

## Uputstvo za upotrebu

VOX mini pekara BBM1345



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/vox-mini-pekara-bbm1345-akcija-cena/>



## **BBM - 1345**

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



**VOX**  
**ELECTRONICS**

GBR

**BREAD MAKER**  
**INSTRUCTION MANUAL**  
**BBM - 1345**



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

# **CONTENTS**

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

**KNOW YOUR BREAD MAKER**

**INTRODUCTION OF CONTROL PANEL**

**DELAY FUNCTION (TIME)**

**KEEP WARM**

**MEMORY**

**ROOM TEMPERATURE**

**WARNING DISPLAY**

**FOR THE FIRST USE**

**USING YOUR BREAD MAKER**

**CLEANING AND MAINTENANCE**

**INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS**

**INGREDIENTS MEASUREMENT**

**TROUBLESHOOTING GUIDE**

**ENVIRONMENTALLY FRIENDLY DISPOSAL**



## **IMPORTANT SAFEGUARDS:**

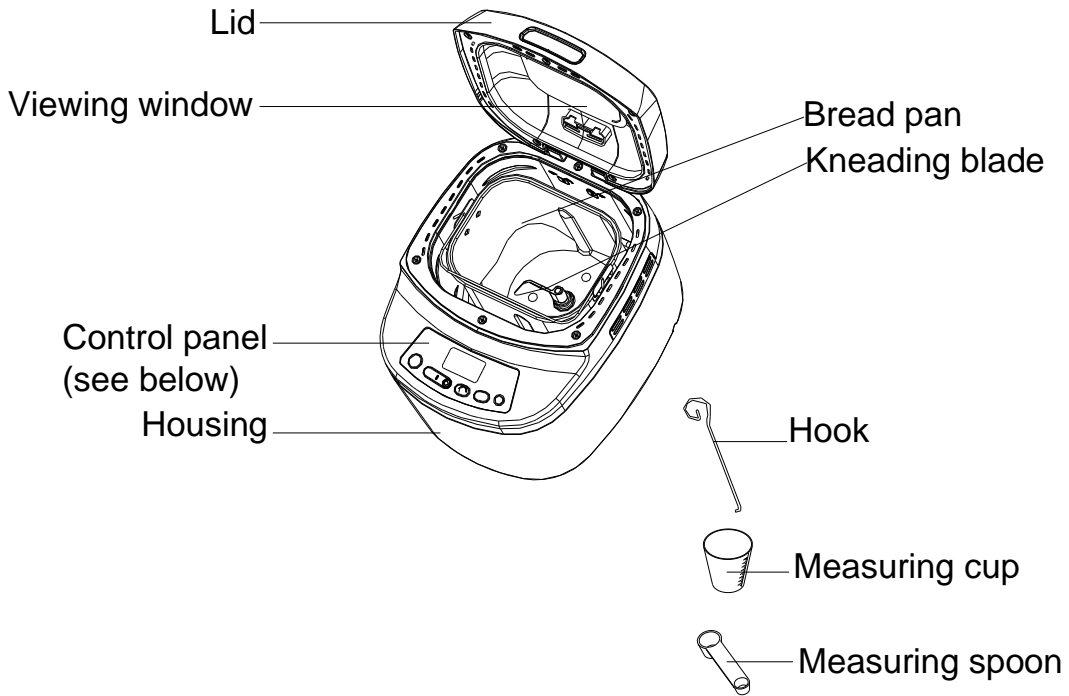
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

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

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

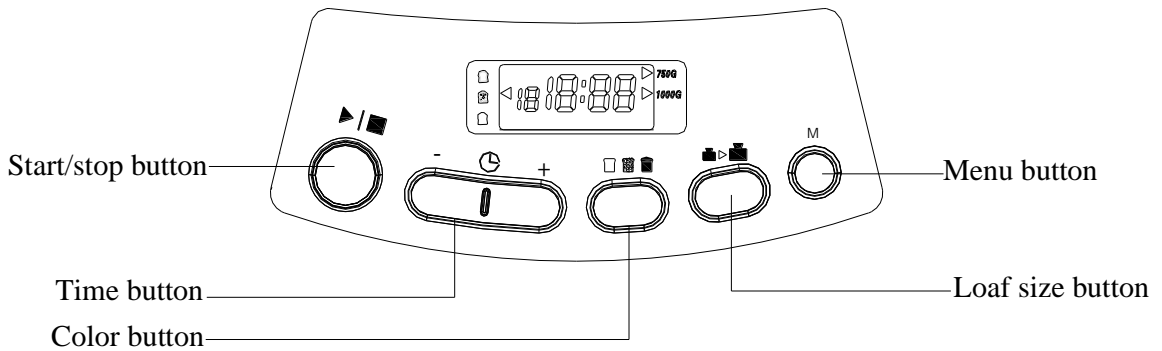
# KNOW YOUR BREAD MAKER

(Product may be subject to change without prior notice)



## INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen may be subject to change without prior notice.)



## AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged in, LCD will be illuminated on and a beep is heard, "13:00" appears in the LCD display screen. The arrow points to "1000g and Medium" (see control panel). It is the default setting.

## **START / STOP**

For starting and stopping the selected program

To start a program, press the “**START/STOP**” button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash. The program starts. No other button is active except the button **START/STOP** after the program begins.

To stop the program, press and hold the “**START/STOP**” button for more than 2 seconds until you hear a long beep. The beep indicates that the program has been switched off.

## **MENU**

The menu button is used to set your selected program. Each time you touch the button and hear a short beep, the program will change. Press the MENU button repeatedly to scroll through the menu- 12 programs will show in the LCD display accompanied by short beeps. When you see the program you require- stop pressing. The function of each of the 12 programs is explained below.

1. **BASIC:** kneading, rising and baking normal bread. Adding different ingredients changes the flavor.
2. **FRENCH:** kneading, rising and baking with a longer rise time. The bread baked in this program usually has a crisper crust and lighter texture.
3. **WHOLE WHEAT:** kneading, rising and baking of bread made with whole wheat flours. This setting has longer preheating time to allow the grain to soak up the water and rise. It is not advised to use the delay function as this leads to poor results.
4. **QUICK:** kneading, rising and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked in this program is usually smaller and of a dense texture.
5. **SWEET:** kneading, rising and baking of sweet bread. Used for baking crispy and sweet bread.
6. **Ultra-Fast:** Kneading, rising and baking loafs in the shortest time. Bread made in this program is usually smaller and with a denser texture than bread made using the **Quick** program.
7. **GLUTEN-FREE:** For making bread of gluten-free flours and baking mixes. Gluten-free flours require longer time for soaking liquids and have different rising properties.

8. **DOUGH**: kneading and rising, but without baking. Remove the raw dough and shape it into bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **JAM**: boiling jams and marmalades.
10. **CAKE**: kneading, rising and baking. Rise with baking soda or baking powder.
11. **SANDWICH**: Kneading, rising and baking light-textured bread with a thinner crust – ideal for making sandwiches.
12. **BAKE**: only baking, no kneading or rising. It is also used to increase the baking time on selected settings.

## **COLOR**

Press the COLOR button to select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** colored crust. Please note that total operation time may vary with the different loaf sizes. This cannot be used with the **DOUGH** and **JAM** programs.

## **LOAF SIZE**

Press this button to select the loaf size of bread 750g or 1000g. Please note that total operation time may vary with the different loaf size. This cannot be used for the **QUICK**, **DOUGH**, **JAM**, **CAKE** and **BAKE** programs.

## **DELAY FUNCTION (“+” or “-”)**

In case you not want to start the appliance working immediately, set the delay time by this button.

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

First the program and the level of browning must be selected, then press “+” to increase the delay time at the increment of 10 minutes (accompanied by a short beep). Maximum delay time is 13 hours.

**Example:** It is 8:30 in the evening and you want your bread ready at 7:00 next morning - i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select the menu for color, loaf size then touch the “+” to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then touch the **START/STOP** button to activate the delay program. The dot on the LCD (refer to the CONTROL PANEL) will flash and the numbers will count down on the LCD display to show you the remaining

time. The fresh bread will be ready for you at 7:00 in the morning. If you do not take out the bread immediately, the **KEEP WARM** time in duration of 60 minutes will start.

**NOTE:** 1) Do not use delayed baking for easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

2) It is not suitable for **QUICK**, **ULTRA FAST** and **JAM** programs.

3) With the program **BAKE**, only the baking time (10-60 minutes) can be adjusted, not the delay time. You can press **TIME** button to increase the baking time at the increment of 1 minute.

4) This delay function is not possible after the chosen program has started operating.

5) The time shown on the LCD display is the total amount of the basic time and delay time.

## **KEEP WARM**

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you want to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button. Keep warm function is not possible for the programs of **JAM & DOUGH**.

## **MEMORY**

If the power supply is interrupted during the course of bread making, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing "**START/STOP**" button. If the interruption time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. It is suggested to place new ingredients again.

## **ROOM TEMPERATUE**

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

## **WARNING DISPLAY**

1. If the display screen shows "**EE1**" after you have pressed **START/STOP** button and the beeps are heard, it indicates that the temperature inside is still too high. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

2. If the display shows “**EE2**” after you have pressed **START/STOP** button and the beeps are heard, it indicates that the temperature inside is too low and the program will not be performed (Except the **BAKE program**). The bread maker shall be placed into environment of higher temperature for use.
3. If the display shows “**EE4**” after you have pressed **START/STOP** button and the beeps are heard, it indicates that there is the temperature sensor open circuit. Press **START/STOP** button to stop beeps sound, but if the “**EE4**” on the LCD display continue flashing, please contact the Authorized Service to check the sensor carefully. If “**EE3**” is shown on the display, it means that there is the temperature sensor short circuit.

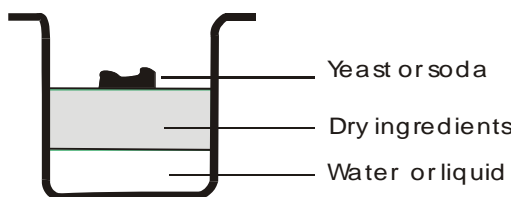
## FOR THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when first turned on. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Unpack all the parts and accessories and remove all flammable materials such as paper or froth which are used for packing.
2. Please check if all parts and accessories are “complete and free of damage”.
3. Clean all the parts according to the latter section “**Cleaning and Maintenance**”.
4. Set the bread maker in baking mode and operate empty for about 10 minutes. After the appliance is cooled, clean it once more.
5. Dry all parts thoroughly and reassemble them and the appliance is ready for use.

## USING YOUR BREAD MAKER

1. Lay the appliance on the firm and flat surface.
2. Before making bread, weigh the ingredients you need respectively with the scale.
3. Place the pan in its position, turn it clockwise until it clicks into right position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, as this prevents the dough from sticking to the kneaders and helps with removing the kneaders from bread easily.
4. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be put first, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. (See fig.4)



**Note:** When adding the ingredients, please follow the advice that the maximum amount of the flour is 600g (4 cups), and the maximum amount of the yeast is 6g (2 teaspoons).

5. Make a small hole on one side of the flour with your fingers. Place yeast into the hole, ensure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt. Close the lid gently.
6. Plug the power cord into a wall outlet.
7. Press the **MENU** button until your desired program is selected.
8. Press the **COLOR** button to select the desired crust color. (if applicable).
9. Press the **LOAF SIZE** button to select the desired size (750g or 1000g). (if applicable).
10. Set the delay time by pressing **TIME** button. This step can be skipped if you want the bread maker to start operating immediately.
11. Press the **START/STOP** button firmly for more than 2seconds to start working. The colon will flash, and the letter of the corresponding phase on the LCD display, such as knead or rise, will be illuminated when the appliance is operating at that phase.
12. During operating, beep sound will be heard to remind you to add fruit ingredients manually, only suitable for the BAKE, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE, CAKE and SANDWICH programs.

**NOTE:** There is no instruction for the above mentioned programs when choosing the delay time function.

13. For the programs which have the KEEP WARM function, when the process has been completed, 10 beeps will be heard. Then the appliance enters into keep warm mode, press **START/STOP** button for more than 3 seconds to stop the process; At the programs which do not have the keep warm function, one long beep will be heard. Unplug the power cord and take the bread out. Open the lid with oven mitts, turn the bread pan anti-clockwise to the unlock position, and then take it out from the bread maker.

**NOTE:** Before replacing the bread pan, let it cool completely.

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

**CAUTION:** The Bread pan and bread can be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

15. Turn bread pan upside down onto a clean countertop and gently shake the bread onto a rack.



16. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
17. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 60 minutes (if applicable) and when keep warm is finished, the beeps will be heard.
18. When the appliance is not in use or after it has completed the operation, unplug the power cord.

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

**NOTE:** If the bread has not been completely eaten, you should put it in a sealed plastic bag or a vessel. Bread can be kept for about three days at room temperature. If you want to keep the bread longer, pack it in a sealed plastic bag or vessel and put it in the refrigerator. The storage time is at most ten days.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Unplug the appliance and allow to cool completely before cleaning.

1. **Bread pan:** Remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, and then pull the handle to remove it. Wipe inside and outside of the pan with damp clothes. Do not use any sharp abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.  
**NOTE:** Insert the bread pan in the correct position and then press it down. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to find the correct position and then press it down.
2. **Kneading blade:** If the kneading blade is difficult to remove from the axle, you should fill the container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes. The kneading blade can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a damp cotton cloth. Please note that the bread pan, kneading blade and ingredient box are dishwashing safe components.
3. **Lid and view window:** Clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. **Housing:** Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it completely cool, clean and dry. Put the spoon and the kneading blade in the pan, and close the lid.

# **A GUIDE TO INGREDIENTS**

## **1. Bread flour**

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

## **2. Plain flour**

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

## **3. Whole-wheat flour**

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

## **4. Black wheat flour**

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

## **5. Self-rising flour**

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

## **6. Corn flour and oatmeal flour**

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

## **7. Sugar**

Sugar is the important ingredient which increases sweet taste and color of bread. It is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be added as special requirement.

## **8. Yeast**

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

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

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

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

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

This is the way to check whether your yeast is fresh and active:

(1) Pour 1/2 cup of warm water (45-50°C) into a measuring cup.

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

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

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

### 9. **Salt**

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

### 10. **Egg**

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

### 11. **Fat, butter and vegetable oil**

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

### 12. **Baking powder**

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

### 13. **Soda**

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

### 14. **Water and other liquid**

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

## INGREDIENTS MEASUREMENT

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

### 1. Weighing liquid ingredients

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

### 2. Dry measurements

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

### 3. Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided and generally the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour should not be completely wet with liquid. The yeast should only be put on dry flour. Yeast should not touch with salt. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.Selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise

		3. Stir resistance is too large so that kneader almost cannot rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display “E01” after pressing “START/STOP” button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press “START/STOP” button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn’t stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1. Used flour is not strong powder and can’t make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2. Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		3. Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1. Too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2. Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2. Water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1. There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2. Stir inadequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press <b>START/STOP</b> to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

## ENVIRONMENTAL FRIENDLY DISPOSAL



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



*MACCHINA PER IL PANE*

MANUALE DELL'UTENTE

**BM - 1345**



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

# **SOMMARIO**

**AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA**

**CONOSCERE LA SUA MACCHINA PER IL PANE**

**PANNELLO DI CONTROLLO**

**FUNZIONE DI RITARDO (TEMPO)**

**MANTENERE CALDO - KEEP WARM**

**MEMORIA**

**AMBIENTE**

**DISPLAY DI AVVERTENZE**

**PER IL PRIMO UTILIZZO**

**FUNZIONAMENTO**

**PULIZIA E MANUTENZIONE**

**INTRODUZIONE NEGLI INGREDIENTI DI PANE**

**MISURE DEGLI INGREDIENTI**

**RISOLUZIONE DI PROBLEMI**

**SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO**

## **AVVERTENZE IMPORTANTI DI SICUREZZA:**

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

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

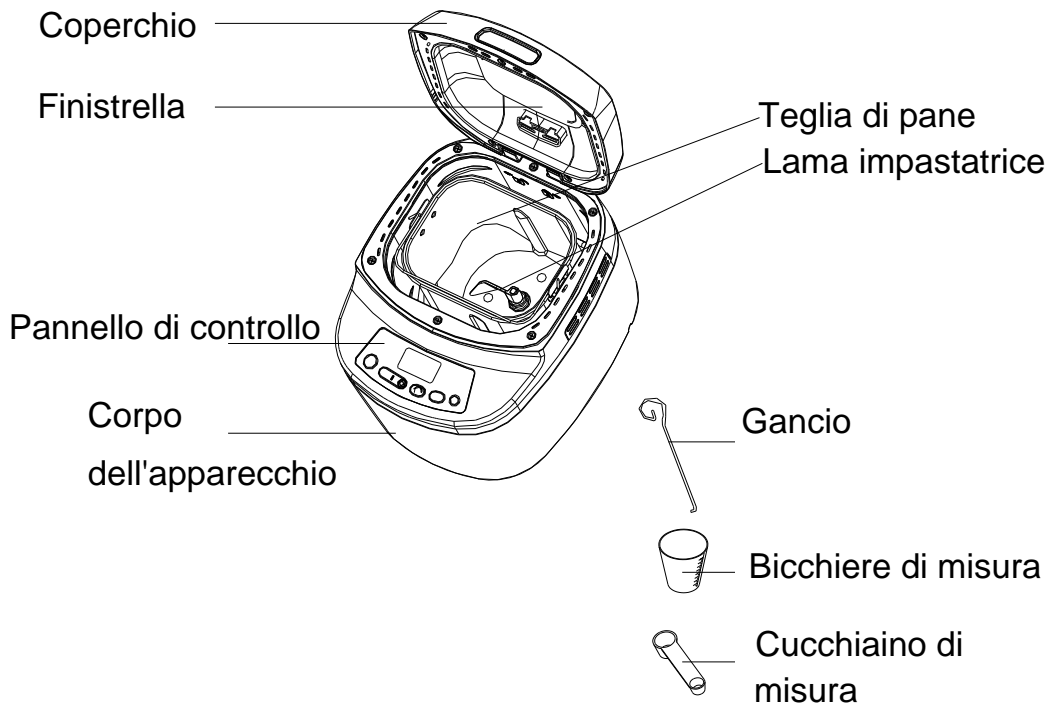


eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e solo se sono supervisionati.

16. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
17. Non coprire mai la macchina per il pane con un asciugamano o altro materiale, il calore e il vapore devono essere in grado di fuggire liberamente. Un incendio può essere causato se è coperto da o viene a contatto con materiale combustibile.
18. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
19. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, secca e sicura.
20. L'apparecchio non è destinato all'uso esterno
21. Questo apparecchio è stato incorporato con una spina con messa a terra. Si prega di assicurarsi che la presa a muro è ben collegata.
22. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e simili, come:
  - aree di cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - case coloniche;
  - dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
23. L'apparecchio non è stato progettato per essere operato da un timer esterno o da un sistema di telecomando separato
24. Non operare la macchina finché la teglia per pane non sia posizionata nella camera per evitare di danneggiare l'apparecchio.
25. Salvare queste istruzioni.

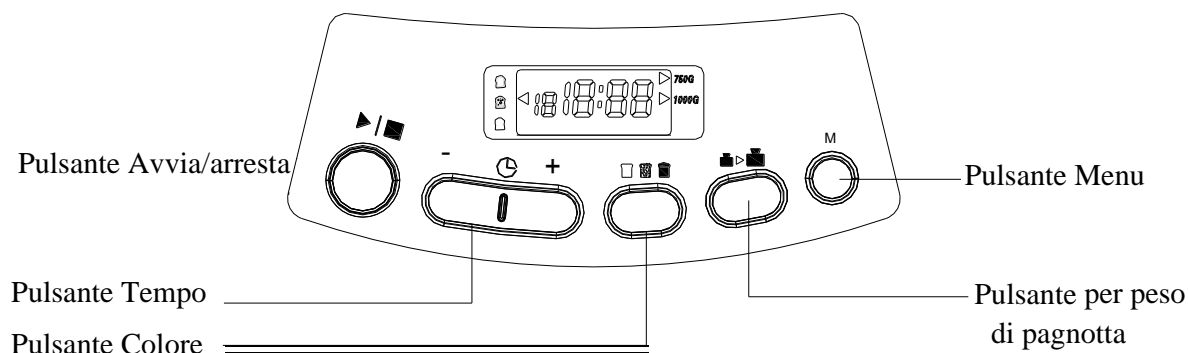
## CONOSCERE LA SUA MACCHINA PER IL PANE

(Le caratteristiche del prodotto possono essere cambiate senza avviso precedente)



## PANNELLO DI CONTROLLO

(Lo schermo potrebbe essere soggetto a modifiche senza preavviso)



### DOPO AVVIO

Appena la macchina per il pane è inserita nella presa a muro, LCD si accende e si sente un segnale acustico, " 13:00" appare sullo schermo del display. La freccia punta a " 1000g e Medio" (vedi pannello di controllo). È l'impostazione predefinita.

### AVVIA / ARRESTA

Serve per avviare e arrestare il programma selezionato.

Per avviare un programma, toccare una volta il pulsante " **AVVIA / ARRESTA** ". Si sentirà un breve segnale acustico e due punti nel display del tempo iniziano a lampeggiare, il programma inizia. Nessun altro tasto è attivo tranne il pulsante **AVVIA / ARRESTA** dopo l'inizio di un programma.

Per interrompere il programma, toccare il pulsante **AVVIA / ARRESTA** per più di 2 secondi fino a quando un segnale acustico prolungato conferma che il programma è stato spento.

### MENU

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

1. **BASE**: impasto, lievitazione e normale cottura. Si possono anche aggiungere ingredienti per cambiare il sapore.

2. **FRANCESE**: impasto, lievitazione e cottura con un tempo maggiore di lievitazione. Il pane cotto in questo menu di solito avrà una crosta croccante e una consistenza leggera.

3. **INTEGRALE**: impasto, lievitazione e cottura di pane integrale.

Questa impostazione ha un tempo di preriscaldamento più lungo per consentire al grano di assorbire l'acqua ed espandersi. Non è consigliabile utilizzare la funzione di ritardo in quanto ciò può produrre risultati mediocri.

4. **RAPIDO**: impasto, lievitazione e cottura del pane con bicarbonato di sodio o il lievito chimico. Il pane cotto su questa impostazione è solitamente più piccolo con una consistenza densa.
5. **DOLCE**: impasto, lievitazione e cottura di pane dolce. Per un pane dolce e croccante.
6. **Ultra-Rapido** impasto, lievitazione e cottura in tempo breve. Di solito il pane è fatto più piccolo e più ruvido di quello realizzato con il programma **Rapido**.
7. **SENZA GLUTINE**: Per pane di farine senza glutine e miscele da forno. Le farine senza glutine richiedono più tempo per l'assorbimento di liquidi e hanno proprietà di crescita diverse.
8. **IMPASTO**: impasto, lievitazione, senza cottura. Rimuovere l'impasto e modellarlo per fare panini, pizza, pane cotto a vapore, ecc.
9. **MARMELLATA**: per cuocere confetture e marmellate.
10. **TORTA**: impasto, lievitazione e cottura. Lievitazione con bicarbonato di sodio o il lievito chimico.
11. **SANDWICH**: impasto, lievitazione e cottura di pane per sandwich, per cuocere il pane leggero con una crosta più sottile.
12. **COTTURA**: solo cottura, senza impasto e lievitazione. Utilizzato anche per aumentare il tempo della cottura sulle impostazioni selezionate

## **COLORE**

Con questo bottone può selezionare colore **CHIARO**, **MEDIO** o **SCURO** della crosta. Si noti che il tempo di funzionamento totale può variare a seconda della diversa dimensione della pagnotta. Tocca questo pulsante per selezionare il colore desiderato. Eccezionalmente, è inattivo per i programmi di **IMPASTO&MARMELLATA**.

## **PESO DI PANE**

Premere questo bottone per selezionare il peso di pane di 750g o 1000g. Si noti che il tempo di funzionamento totale può variare a seconda della diversa dimensione della pagnotta. Eccezionalmente, è inattivo per i programmi **RAPIDO**, **IMPASTO**, **MARMELLATA**, **DOLCI** e **COTTURA**.

## **FUNZIONE DI RITARDO - DELAY FUNCTION (“+” o “-”)**

Se non si avvia l'apparecchio funzionando immediatamente, impostare il tempo di ritardo con questo pulsante. Prima di toccare il pulsante, determinare per quanto tempo il pane sarà pronto. Si prega di notare che il tempo di ritardo dovrebbe includere il tempo di

cottura del programma. Cioè, al termine del tempo di ritardo, il pane caldo può essere servito. All'inizio è necessario selezionare il programma e il grado di doratura, quindi toccare " +" per aumentare il tempo di ritardo con un incremento di 10 minuti (accompagnato da un breve segnale acustico). Il ritardo massimo è di 13 ore.

**Esempio:** Sono le 8:30 di sera, e volete che il pane sia pronto alle ore 7 della mattina, cioè in 10 ore e 30 minuti. Seleziona il menu per il colore, la dimensione della pagnotta quindi tocca " +" per aggiungere il tempo affinché appaia 10:30 sul display LCD. Quindi toccare il pulsante AVVIA / ARRESTA per attivare questo programma di ritardo. Il punto sul display LCD (fare riferimento al PANNELLO DI CONTROLLO) lampeggia e il tempo rimanente verrà contato per mostrare sul display LCD. Il pane fresco sarà alle 7:00 del mattino. Se non si preleva immediatamente il pane, inizierà il tempo di mantenimento di un'ora.

**NOTA:** 1) Per la cottura di ritardo, non utilizzare ingredienti facilmente deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc.

2) Non è attivo per i programmi RAPIDO, Ultra-rapido e MARMELLATA.

3) Nell'ambito del programma di COTTURA, quando si sceglie la funzione Ritardo, possiamo regolare il tempo di cottura (10-60 minuti) anziché il tempo di ritardo. Possiamo premere TEMPO per aumentare il tempo di cottura con un incremento di 1 minuto.

4) Questa funzione di ritardo è inattiva dopo che il programma scelto inizia a funzionare.

5) Il tempo indicato sul display LCD è la quantità totale del tempo di base e del tempo di ritardo.

## **MANTENERE CALDO**

Il pane può essere tenuto automaticamente caldo per 60 minuti dopo la cottura. Se desideri togliere il pane, disattiva il programma con il pulsante **START / STOP**. La funzione di mantenimento del caldo è inattiva per i programmi di **JAM & DOUGH**.

## **MEMORIA**

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

## **AMBIENTE**

La macchina potrebbe funzionare bene in un'ampia gamma di temperature, ma potrebbe

esserci una differenza nella dimensione della pagnotta tra una stanza molto calda e una stanza molto fredda. Suggeriamo che la temperatura della stanza dovrebbe essere tra 15 °C e 34 °C.

## **DISPLAY DI AVVERTENZE**

1. Se il display mostra “**EE1**” dopo aver premuto il pulsante **AVVIA/ARRESTA**, si sentono segnali acustici, significa che la temperatura dentro è ancora troppo alta. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per 10-20 minuti.
2. Se il display mostra “**EE2**” dopo aver premuto il pulsante **AVVIA/ARRESTA**, si sentono segnali acustici, significa che la temperatura all'interno della teglia è troppo bassa. E il programma non verrà eseguito (Tranne il programma di **COTTURA**). La macchina per il pane deve essere collocata in un ambiente a temperatura più alta per l'uso.
3. Se il display mostra “**EE4**” dopo aver premuto il pulsante **AVVIA/ARRESTA**, si sentono segnali acustici, significa che il sensore di temperatura circuito aperto, premere il pulsante **AVVIA/ARRESTA** per fermare il segnale acustico, ma " **EE4**" sul display **LCD** continuerà a lampeggiare, si prega di controllare il sensore attentamente da esperto autorizzato. Se " **EE3**" è visualizzato sul display, significa che c'è il cortocircuito del sensore di temperatura.

## **PER IL PRIMO UTILIZZO**

L'apparecchio potrebbe emettere fumo leggero e un odore particolare quando si accende per la prima volta. Questo è normale e smetterà presto. Assicurare che ci sia sufficiente ventilazione.

1. Disimballare tutte le parti e gli accessori e rimuovere tutti i materiali infiammabili come la carta o schiuma che vengono utilizzati per l'imballaggio.
2. Controllare che tutte le parti e gli accessori siano complete e senza danni.
3. Pulire tutte le parti secondo la sezione "**Pulizia e Manutenzione**".
4. Impostare la macchina sulla modalità **BAKE** e fare funzionare 10 minuti a vuoto. Poi lasciarlo raffreddare e pulire tutte le parti attaccati.
5. Asciugare tutte le parti e montarli insieme. Ora l'apparecchio è pronto per uso.

## **USARE LA SUA MACCHINA PER IL PANE**

1. Collocare l'apparecchio su una superficie solida e piatta.
2. Prima di fare il pane, pesare gli ingredienti necessari rispettivamente con la scala.
3. Collocare la teglia nella posizione, girarla in senso orario fino a quando non scatta nella posizione corretta. Fissare la lama impastatrice sulla base. Si consiglia di riempire i fori con margarina resistente al calore prima di posizionare gli impastatori, questo evita che l'impasto si attacchi al di sotto degli impastatori e che gli impastatori possano essere

rimossi facilmente dal pane.

4. Mettere gli ingredienti nella teglia. Di solito l'acqua o la sostanza liquida deve essere messa prima, quindi aggiungere zucchero, sale e farina, aggiungere sempre lievito o lievito in polvere come ultimo ingrediente. (Vedi fig.4)

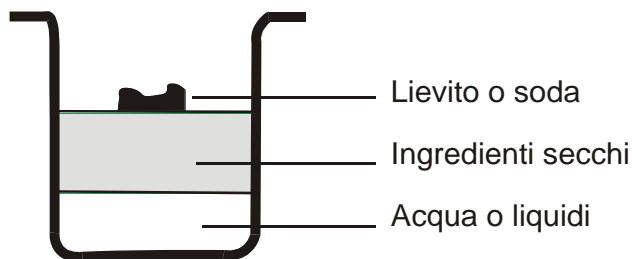


Fig.4

**Nota:** Quando aggiungi gli ingredienti, tieni presente che la quantità massima di farina è di 600 g (4 tazze) e che la quantità massima di lievito è di 6 g (2 cucchiaini)..

5. Con il dito fare una piccola rientranza su un lato della farina. Aggiungi il lievito, assicurati che non entri in contatto con gli ingredienti liquidi o il sale. Chiudere il coperchio delicatamente.

6. Collegare il cavo di alimentazione a una presa a muro.

7. Toccare il pulsante **MENU** fino a selezionare il programma desiderato.

8. Toccare il pulsante **COLORE** per selezionare il colore della crosta desiderato. (se applicabile).

9. Toccare il pulsante **LOAF SIZE** per selezionare la dimensione desiderata (750 g o 1000 g). (se applicabile).

10. Impostare il tempo di ritardo toccando il pulsante **TEMPO**. Questo passaggio può essere saltato se si desidera macchina per il pane per iniziare a lavorare immediatamente.

11. Premere il pulsante **AVVIA/ARRESTA** per più di 2 secondi per iniziare a lavorare. I due punti lampeggiano, e la lettera della fase corrispondente sul display LCD, come impastare 1 o aumentare, si illumina quando l'apparecchio viene utilizzato in fase.

12. Durante il funzionamento, si sentirà un segnale acustico per ricordarti di aggiungere manualmente gli ingredienti della frutta, adatto solo per i programmi di COTTURA, FRANCESE, GRANO INTERO, RAPIDO, DOLCE, ULTRA RAPIDO, SENZA GLUTINE, TORTA e SANDWICH.

**NOTA:** Non è richiesto il suddetto programma quando si sceglie la funzione di ritardo.

13. Una volta che il processo è stato completato. Per i programmi che hanno la funzione

di mantenere caldo, si sentiranno 10 bip. Quindi l'apparecchio entrerà in modalità mantenimento caldo, premere il pulsante **AVVIA/ARRESTA** per più di 3 secondi per interrompere il processo; Per i programmi che non hanno la funzione di mantenere caldo, si sentirà un lungo bip. **NOTA:** prima di sostituire la teglia, lasciarla raffreddare completamente.

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

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

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

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

17. Se Lei è fuori dalla stanza o non si è premuto il pulsante **AVVIA/ARRESTA** al termine dell'operazione, il pane verrà mantenuto caldo automaticamente per 1 ora (se applicabile), quando il riscaldamento sarà terminato, si sentiranno dei segnali acustici.

18. Quando non si utilizza o dopo l'operazione completa, scollegare il cavo di alimentazione.

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

**NOTA:** se il pane non è stato completamente mangiato, si consiglia di conservare il pane rimasto in un sacchetto di plastica sigillato o in un vassoio. Il pane può essere conservato per circa tre giorni a temperatura ambiente, se necessita di più giorni per la conservazione, imballarlo con un sacchetto di plastica sigillato o un vassoio e poi metterlo in frigorifero, il tempo di conservazione è dieci giorni al massimo.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

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

1. **Teglia per il pane:** Rimuovere la teglia del pane ruotandola in senso antiorario, quindi tirando maniglia per rimuoverla, pulire all'interno e all'esterno della teglia con panno umido, non usare agenti affilati o abrasivi per la considerazione di proteggere il rivestimento antiaderente. La teglia deve essere asciugata completamente prima dell'installazione.

**NOTA:** Inserire la teglia nella posizione corretta, quindi premerla. Se non può essere inserita, regolare leggermente la teglia per renderla nella posizione corretta, quindi premerla.



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

## **INTRODUZIONE NEGLI INGREDIENTI DI PANE**

### **1. Farina di pane**

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

### **2. Farina semplice**

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

### **3. Farina integrale**

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

### **4. Farina di grano nero**

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

## 5. Farina autolievitante

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

## 6. Farina di mais e farina d'avena

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

## 7. Zucchero

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

## 8. Lievito

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

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

1.5 cucchiaino di lievito secco = 1 cucchiaino di lievito istantaneo

2 cucchiaini di lievito secco = 1.5 cucchiaino di lievito istantaneo

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

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

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

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

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

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

## 9. Sale

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

## 10. Uova

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

## 11. Grasso, burro e olio vegetale

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

## 12. Lievito in polvere

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

## 13. Bicarbonato di sodio

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

## 14. Acqua e altri liquidi

Acqua è l'ingrediente essenziale per fare del pane. Parlando in generale, una temperatura dell'acqua tra i 20°C e i 25°C è la più appropriata. Al posto dell'acqua si può mettere anche del latte fresco o acqua con il 2% di latte in polvere, il che favorisce il sapore e migliora il colore della crosta. Alcune ricette citano anche il succo di frutta per migliorare il sapore del pane, come: arancia, mela, limone e così via.

# MISURARE GLI INGREDIENTI

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

## 1. Peso di ingredienti liquidi

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

## **2. Misurazione a secco**

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

## **3. Ordine di caricamento**

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

## RISOLUZIONE DI PROBLEMI

No.	Problema	Cause possibili	Soluzioni
1	Fumo dal foro di ventilazione durante la cottura	Alcuni ingredienti aderiscono all'elemento termico o nelle vicinanze, per il primo utilizzo, l'olio è rimasto sulla superficie dell'elemento termico	Scolleghere la macchina per il pane e pulire l'elemento di calore, ma fare attenzione a non bruciarvi, durante il primo utilizzo, a secco operativo e aprire il coperchio.
2	La crosta del pane è troppo spessa	Tenere il pane caldo e lasciare il pane nella teglia per lungo tempo in modo che l'acqua stia perdendo troppo	Togliere subito il pane senza tenerlo caldo
3	È molto difficile togliere il pane	L'impastatrice aderisce saldamente nella teglia del pane	Dopo aver tolto il pane, mettere l'acqua calda nella teglia e immergere la lana impastatrice per 10 minuti, quindi estrarla e pulirla.
4	Gli ingredienti non sono mescolati in modo uniforme e sono cotti male	1. Il programma selezionato non è corretto	Selezionare il menu del programma corretto
		2. Dopo il funzionamento, aprire il coperchio più volte e il pane sarà asciutto, senza colore marrone	Non aprire il coperchio all'ultimo lievimento
		3. La resistenza meccanica è troppo grande per cui la lana impastatrice non può quasi ruotare e agitare adeguatamente	Controllare il foro dell'impastatrice, quindi estrarre la teglia e operare senza carico, se non normale, contattare il servizio di assistenza autorizzato.
5	Display dà l'errore "E01" dopo aver premuto il pulsante "AVVIA/ARRESTA"	La temperatura nell'apparecchio è troppo alta per fare il pane.	Premere il pulsante "AVVIA/ARRESTA" e scollegare la macchina per il pane, quindi estrarre la teglia e aprire il coperchio finché la macchina per il pane non si raffredda
6	Si sente rumore del motore ma il pasto non viene mescolato	La teglia del pane è fissata in modo improprio o l'impasto è troppo grande per essere mescolato	Controllare che la teglia sia ben fissata e che l'impasto sia preparato secondo la ricetta e che gli ingredienti siano misurati con precisione
7	La dimensione del pane è così grande che spinge il coperchio	Il lievito è troppo o la farina è eccessiva o c'è troppo acqua o la temperatura dell'ambiente è troppo alta	Controllare i fattori sopra menzionati, ridurre adeguatamente l'importo in base ai veri motivi
8	La dimensione del pane è troppo piccola o il pane non ha un'altezza	Nessun lievito o quantità di lievito non è sufficiente, inoltre, il lievito può avere una scarsa attività in quanto la temperatura dell'acqua è troppo alta o il lievito è mescolato con il sale, o la temperatura dell'ambiente è bassa.	Controllare la quantità e le prestazioni del lievito, aumentare la temperatura dell'ambiente correttamente.
9	L'impasto è così grande che trabocca la teglia	La quantità di liquidi è tale da rendere l'impasto morbido e anche il lievito è eccessivo.	Ridurre la quantità di liquidi e migliorare la rigidità dell'impasto
10	Il pane crolla nelle parti centrali durante la cottura del pane	1. La farina usata o il polvere non è forte e non può far aumentare la pasta	Utilizzare farina di pane o polvere forte.
		2. La velocità del lievito è troppo rapida o la temperatura del lievito è troppo alta	Il lievito viene usato a temperatura ambiente bassa
		3. L'acqua eccessiva rende l'impasto troppo umido e morbido.	In base alla capacità di assorbire l'acqua, regolare quantità dell'acqua nella ricetta
11	Il peso del pane è molto grande e la struttura organizzativa è troppo densa	1. Troppa farina o poca acqua	Ridurre la farina o aumentare l'acqua
		2. Troppi ingredienti di frutta o troppa farina di grano integrale	Ridurre la quantità di ingredienti corrispondenti e aumentare il lievito

12	Le parti centrali sono vuote dopo aver tagliato il pane	1. Acqua o lievito eccessivi o senza sale	Ridurre adeguatamente acqua o lievito e controllare il sale
		2. La temperatura dell'acqua è troppo alta	Controllare la temperatura dell'acqua
13	La superficie del pane è aderente alla polvere secca	1. Esistono ingredienti forti di glutinosità nel pane come burro e banane ecc.	Non aggiungere ingredienti forti di glutinosità nel pane.
		2. Stir inadequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	La crosta è troppo spessa e il colore della cottura è troppo scuro quando si preparano torte o cibi con troppo zucchero	Diverse ricette o ingredienti hanno un grande effetto sulla preparazione del pane, il colore della cottura diventerà molto scuro a causa di molto zucchero.	Se il colore di cottura è troppo scuro per la ricetta con zucchero eccessivo, premere <b>AVVIA/ARRESTA</b> per interrompere il programma in anticipo di 5-10 minuti rispetto all'ora di finitura desiderata. Prima di togliere il pane è necessario tenere il pane o la torta nella teglia per circa 20 minuti con coperchio chiuso

## SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



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



**VOX**  
**ELECTRONICS**

DEU

*BROTMASCHINE*  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
**BBM - 1345**



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

# **INHALTSVERZEICHNIS**

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

**ÜBERSICHT**

**BEDIENFELDEINSTELLUNGEN**

**ZEITVERZÖGERUNG**

**WARMHALTEFUNKTION**

**MEMORY-FUNKTION**

**RAUMTEMPERATUR**

**WARNANZEIGEN**

**ERSTINBETRIEBNAHME**

**BENUTZUNG**

**REINIGUNG UND WARTUNG**

**BROTZUTATEN**

**MESSEINHEITEN**

**FEHLERSUCHE**

**UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG**



## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:**

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

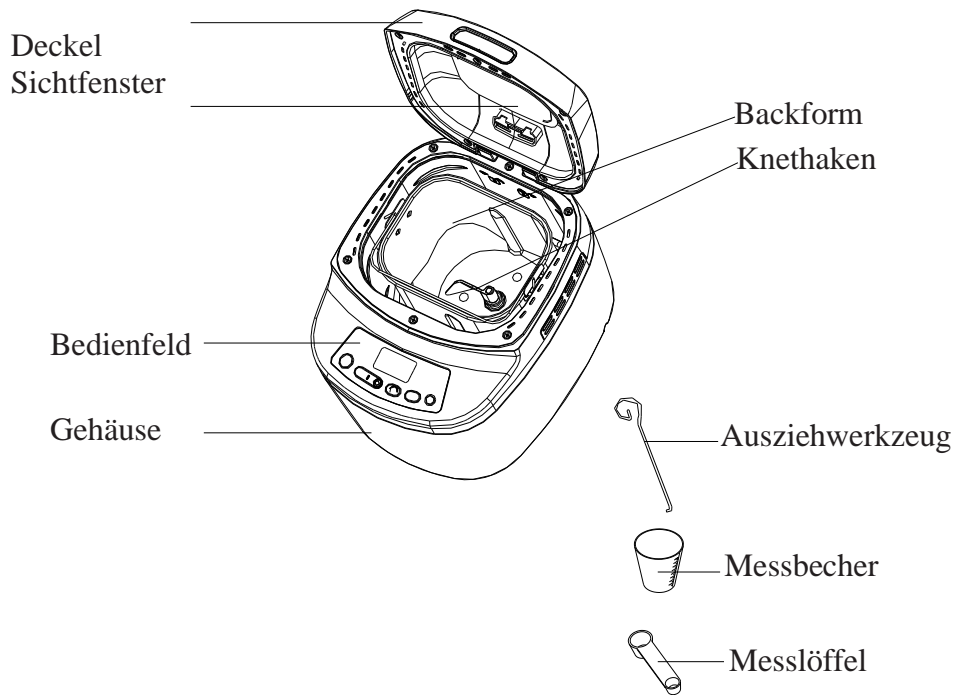
1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung der Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Funktionsstörung des Geräts, wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellungen an den Hersteller oder den nächsten autorisierten Kundendienst.
4. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
5. Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen bevor Sie Teile anbringen oder abziehen und bevor Sie es reinigen.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder über heiße Oberflächen hängen.
8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Herdplatte oder in einen beheizten Ofen.
10. Berühren Sie während des Backens keine beweglichen oder drehenden Teile der Maschine.
11. Die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein.
12. Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur, wenn die Backform richtig eingesetzt und mit Zutaten oder Teig gefüllt ist.
13. Schlagen Sie niemals auf die Backform oben oder unten, um sie zu entfernen, da dies die Backform beschädigen kann.
14. Alufolien oder andere Materialien dürfen wegen Brandgefahr oder Kurzschluss nicht in die Brotbackmaschine eingelegt werden.
15. Der Brotbackautomat kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit reduzierten

physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Brotbackautomaten unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

16. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
17. Decken Sie den Brotbackautomat niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab, da Wärme und Dampf ungehindert entweichen können muss. Es besteht Brandgefahr, wenn es von brennbarem Material bedeckt wird oder mit ihm in Berührung kommt.
18. Betreiben Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
19. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer sicheren, trockenen und ebenen Fläche.
20. Nicht im Freien verwenden.
21. Dieses Gerät wurde mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Bitte stellen Sie sicher, dass die Steckdose in Ihrem Haus geerdet ist.
22. Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen oder ähnlichen Gebrauch bestimmt. , wie z.B. - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderem Arbeitsumfeld - landwirtschaftliche Anwesen - Hotels, Motels und andere Wohneinrichtungen - Frühstückspensionen
23. Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
24. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne in der Kammer befindlichen Backform, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.
25. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

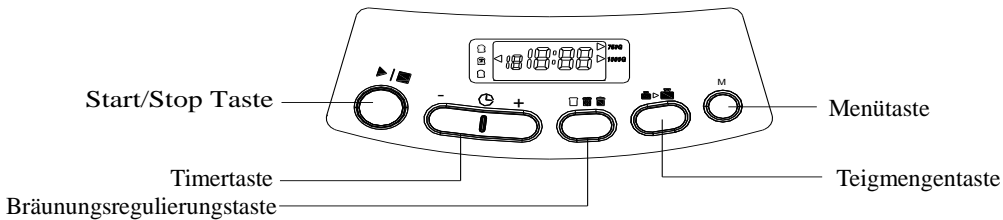
# BEDIENFELDEINSTELLUNGEN

(Das Produkt kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.)



# BEDIENFELDEINSTELLUNGEN

(Der Siebdruck kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.)



## Nach dem Einschalten

Sobald der Brotbackautomat angeschlossen ist, leuchtet das LCD-Display auf und ein Piepton ertönt. Auf dem LCD-Display erscheint „13:00“. Der Pfeil zeigt auf „1000g und Medium“ (siehe Bedienfeld). Dies ist die Standardeinstellung.

## START / STOP - TASTE

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

## MENÜ-TASTE

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

1. **BASIC:** normales Brot kneten, aufgehen und backen. Das Hinzufügen verschiedener Zutaten verändert den Geschmack.
2. **FRENCH:** kneten, aufgehen und backen mit einer längeren Aufgehzeit. Das in diesem Programm gebackene Brot hat üblicherweise eine knusprigere Kruste und eine leichtere Textur.
3. **WHOLE WHEAT:** kneten, aufgehen und backen von Brot aus Vollkornmehl. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit, damit das Getreide das Wasser aufsaugen und aufgehen kann. Es wird nicht empfohlen die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führt.
4. **QUICK:** kneten, aufgehen und backen von Brot mit Natron oder Backpulver. Das in diesem Programm gebackene Brot ist üblicherweise kleiner und von dichter Textur.
5. **SWEET:** kneten, aufgehen und backen von süßem Brot. Zum Backen von knusprigem und süßem Brot.
6. **Ultra-Fast:** kneten, aufgehen und backen von Laib in kürzester Zeit. In diesem Programm hergestelltes Brot ist üblicherweise kleiner und dichter als das mit dem Quick-Programm hergestellte Brot.
7. **GLUTEN-FREE:** Zum Backen von Brot mit glutenfreiem Mehl und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen längere Zeit Flüssigkeiten aufzunehmen und weisen unterschiedliche Aufgeheigenschaften auf.
8. **DOUGH:** kneten und aufgehen, aber ohne zu backen. Entfernen Sie den rohen Teig und formen Sie ihn in Brötchen, Pizza, gedämpftes Brot usw.
9. **JAM:** Marmeladen einkochen.
10. **CAKE:** kneten, aufgehen und backen. Mit Backpulver oder Hefe aufgehen lassen.
11. **SANDWICH:** Leichtes Brot mit dünnerer Kruste kneten, aufgehen und backen - ideal für die Herstellung von Sandwiches.
12. **BAKE:** nur backen, nicht kneten oder aufgehen. Es wird auch verwendet, um die Backzeit bei ausgewählten Einstellungen zu erhöhen.

## **COLOR-BRÄUNUNG**

Drücken Sie die Bräunungsregulierungstaste, um eine **helle, mittlere** oder **dunkle**

Kruste auszuwählen. Bitte beachten Sie, dass die Gesamtbetriebszeit je nach Laibgröße variieren kann. Dies kann nicht mit den Programmen **DOUGH** und **JAM** verwendet werden.

### **LOAF SIZE-BROTMENGE**

Drücken Sie diese Taste, um die Brotgröße von 750 g oder 1000 g Brot auszuwählen. Bitte beachten Sie, dass die Gesamtbetriebszeit je nach Laibgröße variieren kann. Dies kann nicht für die Programme **QUICK**, **DOUGH**, **JAM**, **CAKE** und **BAKE** verwendet werden.

### **VERZÖGERUNGSFUNKTION (“+” or “-”)**

Wenn Sie das Gerät nicht gleich in Betrieb nehmen möchten, stellen Sie die Verzögerungszeit mit der Timertaste ein. Legen Sie vor dem Drücken der Taste fest, wann das Brot fertig sein soll. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit Ihres gewählten Programms beinhaltet. Das heißt nach Beendigung der Verzögerungszeit kann das heiße Brot serviert werden. Zuerst muss das Programm und der Bräunungsgrad ausgewählt werden. Drücken Sie dann „+“, um die Verzögerungszeit um 10 Minuten zu erhöhen (begleitet von einem kurzen Piepton). Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden.

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

### **WICHTIG:**

- 1) Verwenden Sie kein verzögertes Backen für leicht verderbliche Zutaten wie Eier, frische Milch, Obst, Zwiebeln usw.
- 2) Es ist nicht für **QUICK**-, **ULTRA FAST**- und **JAM**-Programme geeignet.
- 3) Mit dem Programm **BAKE** kann nur die Backzeit (10-60 Minuten) eingestellt werden, nicht die Verzögerungszeit. Sie können die Timer-Taste drücken, um die Backzeit um 1

Minute zu erhöhen.

4) Diese Verzögerungsfunktion ist nicht möglich, nachdem das gewählte Programm den Betrieb aufgenommen hat.

5) Die auf dem LCD-Display angezeigte Zeit ist die Gesamtzeit der Grundzeit und Verzögerungszeit.

## **WARMHALTE-FUNKTION**

Brot kann nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warm gehalten werden. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der **START / STOP**-Taste aus. Die Warmhaltefunktion ist für die Programme **JAM** und **DOUGH** nicht möglich.

## **MEMORY-FUNKTION**

Wenn die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen wird, wird die Brotherstellung innerhalb von 10 Minuten automatisch fortgesetzt, auch ohne die Taste „**START / STOP**“ zu drücken. Wenn die Unterbrechungszeit 10 Minuten überschreitet, kann der Speicher nicht beibehalten werden und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Es wird empfohlen, neue Zutaten erneut zu platzieren.

## **RAUMTEMPERATUR**

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

## **WARNANZEIGEN**

1. Wenn auf dem Display "EE1" angezeigt wird, nachdem Sie die **START / STOP**-Taste gedrückt haben und die Signaltöne zu hören waren, zeigt dies an, dass die Innentemperatur immer noch zu hoch ist. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten abkühlen. 2. Wenn auf dem Display „EE2“ angezeigt wird, nachdem Sie die **START / STOP**-Taste gedrückt haben, und die Signaltöne zu hören waren, zeigt dies an, dass die Innentemperatur zu niedrig ist und das Programm nicht ausgeführt wird (außer dem Programm **BAKE**). Die Brotbackmaschine muss zur Verwendung in eine Umgebung mit höherer Temperatur gebracht werden. 3. Wenn auf

dem Display nach dem Drücken der START / STOP-Taste „EE4 “ angezeigt wird und die Pieptöne zu hören waren, zeigt dies an, dass der Temperatursensor nicht reagiert. Drücken Sie die START / STOP-Taste, um den Signalton zu stoppen. Wenn jedoch „EE4 “ im LCD-Display weiterhin blinkt, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst, um den Sensor sorgfältig zu überprüfen. Wenn im Display „EE3 “ angezeigt wird, liegt ein Kurzschluss des Temperatursensors vor.

## **ERSTINBETRIEBNAHME**

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

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

## **ÜBERSICHT**

1. Legen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Fläche.
2. Wiegen Sie vor der Herstellung von Brot die benötigten Zutaten mit der Waage ab.
3. Bringen Sie die Backform in ihre Position und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet. Befestigen Sie den Knethaken auf die Antriebswellen. Es wird empfohlen, vor dem Aufsetzen die Öffnungen des Knethakens mit hitzebeständiger Margarine zu füllen, da dies verhindert, dass der Teig am Knethaken haften bleibt und der Knethaken leicht vom Brot entfernt werden kann.
4. Legen Sie die Zutaten in die Backform. Normalerweise sollte zuerst das Wasser oder die Flüssigkeit hinzugefügt werden. Dann fügen Sie Zucker, Salz und Mehl hinzu. Fügen Sie als letzten Bestandteil immer Hefe oder Backpulver hinzu. (Siehe Abb.4)



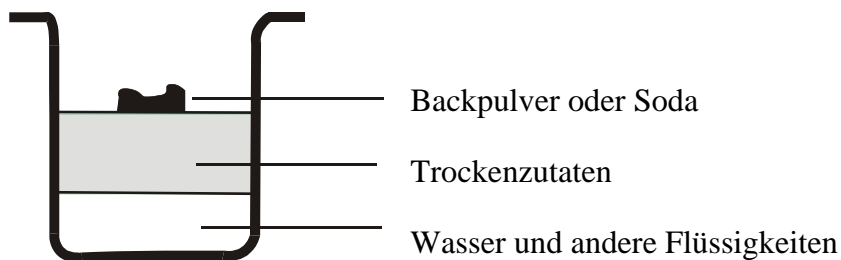


Fig.4

**Achtung:** Beachten Sie beim Hinzufügen der Zutaten den Hinweis, dass die maximale Menge des Mehls 600 g (4 Tassen) und die maximale Menge der Hefe 6 g (2 Teelöffel) beträgt.

5. Machen Sie mit den Fingern ein kleines Loch auf einer Seite des Mehls. Legen Sie die Hefe in das Loch und stellen Sie sicher, dass sie nicht mit den flüssigen Zutaten oder Salz in Kontakt kommt. Schließen Sie den Deckel vorsichtig.
6. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
7. Drücken Sie die MENU-Taste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
8. Drücken Sie die COLOR-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen. (wenn anwendbar).
9. Drücken Sie die LOAF SIZE-Taste, um die gewünschte Größe (750g oder 1000g) auszuwählen. (wenn anwendbar).
10. Stellen Sie die Verzögerungszeit durch Drücken der Timer-Taste ein. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn der Brotbackautomat sofort in Betrieb gehen soll.
11. Halten Sie die START / STOP-Taste länger als 2 Sekunden gedrückt, um mit der Arbeit zu beginnen. Der Doppelpunkt blinkt, und der Buchstabe der entsprechenden Phase (z. B. Kneten oder Aufgehen) auf dem LCD-Display leuchtet auf, wenn das Gerät in dieser Phase in Betrieb ist.
12. Während des Betriebs ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, Obstzutaten manuell hinzuzufügen. Dies ist nur für die Programme BAKE, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE, CAKE und SANDWICH geeignet.

**HINWEIS:** Bei der Auswahl der Verzögerungszeitfunktion gibt es keine Anweisungen für die oben genannten Programme.

13. Bei den Programmen mit der Funktion KEEP WARM (Warmhalte-Funktion) werden

nach Beendigung des Vorgangs 10 Pieptöne ausgegeben. Dann geht das Gerät in den Warmhalte-Modus über. Halten Sie die START / STOP-Taste länger als 3 Sekunden gedrückt, um den Vorgang zu stoppen. Bei Programmen, die keine Warmhaltefunktion haben, ist ein langer Piepton zu hören. Ziehen Sie das Netzkabel heraus und nehmen Sie das Brot heraus. Öffnen Sie den Deckel mit Topflappen, drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn in die Entriegelungsposition und nehmen Sie sie aus der Brotbackmaschine.

**HINWEIS:** Bevor Sie die Backform wieder einsetzen, lassen Sie sie vollständig abkühlen.

14. Lösen Sie die Seiten des Brotes vorsichtig mit einem nicht haftenden Spachtel aus der Backform.

**ACHTUNG:** Die Backform und das Brot können sehr heiß sein! Gehen Sie immer vorsichtig vor und verwenden Sie Ofenhandschuhe.

15. Drehen Sie die Backform auf eine saubere Arbeitsplatte und schütteln Sie das Brot vorsichtig auf einen Rost.

16. Das Brot vorsichtig aus der Backform nehmen und vor dem Schneiden etwa 20 Minuten abkühlen lassen.

17. Wenn Sie den Raum nicht verlassen oder die START / STOP-Taste am Ende des Betriebs nicht gedrückt haben, wird das Brot automatisch 60 Minuten lang warm gehalten (falls anwendbar). Wenn die Warmhaltefunktion beendet ist, ertönt ein Signalton.

18. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie das Netzkabel heraus.

**VORSICHT:** Bevor Sie das Brot schneiden, entfernen Sie den Knethaken, der sich auf der Unterseite des Laibs befindet. Verwenden Sie niemals Ihre Hand zum Entfernen des Knethakens, da der Laib heiß ist.

**HINWEIS:** Wenn das Brot nicht vollständig gegessen wurde, sollten Sie es in einen verschlossenen Plastikbeutel oder ein Gefäß geben. Brot kann etwa drei Tage bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Wenn Sie das Brot länger aufbewahren möchten, verpacken Sie es in einen verschlossenen Plastikbeutel oder -behälter und stellen Sie es in den Kühlschrank. Die Lagerzeit beträgt höchstens zehn Tage.

## **REINIGUNG UND WARTUNG**

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

1. Backform: Entfernen Sie die Backform, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, und ziehen Sie dann am Griff. Wischen Sie die Backform innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Die Backform muss vor dem Einbau vollständig trocknet sein.

HINWEIS: Setzen Sie die Backform an der richtigen Stelle ein und drücken Sie sie nach unten. Wenn es nicht eingefügt werden kann, passen Sie die Backform leicht an, um die richtige Position zu finden, und drücken Sie sie dann nach unten.

2. Knethaken: Wenn sich der Knethaken nur schwer von der Achse entfernen lässt, füllen Sie den Behälter mit warmen Wasser und lassen Sie ihn ca. 30 Minuten einweichen. Der Knethaken kann dann zur Reinigung leicht entfernt werden. Wischen Sie den Haken auch vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Bitte beachten Sie, dass die Backform, der Knethaken und die Zutatenbox spülmaschinenfeste Teile sind.

3. Deckel und Sichtfenster: Reinigen Sie den Deckel innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

4. Gehäuse: Wischen Sie die Außenfläche des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, da dies den Hochglanz der Oberfläche beeinträchtigen kann. Tauchen Sie das Gehäuse niemals zum Reinigen in Wasser.

5. Bevor der Brotbackautomat verpackt wird stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Setzen Sie den Löffel und den Knethaken in die Backform und schließen Sie den Deckel.

## **BROTZUTATEN**

### **1. Brotmehl**

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

## 2. Einfaches Mehl

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

## 3. Vollkornmehl

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

## 4. Schwarzes Weizenmehl

Schwarzweizenmehl, auch "Rohmehl" genannt, ist eine Art ballaststoffreiches Mehl und ähnelt dem Vollkornmehl. Um die große Größe nach dem Aufgehen zu erhalten, muss es in Kombination mit einem hohen Anteil an Brotmehl verwendet werden.

## 5. Selbst aufgehendes Mehl

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

## 6. Maismehl und Hafermehl

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

## 7. Zucker

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

## 8. Hefe

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

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

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

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

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

So prüfen Sie, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist:

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

### **9. Salz**

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

### **10. Eier**

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

### **11. Fett, Butter und pflanzliches Öl**

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

### **12. Backpulver**

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

### **13. Soda**

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

## **14. Wasser und andere Flüssigkeiten**

Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil der Brotherstellung. Die idealste Wassertemperatur liegt zwischen 200 ° C und 250 ° C. Wasser kann durch frische Milch oder Wasser gemischt mit 2% Milchpulver ersetzt werden, was den Brotgeschmack und die Krustenfarbe verbessern kann. Einige Rezepte benötigen Saft zum Verbessern des Brotgeschmacks, z.B. Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft und so weiter.

## **MESSEINHEITEN**

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

### **1. Wiegen von flüssigen Zutaten**

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

### **2. Trockenzutaten**

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

### **3. Sequenz hinzufügen**

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

# FEHLERSUCHE

No.	Problem	Grund	Lösung
1	Rauch aus dem Lüftungsloch beim Backen	Einige Bestandteile haften am oder in der Nähe des Heizelement, bei der Erstinbetriebnahme, Ölreste auf der Oberfläche des Heizelements	Trennen Sie den Brotbackautomat von der Stromversorgung und reinigen Sie das Heizelement. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie sich beim ersten Gebrauch nicht verbrennen, Trockenbetrieb und Deckel öffnen.
2	Brotbodenkruste ist zu dick	Halten Sie das Brot warm und lassen Sie das Brot lange Zeit in der Backform, damit das Wasser zu viel verliert	Nehmen Sie das Brot schnell heraus, ohne es warm zu halten
3	Es ist sehr schwierig, das Brot herauszunehmen	Der Kneithaken haftet fest auf dem Schaft in der Backform	Nachdem Sie das Brot herausgenommen haben, geben Sie heißes Wasser in die Backform und tauchen Sie den Kneithaken für 10 Minuten hinein. Nehmen Sie ihn heraus und reinigen Sie ihn.
4	Zutaten sind nicht gleichmäßig durchgerührt und schlecht gebacken	1.Das gewählte Programmnenü ist nicht korrekt	Wählen Sie das richtige Programmnenü
		2.Nach dem Betrieb wurde der Deckel mehrmals geöffnet und das Brot ist ausgetrocknet, keine braune Krustenfarbe	Öffnen Sie nicht die Abdeckung beim letzten Aufgehen
		3.Der Rührwiderstand ist zu groß, so dass sich der Kneithaken fast nicht drehen und ausreichend rühren kann	Überprüfen Sie die Knetöffnungen, nehmen Sie die Backform heraus und bedienen Sie das Gerät im leeren Zustand. Wenn dies nicht normal ist, wenden Sie sich an eine autorisierte Serviceeinrichtung.
5	Display zeigt „E01“ an, nachdem Sie die Taste „START / STOP“ gedrückt haben	Die Temperatur im Brotbackautomaten ist zu hoch, um Brot zu machen.	Drücken Sie die <b>“START / STOP”</b> -Taste und trennen Sie den Brotbackautomat von der Stromzufuhr, nehmen Sie die Backform heraus und öffnen Sie den Deckel bis sich der Brotbackautomat abgekühlt hat
6	Hören Sie die Motorgeräusche, aber der Teig wird nicht verrührt	Backform ist unsachgemäß eingesetzt oder der Teig ist zu groß, um gerührt zu werden	Prüfen Sie, ob die Backform richtig eingesetzt ist und der Teig entsprechend dem Rezept hergestellt und die Zutaten genau gewogen wurden
7	Die Brotgröße ist so groß, dass die Abdeckung aufgedrückt wird	Hefe ist zu viel, Mehl ist zu viel, Wasser ist zu viel oder Umgebungstemperatur ist zu hoch	Überprüfen Sie die oben genannten Faktoren und reduzieren Sie den Betrag entsprechend den wahren Gründen
8	Brotgröße ist zu klein oder Brot ist nicht aufgegangen	Keine Hefe oder die Menge an Hefe reicht nicht aus, außerdem kann Hefe eine schlechte Aktivität haben, da die Wassertemperatur zu hoch ist, Hefe mit Salz vermischt wurde oder die Umgebungstemperatur zu niedrig ist.	Überprüfen Sie die Menge und Leistung der Hefe und erhöhen Sie ausreichend die Umgebungstemperatur.
9	Teig ist so groß, dass die Backform überläuft	Die Menge an Flüssigkeiten ist so groß, dass der Teig zu weich und zu viel Hefe entstanden ist	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und verbessern Sie die Teigsteifigkeit

10	Das Brot bricht im mittleren Bereich zusammen, wenn der Teig gebacken wird	1. Verwendetes Mehl ist kein starkes Pulver und kann keinen Teig aufgehen lassen	Verwenden Sie Brotmehl oder starkes Pulver.
		2. Das Hefe-Aufgehen ist zu schnell oder die Hefetemperatur ist zu hoch	Hefe wird bei Raumtemperatur verwendet
		3. Zu viel Wasser macht den Teig zu nass und weich.	Entsprechend der Wasseraufnahmefähigkeit passen Sie das Wasser dem Rezept an
11	Das Brotgewicht ist sehr hoch und der Organisationsaufbau zu dicht	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser	Mehl reduzieren oder Wasser erhöhen
		2. Zu viele Fruchtzutaten oder zu viel Vollkornmehl	Reduzieren Sie die Menge der entsprechenden Zutaten und erhöhen Sie die Hefe
12	Die mittleren Teile sind nach dem Schneiden vom Brot hohl	1. Zu viel Wasser, Hefe oder kein Salz	Wasser oder Hefe ordentlich reduzieren und Salzmenge überprüfen
		2. Wassertemperatur ist zu hoch	Wassertemperatur prüfen
13	Brotoberfläche haftet an trockenem Pulver	1. Brot enthält stark zähflüssige Bestandteile wie Butter und Bananen usw.	Fügen Sie keine stark zähflüssigen Zutaten in das Brot.
		2. unzureichend umgerührt aufgrund Wassermangel	Überprüfen Sie das Wasser und den mechanischen Aufbau der Brotbackmaschine
14	Die Kruste ist zu dick und die Backfarbe ist zu dunkel, wenn Kuchen oder Lebensmittel mit übermäßigem Zucker hergestellt werden	Verschiedene Rezepte oder Zutaten haben großen Einfluss auf die Herstellung von Brot, die Backfarbe wird durch viel Zucker sehr dunkel	Wenn die Backfarbe für das Rezept mit zu viel Zucker zu dunkel ist, drücken Sie START / STOP, um das Programm 5-10 Minuten vor dem geplanten Ende zu unterbrechen. Bevor Sie das Brot herausnehmen sollten Sie das Brot oder den Kuchen bei geschlossenem Deckel für etwa 20 Minuten in der Backform rasten lassen

## UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Sie können dazu beitragen, die Umwelt zu schützen!

Bitte beachten Sie die örtlichen Bestimmungen: Geben Sie die nicht funktionierenden elektrischen Geräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.







**VOX**  
**ELECTRONICS**

RUS

*ХЛЕБОПЕЧКА*  
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
**BBM - 1345**



Внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните ее  
для дальнейшего использования

# **СОДЕРЖАНИЕ**

**ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ АППАРАТОМ**

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

**ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ВРЕМЯ)**

**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**

**ПАМЯТЬ**

**КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

**ДИСПЛЕЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ**

**ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

**ПРИМЕНЕНИЕ АППАРАТА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА**

**ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

**РУКОВОДСТВО ПО ИНГРЕДИЕНТАМ**

**СИСТЕМА МЕР ИНГРЕДИЕНТОВ**

**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ**

## **ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ:**

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

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

либо не имеющими опыта и достаточно знаний для обращения с техникой, если они находятся под контролем или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации и понимают связанные с этим опасности. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и обслуживание прибора без присмотра.

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

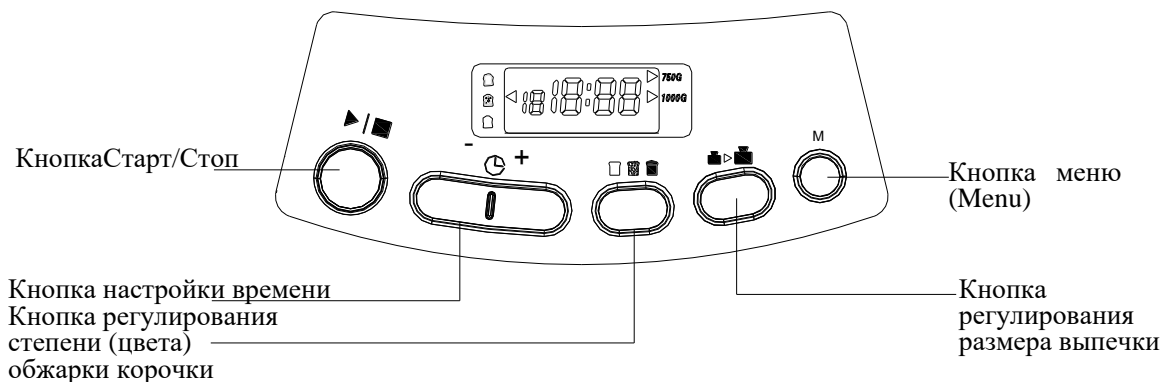
# ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

(Продукт может быть изменен без предварительного уведомления)



# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(Трафаретная печать может быть изменена без предварительного уведомления)



## ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ

Как только прибор будет подключен к сети, загорается светодиодный (LED) дисплей и раздается звуковой сигнал. На светодиодном (LED) дисплее появится символ "13:00". Стрелка указывает на "1000г и Медиум" (см. Панель управления).

## START / STOP – СТАРТ/СТОП

Кнопка предназначена для запуска и окончания выбранной программы.

Для того чтобы запустить программу, нажмите на кнопку "**START/STOP**" один раз. После этого прозвучит короткий звуковой сигнал и замигает двоеточие времени на дисплее. Включается выбранная программа. После того, как запустилась программа, все кнопки, кроме кнопки **START/STOP**, неактивны.

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

## МЕНЮ

Кнопка меню используется для выбора программы. Каждый раз, нажимая кнопку, Вы слышите короткий звуковой сигнал, и тем самым вы меняете программу. Снова нажимаете на кнопку **МЕНЮ**, вы выбираете программу из меню – 12 программ меню будут показываться на дисплее с короткими звуковыми сигналами. После достижения требуемого номера программы отпустите кнопку. Подробное описание функциональных возможностей каждой из 12 программ приводится ниже.

1. **БАЗОВЫЙ – классический хлеб (BASIC):** замешивание, подъем и выпечка классического – обычного хлеба. Вы также можете добавить различные ингредиенты для изменения вкуса.
2. **ФРАНЦУЗСКИЙ (FRENCH):** замешивание, подъем и выпечка теста с более длительным временем поднятием теста. Хлеб, выпеченный по данному рецепту, более пористый с поджаристой корочкой.
3. **ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ (WHOLE WHEAT):** замешивание, подъем и выпечка хлеба из обойной (цельной пшеницы) муки. Эта функция имеет более длительный процесс предварительного нагревания, что позволяет зерну впитать воду и разбухнуть. Для достижения хороших результатов не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта.
4. **БЫСТРАЯ (QUICK):** замешивание, подъем и выпечка хлеба с использованием пищевой соды или порошка для выпечки. Хлеб, приготовленный с использованием этой программы, обычно маленький, более плотный и грубый.
5. **СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА (SWEET):** замешивание, подъем и выпечка. Используется для приготовления хрустящего и сладкого хлеба.
6. **ОЧЕНЬ БЫСТРАЯ (Ultra Fast):** замешивание, подъем и выпечка хлеба в короткое время. Хлеб, приготовленный с использованием этой программы, обычно маленький, более плотный, нежели хлеб, приготовленный по программе **БЫСТРАЯ (QUICK)**.
7. **БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ (GLUTEN- FREE):** приготовление хлеба из безглютеновой муки и пекарской смеси. Мука без глютена требует больше времени для впитывания жидкости и обладает разными свойствами поднятия.
8. **ТЕСТО (DOUGH):** замешивание и подъем теста, без выпечки. С помощью этой функции Вы можете завернуть тесто в рулон, приготовить тесто для пиццы, булочек и т.п.
9. **ДЖЕМ (JAM):** для приготовления джемов и мармелада.
10. **ТОРТЫ (CAKE):** замешивание, подъем и выпечка теста с пищевой содой или с порошком для выпечки.
11. **СЭНДВИЧ (SANDWICH):** перемешивание, подъем и выпечка хлеба с мелкопористым мякишем, хрустящей корочкой – идеален для приготовления

сэндвичей.

**12. ВЫПЕЧКА (BAKE):** только выпечка без перемешивания и подъема теста. Также используется для увеличения времени выпечки выбранного режима.

## **ЦВЕТ (COLOR)**

Нажатием на кнопку **ЦВЕТ (COLOR)** Вы сможете выбирать варианты: **СВЕТЛЫЙ, СРЕДНИЙ** или **ТЕМНЫЙ** цвет корочки хлеба. Примите во внимание, что общее время работы данной функции зависит от размера выпечки. Данную функцию нельзя применять для программ **ТЕСТО** и **ДЖЕМ**.

## **РАЗМЕР ВЫПЕЧКИ (LOAF SIZE)**

Нажмите на данную кнопку, для того чтобы выбрать нужный размер хлеба от 750г или 1000г. Примите во внимание, что время работы прибора зависит от размера выпечки. Данную функцию нельзя использовать для программ **БЫСТРАЯ, ТЕСТО, ДЖЕМ, ТОРТЫ И ВЫПЕЧКА**.

## **ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (“+” или “-”) (DELAY FUNCTION (“+” or “-”))**

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

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

Сначала выберите Ваш режим приготовления (программы) и цвет выпечки, а затем нажмите "+" и добавляйте время отсрочки. Каждое нажатие продлевает время на 10 минут (с помощью короткого звукового сигнала). Максимальное время отсрочки приготовления – 13 часов.

**Пример:** Допустим, сейчас 20:30 часов, если Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7.00 часов утра следующего дня – то есть через 10 часов и 30 минут. Выберите программу для цвета и размера выпечки, затем нажмите кнопку “+”, для добавления времени до тех пор, пока на дисплее не появится 10 часов и 30 минут. Потом нажмите кнопку **STOP/START**, чтобы активировать режим отсрочки приготовления. Вы сможете увидеть мигающее двоеточие на дисплее (см. **ПАНЕЛЬ**



**УПРАВЛЕНИЯ**) и увидите числа, показывающие количество оставшегося до окончания приготовления времени. Свежий хлеб у Вас будет готов к 7:00 часам утра. Если не вынете сразу хлеб из хлебопечки, начинается функция **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА** в течение 60 минут.

**Примечание:** 1) Не используйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и др. при использовании функции отсрочки начала приготовления.

2) Функция не подходит для таких программ **БЫСТРАЯ**, **ОЧЕНЬ БЫСТРАЯ** и **ДЖЕМ**.

3) При использовании программы **ВЫПЕЧКА** Вы можете установить только время приготовления (10-60 минут), но не время отсрочки. Можете нажать кнопку **ВРЕМЯ**, чтобы продлить время выпечки на 1 минуту по каждому нажатию.

4) Данная функция отсрочки начала приготовления невозможна после того, как выбранная программа была запущена.

5) Время, отображаемое на светодиодном (LED) дисплее, представляет собой общее количество основного времени и времени отсрочки приготовления.

## **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**

Прибор автоматически поддерживает тепло выпечки на протяжении 60 минут, после окончания приготовления. Если Вы хотите достать хлеб, сразу после приготовления отключите программу с помощью нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП**. Функцию **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА** невозможно использовать для программ **ДЖЕМ И ТЕСТО**.

## **ПАМЯТЬ**

Если во время приготовления была прервана подача электроэнергии, то работа прибора, соответственно, процесс приготовления хлеба, возобновится в течение 10 минут автоматически, без нажатия кнопки **СТАРТ / СТОП**. Если отключение электричества длится более 10 минут, установки не сохраняются в памяти, то вам придется перезагрузить прибор и запустить заново. Рекомендуется менять ингредиенты для приготовления.

## КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

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

## ДИСПЛЕЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

1. Если дисплей показывает "**ЕЕ1**" после того, как Вы нажали кнопку **СТАРТ / СТОП** и прозвучит звуковой сигнал, это значит, что температура внутри прибора все еще очень высокая. Откройте крышку и дайте прибору остыть на протяжении 10 – 20 минут.
2. Если дисплей показывает "**ЕЕ2**" после того, как Вы нажали кнопку **СТАРТ / СТОП** и прозвучит звуковой сигнал, это значит, что температура внутри прибора слишком низкая и что программа не может работать (за исключением программы **ВЫПЕЧКА**). Чтобы прибор мог работать, его следует разместить в комнате с более высокой температурой .
3. Если дисплей показывает "**ЕЕ4**" после того, как Вы нажали кнопку **СТАРТ / СТОП** и прозвучит звуковой сигнал, это значит, что имеется обрыв цепи в датчике температуры. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**, чтобы выключить звуковой сигнал, но если "**ЕЕ4**" на светодиодном дисплее продолжает мигать, это значит, что Вы должны обратиться в авторизованный сервисный центр для осмотра и починки. Если дисплей показывает "**ЕЕ3**", это значит, что имеется короткое замыкание в цепи датчика температуры.

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

При первом использовании прибора могут появиться дым и характерный запах. Это нормально и скоро прекратится. Обеспечьте со всех сторон достаточную вентиляцию для прибора.

1. Распакуйте все детали и принадлежности, а также удалите весь легковоспламеняющийся материал такой, как бумага или пена, которые используются для упаковки.
2. Убедитесь в комплектности всех деталей и принадлежностей и отсутствии повреждений.
3. При первом использовании прочистить все детали, как описано в соответствующем разделе «**Чистка и обслуживание**».

4. Установить прибор в режим «ВЫПЕЧКА», и пускай он поработает 10 минут без загруженных в него ингредиентов. После того, как он остынет, почистите его снова.
5. Протрите все части прибора мягкой тканью. Теперь ваш прибор готов к работе.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите прибор на устойчивую и горизонтальную поверхность.
2. Перед приготовлением хлеба измерьте необходимые ингредиенты.
3. Поставьте форму для хлеба в прибор и поверните по часовой стрелке до тех пор, пока она не станет в правильную позицию (прозвучит щелчок). Установите лопасть для смешивания теста в ведущий вал. Рекомендуется смазывать отверстия для лопасти термостойким маргарином, чтобы во время приготовления, тесто не прилипало лопастям и их можно было легко достать из хлеба.
4. Положите ингредиенты в форму для выпечки хлеба. Сначала следует налить воду или другую жидкость, затем добавить сахар, соль и муку. Дрожжи и порошок для выпечки добавить в последнюю очередь (см. Рис. 4).

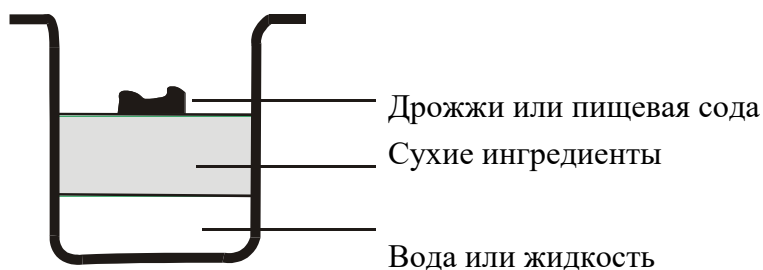


Рис.4

**Примечание:** При добавлении ингредиентов обратите внимание на то, чтобы количество муки не превышало 600г (4 чашки), а максимальное количество дрожжей составляло 6 г (2 чайные ложки).

5. С помощью пальца сделайте углубление в муке с одной стороны. Положите дрожжи в углубление, убедитесь, что дрожжи не контактируют с жидкостью или солью.

6. Включите штепсель в розетку.
7. С помощью кнопки **МЕНЮ** выберите нужную программу.
8. Нажмите кнопку цвета **COLOR** для выбора цвета хлеба (если это возможно).
9. Нажмите кнопку размера булки **LOAF SIZE** для выбора размера выпечки (750г или 1000г) (если это возможно).
10. Выберите время отсрочки начала приготовления с помощью кнопки времени **TIME**. Эту функцию Вы можете пропустить, если хотите чтобы прибор начал работать сразу.
11. Нажмите кнопку "START / STOP" и удерживайте на протяжении более 2 секунд до тех пор, пока прибор не начнет работать. Замигает двоеточие, а на светодиодном экране, когда прибор выполняет определенную функцию, появляются освещенные буквы, соответствующие определенным этапам таким, как перемешивание (knead) или поднятие (rise).
12. Во время работы прозвучит звуковой сигнал, который напоминает Вам о добавлении вручную фруктовых ингредиентов, подходящих только для программы **ВЫПЕЧКА, ФРАНЦУЗСКОЙ, ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ, БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА, СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА, ОЧЕНЬ БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА, БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ, ТОРТЫ и СЭНДВИЧИ**.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для данных программ нет инструкции для выбора функции отсрочки начала приготовления.

13. Для программ, имеющих функцию **поддержание тепла – KEEP WARM**, по окончании процесса выпечки включается звуковой сигнал – звучит 10 раз. Затем прибор переходит в режим работы – процесс поддержания хлеба в теплом состоянии. Нажмите кнопку "START / STOP" и удерживайте на протяжении более 3 секунд до тех пор, пока процесс не остановится; В программах, в которых нет функции поддержания тепла, звучит один длинный звуковой сигнал. Выньте вилку сетевого провода из розетки и достаньте готовый хлеб. Откройте крышку, используя кухонные рукавицы или прихватки, поверните форму для хлеба против часовой стрелки до положения отключения и извлеките форму из прибора.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Передвигайте форму для хлеба только после того, когда она полностью остынет.

14. Используя лопатку, отделите хлеб от стен формы для выпечки хлеба.

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

15. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной поверхностью и аккуратно потрясите до тех пор, пока хлеб не выпадет.
16. Аккуратно достаньте хлеб из формы, и пускай он остынет в течение 20 минут, перед тем как нарезать его.
17. Если Вы вне комнаты или вы не нажали кнопку **СТАРТ/СТОП**, в конце процесса приготовления, то температура хлеба будет автоматически поддерживаться теплой в течение 60 минут (если это применимо), после завершения поддержания тепла прибор издает звуковой сигнал.
18. Когда Вы не используете прибор или завершили работу с ней, отсоедините шнур питания от электросети.

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если Вы не поели хлеб полностью, положите его в закрытый полиэтиленовый пакет или контейнер. При комнатной температуре хлеб можно хранить в течение около трех дней. Если Вы хотите сохранить хлеб дольше, положите его в закрытый полиэтиленовый пакет или контейнер и положите его в холодильник. Срок хранения хлеба не более десяти дней.

## **ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Прежде чем приступить к очистке прибора, достаньте штепсель из розетки и оставьте прибор, чтобы остыл.

1. **Форма для выпечки хлеба:** Удалите форму для выпечки хлеба с помощью поворота формы против часовой стрелки, потом потяните за рукоятку на форме, чтобы ее извлечь. Протрите форму для выпечки внутри и снаружи влажной тряпочкой. Во избежание повреждения защитного слоя не пользуйтесь абразивными моющими средствами. Перед тем как поставить форму на место, убедитесь, что она сухая.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Форму для выпечки поставьте в правильном положении, а потом нажмите вниз. Если форма не может встать на свое место, аккуратно ее передвигайте, чтобы найти подходящее положение и нажмите ее вниз.

2. **Лопасть для смешивания:** Если лопасть для смешивания не снимается с оси мотора, то емкость следует наполнить теплой водой и оставить на 30 минут. После этого, Вы сможете с легкостью достать лопасть для смешивания и сможете ее помыть. Протрите лопасть влажной тканью. Форму для выпечки, лопасть для смешивания и чашу для ингредиентов вы можете мыть в посудомоечной машине.
3. **Крышка со смотровым окошком:** Почистите крышку и смотровое окошко с помощью влажной ткани.
4. **Корпус прибора:** Протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства, чтобы не повредить высокий блеск поверхности. Никогда не погружайте корпус прибора в воду, чтобы его почистить.
5. Перед хранением убедитесь, что прибор полностью остыл, чист и высушен. Положите ложку и лопасть для смешивания в форму для выпечки и закройте крышку.

## **РУКОВОДСТВО ПО ИНГРЕДИЕНТАМ**

### **1. Хлебная мука**

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

### **2. Хлебопекарная пшеничная мука (обычная мука)**

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

### **3. Цельнозерновая мука**

Цельнозерновую муку делают из неочищенного зерна. Она содержит пшеничную шелуху и клейковину. Цельнозерновая мука более тяжелая и более питательная по сравнению с обычной мукой. Хлеб, приготовленный из цельнозерновой муки,

обычно маленький по размеру. Многие рецепты предлагают смешивать цельнозерновую и хлебную муку для лучшего результата.

#### **4. Темная пшеничная мука**

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

#### **5. Самоподнимающаяся («блинная») мука**

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

#### **6. Кукурузная и овсяная мука**

Кукурузная мука и овсяная мука делаются отдельно из кукурузы и овса. Это дополнительные ингредиенты для приготовления грубого хлеба, которые используются для улучшения вкуса и текстуры.

#### **7. Сахар**

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

#### **8. Дрожжи**

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

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

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

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

Дрожжи нужно хранить в холодильнике, т.к. дрожжевой грибок могут погибнуть при высокой температуре. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок

хранения Ваших дрожжей. Убирайте их обратно в холодильник как можно скорее после каждого использования. Обычно, если тесто не поднялось, это вызвано плохими дрожжами.

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

(1) Наполните мерный стакан наполовину теплой водой (45-50°C).

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

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

(4) Пена должна подняться до полного стакана. В противном случае дрожжи мертвы и неактивны.

## 9. Соль

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

## 10. Яйца

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

## 11. Жир (топленое масло), сливочное масло и растительное масло

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

## 12. Разрыхлители – порошок для выпечки

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

## 13. Пищевая сода

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

## 14. Вода и другие жидкие ингредиенты

Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего



использовать воду с температурой от 20<sup>0</sup>С до 25<sup>0</sup>С. Воду можно заменить свежим молоком или водой с добавлением 2% сухого молока, что улучшит аромат хлеба и цвет хрустящей корочки. Некоторые рецепты предполагают добавление сока для придания хлебу аромата, например апельсинового, лимонного и т.д.

## **СИСТЕМА МЕР ИНГРЕДИЕНТОВ**

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

### **1. Дозировка жидких ингредиентов**

Вода, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. После измерения растительного масла или других подобных ингредиентов, тщательно промойте мерный стакан.

### **2. Дозировка сухих ингредиентов**

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

### **3. Последовательность добавления ингредиентов**

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

# УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

№ п/п	Проблема	Возможная причина	Способ устранения
1	Из вентиляционных отверстий во время выпечки появляется дым.	Некоторые ингредиенты приклеились к горячим стенкам, первое использование, растительное масло осталось на горячей поверхности	Нужно отсоединить прибор от питающей сети и почистить горячие части. Будьте осторожны, чтобы не получить ожоги во время первой работы на холодом ходу, открытия крышки.
2	Нижняя корка хлеба слишком толстая.	Хлеб слишком долго оставался в форме после выпечки и поддержки в теплом состоянии, что привело к потере большого количества воды.	Нужно вынуть хлеб из хлебопечки прежде, чем закончится фаза поддержания хлеба в теплом состоянии.
3	Хлеб плохо вынимается из формы	Лопасть прилепилась к оси в форме для выпечки хлеба.	После завершения выпечки и изъятия хлеба налейте в форму теплую воду и оставьте ее на 10 минут, чтобы лопасть отмокла. Затем Вы можете вынуть и очистить ее.
4	Плохо перемешаны ингредиенты или хлеб испекся плохо	1.Неправильный выбор программы	Проверьте выбранное меню и программу.
		2.В процессе выпечки несколько раз была открыта крышка. Корочка хлеба не получила коричневый цвет.	Не открывайте крышку до конца процесса поднятия хлеба.
		3.Большое сопротивление во время перемешивания, лопасть поворачивается плохо и не может смешивать.	Убедитесь, что лопасть не заблокирована, затем выньте хлеб и пускай прибор проработает без загруженных в него ингредиентов. Если и дальше прибор работает плохо, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
5	После нажатия на кнопку «СТАРТ/СТОП» на дисплее появляется “E01”	После предыдущей выпечки температура в хлебопечке очень высокая – не остыла	Нужно нажать на кнопку «СТАРТ/СТОП» и отсоединить прибор от питающей сети. Извлеките форму для выпечки, откройте крышку и дайте прибору полностью остыть.
6	Слышен звук работы двигателя, но тесто не перемешивается	Неправильно установлена форма для выпечки хлеба или в ней слишком большое количество теста для перемешивания.	Убедитесь, что форма для выпечки размещена правильно и что количество теста соответствует пропорциям рецепта и что ингредиенты правильно измерены.
7	Хлеб слишком большой и толкает крышку	Добавлено слишком много дрожжей, муки или воды, температура в комнате очень высокая.	Проверить указанные обстоятельства, сократить количество пропорционально рецепту.
8	Хлеб слишком большой или слишком маленький и плохо поднимается	В тесто добавили слишком мало дрожжей или совсем не добавили, в тесто добавили дрожжи плохого качества, добавили слишком горячую воду, дрожжи смешивались вместе с солью, или температура в комнате слишком высокая или слишком низкая.	Проверить количество и качество дрожжей и поднять температуру в комнате.
9	Тесто слишком поднимается и «выливается» из формы	Слишком большое количество жидкости способствует размягчению теста, а также большое количество дрожжей в тесте.	Уменьшить количество жидкости и улучшить упругость теста.

10	Внутри хлеба образуется полость	1.Используемая мука недостаточно сильная, не может поднять тесто.	Используйте хлебную муку и выпечки (разрыхлитель).
		2. Дрожжи ферментируют слишком быстро и температура дрожжей слишком высокая.	Используйте дрожжи комнатной температуры.
		3. В тесто добавили слишком много воды, что делает тесто слишком влажным и мягким.	Количество воды должно соответствовать рецепту в соответствии со способностью впитывания воды
11	Хлеб слишком тяжелый, а текстура слишком плотная	1. Слишком много муки или слишком мало жидкости.	Уменьшить количество муки, увеличить количество воды
		2. Слишком много фруктовых ингредиентов и обойной муки.	Уменьшить количество дополнительных ингредиентов, увеличить количество дрожжей
12	После резки хлеба средние части полые	1. Слишком много воды или дрожжей, или отсутствует соль.	Уменьшить количество воды и дрожжей, проверить количество соли
		2. Температура воды слишком высокая	Проверить количество воды
13	На корочке хлеба осталась мука	1.В хлебе присутствуют сильные глютеносодержащие ингредиенты, сливочное масло, бананы и др.	Не добавлять в хлеб сильные глютеносодержащие ингредиенты.
		2.Из-за недостаточного количества воды недостаточно перемешано.	Проверить количество воды и механическую конструкцию прибора.
14	Слишком толстая корочка хлеба, цвет слишком темный при приготовлении тортов или продуктов с большим количеством сахара.	Разные рецепты и ингредиенты оказывают большое влияние на приготовление хлеба. Из-за большого количества сахара цвет становится слишком темным.	Если цвет слишком темный для приготовления по рецепту с большим количеством сахара, нажать на кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы выключить программу на 5-10 минут раньше до времени окончания выпечки. Перед тем как достать хлеб нужно оставить хлеб или торт в закрытой форме для выпечки примерно 20 минут

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды! Пожалуйста, соблюдайте местные нормы: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующие центры утилизации электронных и электрических отходов.



**VOX**  
**ELECTRONICS**

SRB

*PEKAČ HLEBA*  
KORISNIČKO UPUTSTVO  
**BBM - 1345**



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

# **SADRŽAJ**

**VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA**

**UPOZNAJTE VAŠ APARAT**

**KONTROLNA TABLA**

**ODLOŽEN POČETAK RADA (VREME)**

**ODRŽAVANJE TOPLOTE**

**MEMORIJA**

**SOBNA TEMPERATURA**

**UPOZORENJA NA EKCRANU**

**PRVA UPOTREBA**

**KORIŠĆENJE PEKAČA HLEBA**

**ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

**UVOD U SASTOJKE**

**MERENJE SASTOJAKA**

**REŠAVANJE PROBLEMA**

**EKOLOŠKO ODLAGANJE**

## **VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA:**

Pre korišćenja ovog uređaja trebalo bi ispuniti sledeće osnovne bezbednosne preduslove:

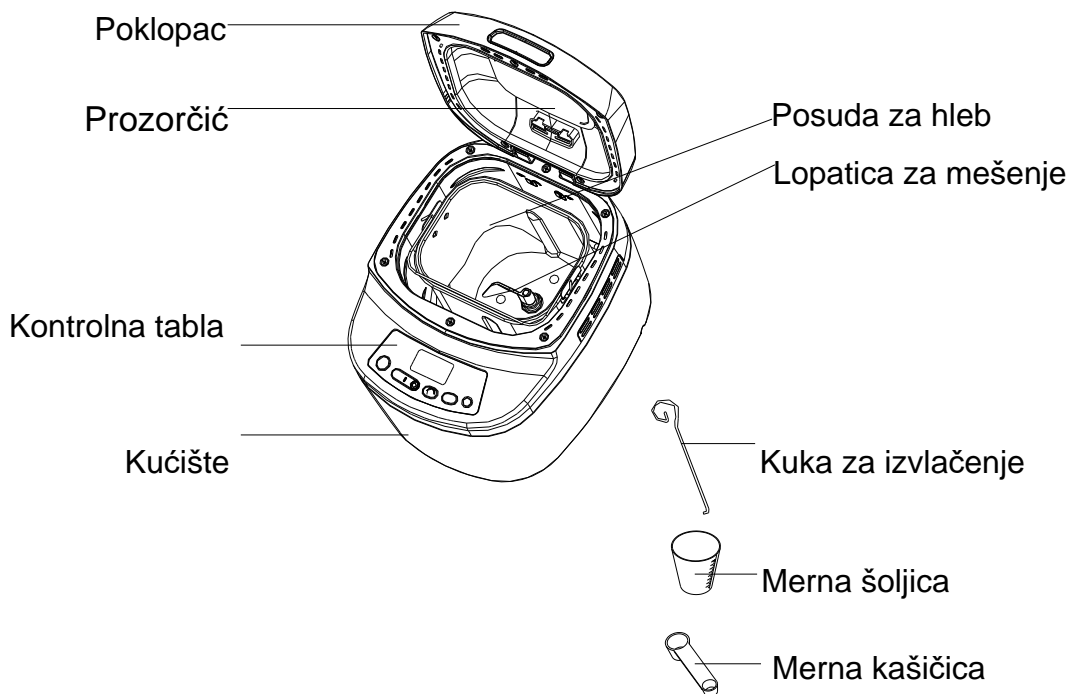
1. Pročitajte celo uputstvo.
2. Pre upotrebe proverite da li napon u zidnoj utičnici odgovara naponu uređaja koji se može naći na natpisnoj tablici pri dnu uređaja
3. Ne koristite uređaj sa oštećenim kablom, nakon kvara ili ako je oštećen na bilo koji način. Kontaktirajte proizvođača ili najbliži ovlašćeni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

materijalom jer toplota i para moraju slobodno da se emituju. Postoji opasnost od požara ako je aparat pokriven ili dolazi u kontakt sa zapaljivim materijalom.

18. Nemojte koristiti aparat u bilo koju svrhu osim onu za koju je namenjen.
19. Aparat uvek koristite na sigurnim, suvim i ravnim površinama.
20. Ne koristite aparat na otvorenom prostoru.
21. Aparat ima utikač sa uzemljenjem. Vodite računa da je utičnica sa uzemljenjem.
22. Uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i slične uslove, kao što su:
  - Kuhinjske prostorije u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - Seoska domaćinstva;
  - Hoteli, moteli i slični tipovi smeštaja;
  - Ostali pansioni za izdavanje na bazi noćenja sa doručkom.
23. Nemojte upravljati uređajem pomoću spoljnog tajmera ili sistema za daljinsko upravljanje.
24. Ne koristite aparat bez posude za hleb koja je stavljena u komoru kako biste izbegli oštećenje aparata.
25. Sačuvajte ovo uputstvo za kasniju upotrebu.

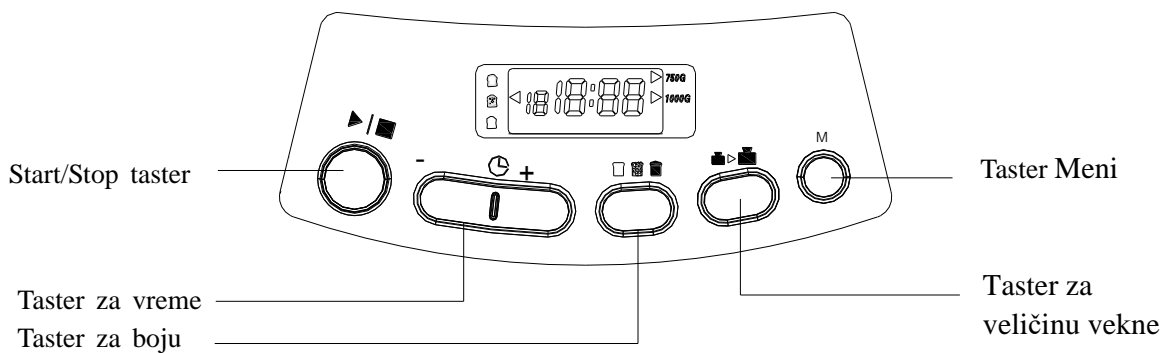
# UPOZNAJTE VAŠ PEKAČ HLEBA

(Proizvod može biti promenjen bez prethodnog obaveštenja)



## KONTROLNA TABLA

(Štampa na ekranu može biti promenjena bez prethodnog obaveštenja)





## NAKON UKLJUČIVANJA

Čim se aparat uključi u utičnicu, LCD je osvetljen i čuje se zvučni signal, na LCD ekranu se pojavljuje "13:00". Strelica pokazuje na "1000g i Medium" (pogledajte kontrolnu tablu).

## START / STOP

Za startovanje i zaustavljanje izabranog programa.

Da biste pokrenuli program, jednom pritisnite "**START / STOP**" taster. Čuje se kratak zvučni signal i dve tačke na ekranu za vreme počinju da trepere. Program počinje. Nijedan drugi taster nije aktivan, osim **START / STOP** tastera nakon početka programa.

Da biste zaustavili program, pritisnite i držite taster "**START / STOP**" duže od 2 sekunde dok ne čujete dugačak zvučni signal. Zvučni signal pokazuje da je program isključen.

## MENI

Taster menija se koristi za selektovanje izabranog programa. Svaki put kada dodirnete taster i čujete kratak zvučni signal, program će se promeniti. Ponovo pritisnite taster **MENU** za prolazak kroz meni - 12 programa će se prikazati na LCD ekranu uz kratke zvučne signale. Kada vidite program koji vam je potreban - zaustavite pritiskanje. Funkcija svakog od 12 programa je objašnjena u nastavku.

1. **OSNOVNI (BASIC)**: mešenje, dizanje i pečenje običnog hleba. Dodavanjem različitih sastojaka menja se ukus.
2. **FRANCUSKI (FRENCH)**: mešenje, dizanje i pečenje s dužim vremenom dizanja. Hleb pečen po ovom programu, obično ima hrskaviju koricu i mekšu strukturu.
3. **CELO ZRNO (WHOLE WHEAT)**: mešenje, dizanje i pečenje hleba od pšeničnog brašna celog zrna. Ovo podešavanje ima duže vreme zagrevanja kako bi zrna mogla da upiju vodu i podignu se. Ne preporučuje se korišćenje funkcije odloženog početka rada, jer to dovodi do loših rezultata.
4. **BRZI (QUICK)**: mešenje, podizanje i pečenje vekne sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo. Hleb pečen po ovom programu, obično je manji i ima gušću teksturu.
5. **SLADAK (SWEET)**: mešenje, podizanje i pečenje. Koristi se za pečenje hrskavog i slatkog hleba.

6. **ULTRA BRZI (Ultra Fast):** mešenje, dizanje i pečenje vekni završava veoma brzo. Hleb je obično manji i gušće teksture od hleba pečenog na programu **QUICK**.
7. **BEZGLUTENSKI (GLUTEN - FREE):** pravljenje hleba od bezglutenskog brašna i mešavina za pečenje. Bezglutenskom brašnu treba više vremena da upije tečnosti i ima različita svojstva podizanja.
8. **TESTO (DOUGH):** mešenje i podizanje, ali bez pečenja. Sklonite sirovo testo i oblikujte ga u rolne, podloge za picu, kiflice i slično.
9. **DŽEM (JAM):** kuvanje džema i marmelade.
10. **TORTE (CAKE):** mešenje, podizanje i pečenje. Podizanje bez sode bikarbone i praška za pecivo.
11. **SENDVIČI (SANDWICH):** mešenje, podizanje i pečenje hleba meke teksture sa hrskavom koricom- idealan za pravljenje sendviča.
12. **PEČENJE (BAKE):** samo pečenje, bez mešenja i podizanja. Koristi se i za produženo vreme pečenja na određenim izabranim regulacijama.

## **BOJA (COLOR)**

Pritiskom na taster **COLOR** možete birati opcije: **SVETLA**, **SREDNJA** ili **TAMNA** boja kore. Imajte u vidu da ukupno vreme rada ove funkcije može da varira u zavisnosti od različitih veličina vekni. Ova funkcija se ne može primenjivati kod programa za **TESTO** i **DŽEM**.

## **VELIČINA VEKNE (LOAF SIZE)**

Pritisnite ovaj taster da biste izabrali veličinu vekne hleba od 750g ili 1000g. Imajte na umu da ukupno vreme rada može da varira u zavisnosti od različite veličine vekni. Ovo se ne može koristiti za programe **BRZO**, **TESTO**, **DŽEM**, **TORTE** i **PEČENJE**.

## **ODLOŽEN POČETAK RADA (DELAY FUNCTION (“+” or “-”))**

U slučaju da ne želite odmah da uključite aparat, podesite vreme odlaganja pomoću ovog tastera.

Pre nego što pritisnete taster, odredite kada želite da hleb bude spreman. Imajte na umu da vreme odloženog početka uključuje i vreme pečenja vašeg izabranog programa. To jest, po

završetku funkcije za odloženi početak rada, može se servirati vrući hleb.

Prvo morate izabrati program i boju kore, a zatim pritisnite "+" da biste povećali vreme odlaganja. Svakim pritiskom vreme se produžava za 10 minuta (uz kratak zvučni signal). Maksimalno vreme odlaganja je 13 sati.

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

**Napomena:** 1) Nemojte koristiti funkciju odloženog početka rada za lako kvarljive sastojke kao što su jaja, sveže mleko, voće, luk i dr.

2) Funkcija nije prikladan programe **BRZO, ULTRA BRZO i DŽEM**.

3) Sa programom **PEČENJE** možete podesiti samo vreme pečenja (10-60 minuta), a ne vreme odlaganja. Možete pritisnuti taster **VREME** da povećate vreme pečenja za 1 minut po pritiskanju.

4) Ova funkcija odloženog početka rada nije moguća nakon što je odabrani program započeo sa radom.

5) Vreme prikazano na LCD ekranu je ukupna količina osnovnog vremena i vremena odlaganja.

## **ODRŽAVANJE TOPLOTE**

Hleb se može automatski odžavati toplim 60 minuta nakon pečenja. Ako želite da izvadite hleb, isključite program pomoću **START / STOP** tastera. Funkcija **ODRŽAVANJA TOPLOTE** nije moguća za programe **DŽEM** i **TESTO**.

## **MEMORIJA**

Ako se napajanje prekine tokom procesa pečenja hleba, proces pravljenja hleba će se nastaviti automatski u roku od 10 minuta, čak i bez pritiska na taster "**START / STOP**". Ako vreme prekida prelazi 10 minuta, memorija ne može biti zadržana i aparat za pečenje hleba mora ponovo da se pokrene. Predlaže se ponovno stavljanje

novih sastojaka.

## **SOBNA TEMPERATURA**

Aparat može dobro da radi u širokom temperaturnom opsegu, ali može postojati razlika u veličini vekne između veoma toplih i veoma hladnih soba. Predlažemo da sobna temperatura bude između 15 °C i 34 °C.

## **UPOZORENJA NA EKRANU**

1. Ako ekran na ekranu prikazuje "**EE1**" nakon što pritisnete taster **START / STOP** i čuje se zvučni signal, to pokazuje da je unutrašnja temperatura još uvek previsoka. Otvorite poklopac i pustite da se mašina ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako se na ekranu prikaže "**EE2**" nakon što pritisnete taster **START / STOP** i čuje se zvučni signal, to pokazuje da je unutrašnja temperatura preniska i da se program neće raditi (osim programa **BAKE**). Da bi aparat mogao da radi, treba da bude u prostoriji sa višom temperaturom.
3. Ako se na ekranu pojavi "**EE4**" nakon što pritisnete taster **START / STOP** i čuje se zvučni signal, to pokazuje da postoji otvoreni spoj u kolu senzora temperature. Pritisnite taster **START / STOP** da biste zaustavili zvučni signal, ali ako "**EE4**" na LCD ekranu i dalje treperi, kontaktirajte ovlašćeni servis radi detaljne provere. Ako se na ekranu prikaže "**EE3**", to znači da postoji kratki spoj u kolu senzora temperature.

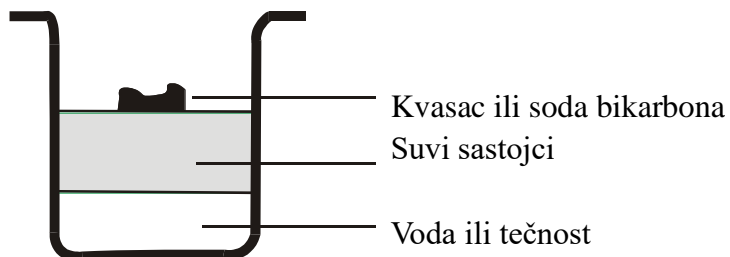
## **PRVA UPOTREBA APARATA**

Prilikom prvog uključivanja, aparat može emitovati malo dima i karakterističan miris. Ovo je normalno i uskoro će prestati. Vodite računa da aparat ima dovoljno ventilacije.

1. Raspakujte sve delove i dodatke i uklonite sav zapaljivi materijal kao što su papir ili pena koja se koriste za pakovanje.
2. Proverite da li su svi delovi i dodaci "potpuni i bez oštećenja".
3. Očistite sve delove u skladu sa delom uputstva "**Čišćenje i održavanje**".
4. Podesite aparat na funkciju pečenja i ostavite ga da radi prazan oko 10 minuta. Nakon što se aparat ohladi, ponovo ga očistite.
5. Dobro osušite i sastavite sve delove. Vaš aparat je spreman za upotrebu.

## UPOTREBA APARATA

1. Položite aparat na čvrstu i ravnu površinu.
2. Pre pravljenja hleba, izmerite neophodne sastojke. B
3. Stavite posudu za hleb u njen položaj, okrenite je u smeru kazaljke na satu dok se ne čuje klik za pravu poziciju. Fiksirajte lopaticu za mešenje na osovinu. Preporučljivo je da pre postavljanja lopatice za mešenje popunite rupe margarinom otpornim na toplotu. Time sprečavate lepljenje testa za lopaticu i olakšavate vađenje lopatice iz hleba.
4. Stavite sastojke u posudu za hleb. Obično treba prvo staviti vodu ili tečnost, zatim dodati šećer, so i brašno. Kvasac i prašak za pecivo uvek dodajte kao poslednji sastojak. (videti sliku 4).



Slika 4

**Napomena:** Prilikom dodavanja sastojaka vodite računa o savetu da je maksimalna količina brašna 600 g (4 šolje), a maksimalna količina kvasca je 6 g (2 kašičice).

5. Napravite prstima malu rupu na jednoj strani brašna. Stavite kvasac u rupu, vodite računa da tečni sastojci ili so ne dođu u dodir sa kvascem. Polako zatvorite poklopac.
6. Uključite kabl za napajanje u utičnicu.
7. Pritiskajte taster menija **MENU** dok ne izaberete željeni program.
8. Pritisnite taster za boju **COLOR** radi odabira boje kore hleba (ako je moguće).
9. Pritinite taster za veličinu vekne **LOAF SIZE** radi odabira željene veličine vekne **hleba** (750g or 1000g)(ako je moguće).
10. Postavite odlaganje početka rada pritiskom na taster za vreme **TIME**. Preskočite ovo, ukoliko želite da aparat odmah počne sa radom.

11. Pritisnite taster **START / STOP** i držite duže od 2 sekunde da bi aparat počeo da radi. Dve tačke počinju da trepere, a na LCD ekranu se pojavljuju osvetljena slova odgovarajućih faza, kao što su mešenje (knead) ili podizanje (rise) kada aparat obavlja funkciju te faze.

12. Tokom rada čuće se zvučni signal koji vas podseća da ručno dodate voćne sastojke, pogodne samo za programe **PEČENJE, FRANCUSKI, CELO ZRNO, BRZO, SLATKO, ULTRA BRZO, BEZGLUTENSKI, TORTE** i **SENDVIČE**.

**NAPOMENA:** Za navedene programe nema instrukcija za izbor funkcije odlaganja.

13. Za programe koji imaju funkciju **održavanja toplote- KEEP WARM**, kada se proces završi, čuje se 10 zvučnih signala. Zatim aparat ulazi u topli režim rada, pritisnuti **START / STOP** taster više od 3 sekunde kako bi se proces zaustavio; Na programima koji nemaju funkciju toplote, čuje se jedan dugački zvučni signal. Isključite kabl za napajanje iz utičnice i izvadite hleb. Otvorite poklopac uz upotrebu rukavica za rernu, okrenite posudu za hleb u suprotnom smeru od smera kazaljke na satu do položaja za otključavanje, a zatim je izvadite iz aparata.

**NAPOMENA:** Neka se posuda za hleb potpuno ohladi pre nego što je pomerite.

14. Za odvajanje hleba od strana posude za hleb koristite nelepljivu špatulu.

**PAŽNJA:** Posuda za hleb i hleb mogu biti vrlo vrući! Uvek rukujte pažljivo i koristite rukavice.

15. Posudu za hleb okrenite naopako na čistu radnu površinu i lagano je prodrmajte da bi hleb ispao.

16. Izvadite hleb pažljivo iz posude i sačekajte da se ohladi 20 minuta pre rezanja.

17. Ako ste van prostorije ili na kraju operacije niste pritisnuli taster **START / STOP**, hleb će se automatski zagrevati 60 minuta (ako je primenjivo), a kada se završi zagrevanje, čuju se zvučni signali.

18. Kada aparat nije u upotrebi ili nakon što završi sa radom, isključite kabl za napajanje.

**PAŽNJA:** Pre rezanja vekne, upotrebite kuku kako biste uklonili lopaticu za mešenje koja je sakrivena na dnu hleba. Nikada nemojte rukom uklanjati lopaticu za mešenje zato što je vekna vruća.

**NAPOMENA:** Ako hleb nije u potpunosti pojedjen, stavite ga u zatvorenu plastičnu vreću ili posudu. Hleb možete čuvati oko tri dana na sobnoj temperaturi. Ako želite da sačuvate hleb duže, spakujte ga u zatvorenu plastičnu vreću ili posudu i stavite u frižider. Vreme čuvanja hleba je najviše deset dana.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

1. **Posuda za hleb:** Sklonite posudu za hleb okretanjem u suprotnom smeru od smera kazaljke na satu, a zatim povucite ručicu da biste je izvadili. Obrišite vlažnom krpom unutrašnju i spoljašnju stranu posude. Kako ne biste oštetili zaštitni premaz, nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva. Posuda mora biti sasvim osušena pre ugrađivanja.  
**NAPOMENA:** Stavite posudu za hleb u ispravan položaj, a zatim je pritisnite naniže. Ukoliko posuda ne može da se stavi, lagano je pomerite kako biste našli odgovarajuću poziciju i pritisnite je naniže.
2. **Lopatica za mešenje:** Ukoliko je teško pomeriti lopaticu za mešenje sa osovine, napunite posudu toplom vodom i pustite da odstoji oko 30 minuta. Posle toga će biti lako skloniti lopaticu za mešenje i možete je oprati. Obrišite lopaticu vlažnom krpom. Imajte na umu da se posuda za hleb, lopatica za mešenje i posuda za sastojke mogu prati u mašini za pranje sudova.
3. **Poklopac i prozorčić:** Poklopac možete iznutra i spolja očistiti vlažnom krpom.
4. **Kućište:** Spoljašnju površinu kućišta nežno obrišite vlažnom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste uništili visoki sjaj površine. Nikada nemojte potapati kućište u vodu da biste ga očistili.
5. Pre nego što spakujete aparat za hleb radi odlaganja, proverite da li je potpuno ohlađen, čist i osušen. Stavite kašičicu i lopaticu za mešenje u posudu za hleb i zatvorite poklopac.

## UVOD U SASTOJKE

### 1. Hlebno brašno

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

## 2. Obično brašno

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

## 3. Pšenično brašno od celog zrna

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

## 4. Crno pšenično brašno

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

## 5. Samopodižuće brašno

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

## 6. Kukuruzno i ovseno brašno

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

## 7. Šećer

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

## 8. Kvasac

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

1 kašičica suvog kvasca = 3/4 kašičice instant kvasca

1.5 kašičica suvog kvasca = 1 kašičica instant kvasca

2 kašičice suvog kvasca = 1.5 kašičice instant kvasca

Kvasac morate čuvati u frižideru, jer se gljivice u njemu ubijaju na visokoj temperaturi. Pre upotrebe proverite datum proizvodnje i rok trajanja vašeg kvasca. Vratite kvasac u



frižider što je pre moguće nakon svake upotrebe. Loše podizanje hleba se obično dešava zbog lošeg kvasca.

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

- (1) Sipajte 1/2 šolje tople vode (45-50°C) u mernu čašu.
- (2) Stavite 1 kašičicu. belog šećera u šolju i promešajte, a zatim dodajte 2 kašičice kvasca preko vode.
- (3) Stavite mernu posudu na toplo mesto oko 10min. Nemojte mešati vodu.
- (4) Pena treba naraste do vrha čaše. Ukoliko se to ne desi, kvasac nije dobar

## 9. So

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

## 10. Jaja

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

## 11. Mast, puter i biljno ulje

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

## 12. Prašak za pecivo

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

## 13. Soda bikarbona

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

## 14. Voda i druge tečnosti

Voda je osnovni sastojak u proizvodnji hleba. Temperatura vode između 20°C i 25°C je najbolja za upotrebu. Voda se može zameniti svežim mlekom ili vodom pomešanom sa 2% mleka u prahu, što poboljšava ukus hleba i boju kore hleba. U nekim receptima je potreban sok u cilju poboljšanja ukusa hleba, npr. sok od jabuke, sok od pomorandže, sok od limuna i slično.

## MERENJE SASTOJAKA

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

### 1. Merenje tečnih sastojaka

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

### 2. Merenje suvih sastojaka

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

### 3. Redosled dodavanja

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

## REŠAVANJE PROBLEMA

Br.	Problem	Uzrok	Rešenje
1	Dim iz otvora za ventilaciju tokom pečenja	Neki sastojci se zalepe za vruće delove, prva upotreba, ulje ostalo na površini vrućeg dela	Isključite aparat iz utičnice i očistite vruće delove, budite pažljivi da se ne opečete, tokom prve upotrebe rad na prazno, otvaranje poklopca
2	Donja kora hleba je previše debela	Ostavili ste hleb predugo na funkciji održavanja toplote, pa se izgubila velika količina vode	Izvadite brzo hleb, bez stajanja na funkciji održavanja toplote
3	Hleb se veoma teško vadi	Lopatica se zalepila za osovinu u posudi za hleb	Nakon vađenja hleba sipajte vodu u posudu za hleb i potopite u nju lopaticu na 10 minuta, a zatim je izvadite i očistite
4	Sastojci nisu ravnomerno izmešani i loše je ispečeno	1.Niste odabrali dobar program	Izaberite odgovarajući program
		2.Nakon rada otvarali ste poklopac nekoliko puta, nema braonkaste boje kore hleba	Ne otvarajte poklopac do kraja podizanja hleba

		3.Otpor prilikom mešanja je veliki, lopatica ne može dobro da se okreće i meša	Proverite otvor lopatice, a zatim izvadite hleb i pustite aparat da radi bez tereta, ako ne radi dobro, kontaktirajte ovlašćeni servis
5	“E01” na ekranu nakon pritiskanja“ <b>START/STOP</b> ” tastera	Temperatura u aparatu je previsoka za pravljenje hleba	Pritisnite “ <b>START/STOP</b> ” taster i isključite aparat iz utičnice, zatim izvadite posudu za hleb i otvorite poklopac dok se aparat potpuno ne ohladi
6	Čuje se rad motora, ali se testo ne meša	Posuda za hleb nije dobro nameštena, ili ima prevelika količina testa za mešanje	Proverite da li je posuda za hleb dobro postavljena i da li količina testa u skladu sa receptom, kao i da li su sastojci dobro izmereni
7	Hleb je preveliki i gura oklopac	Previše kvasca, brašna ili vode, sobna temperatura je previsoka	Proverite navedene faktore smanjite količinu proporcionalno
8	Hleb je preveliki, ili premali i nije se dovoljno podigao	Nema kvasca, ili ima mala količina kvasca, ili kvasac lošeg kvaliteta, temperatura vode je previsoka, kvasac je mešan zajedno sa solju, ili je sobna temperaturapreviše niska	Proverite količinu i kvalitet kvasca i povećajte sobnu temperaturu
9	Testo je preveliko i izlazi iz posude za hleb	Od prevelike količine tečnosti testo je omekšalo, a i previše je kvasca u testu.	Smanjite količinu tečnosti i poboljšajte rigidnost testa
10	Prilikom pečenja testa hleb upada u sredinu	1.Brašno nije dovoljno jako i ne može da odigne testo	Koristite hlebno brašno i pecivo
		2.Kvasac prebrzo raste i temperatura kvasca je previsoka	Koristite kvasac sobne temperature
		3. Previše vode je navlažilo i omekšalo testo	Prilagodite vodu receptu u skladu sa sposobnošću upijanja vode
11	Hleb je previše težak, a tekstura previše gusta	1.Previše brašna ili malo vode	Smanite količinu brašna, a povećajte vodu
		2.Previše voćnih sastojaka i brašna od celog zrna pšenice	Smanjite količinu dodatnih sastojaka, a povećajte količinu kvasca
12	Nakon sečenja hleba, srednji delovi su šuplji	1. Previše vode ili kvasca, ili nema soli	Smanjite vodu i kvasac i proverite količinu soli
		2.Temperatura vode je previsoka	Proverite količinu vode
13	Na površini hleba zalepljen je suvi prah	1.Jaki glutenski sastojci u hlebu, puter, banane itd.	Nemojte dodavati jake glutenske sastojke u hleb
		2.Zbog manjka vode nije dovoljno pomešno	Proverite vodu i mehaničku konstrukciju aparata
14	Kora hleba je previše debela, a boja previše tamna prilikom pravljenja torti ili hrane sa puno šećera	Različiti recepti i sastojci imaju veliki uticaj na pravljenje hleba, a zbog mnogo šećera boja postaje veoma tamna	Ako je boja previše tamna za recept sa puno šećera, pritisnite taster <b>START/STOP</b> kako biste prekinuli program 5-10 minuta pre vremena završetka. Pre nego što izvadite hleb, treba da ostavite hleb ili tortu u poklopljenoj posudi za hleb oko 20 minuta

## EKOLOŠKO ODLAGANJE





**VOX**  
**ELECTRONICS**

ESP

*PANIFICADORA*  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**BBM - 1345**



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

# **CONTENIDO**

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

**CONOZCA SU DISPOSITIVO**

**TABLA DE CONTROL**

**TIEMPO DE RETARDO**

**MANTENIMIENTO DE CALOR**

**MEMORIA**

**TEMPERATURA DE LA HABITACIÓN**

**ADVERTENCIAS EN LA PANTALLA**

**EL PRIMER USO**

**USO DEL DISPOSITIVO PARA ASAR EL PAN**

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

**INTRODUCCIÓN A INGREDIENTES**

**MEDICIÓN DE INGREDIENTES**

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

**DISPOSICIÓN ECOLÓGICA**

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

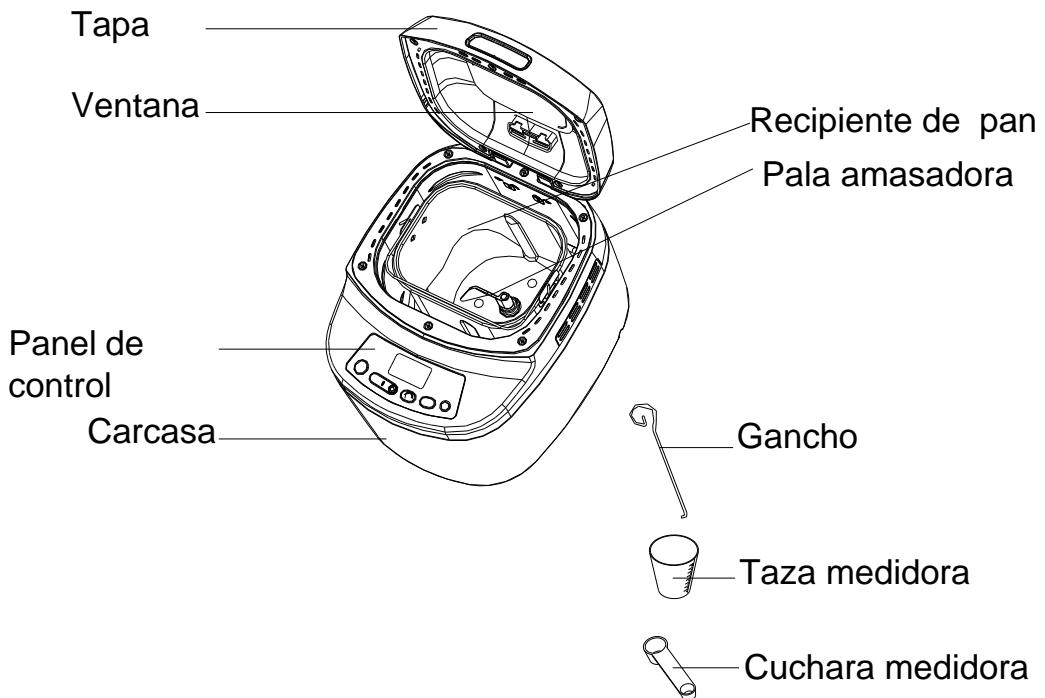
Antes de usar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones
2. Antes de usar el dispositivo, verifique si el voltaje de la toma de corriente de pared corresponde al que se muestra en la placa de identificación en la parte inferior del dispositivo.
3. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya caído o dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante o con el centro de servicio autorizado más cercano para realizar una revisión, inspección o ajuste eléctrico o mecánico.
4. No toque las superficies calientes.
5. No sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua u otro líquido para evitar descargas eléctricas.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o de cualquier superficie caliente.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo coloque sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente, o en un horno caliente.
10. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina mientras esté en funcionamiento.
11. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.
12. Nunca encienda el dispositivo sin haber colocado correctamente el recipiente para pan lleno de ingredientes.
13. Al retirar el recipiente, golpéelo en la parte superior o en el borde para evitar dañar el recipiente de pan.
14. El papel de aluminio u otros materiales similares no deben insertarse en la máquina de asar pan debido al riesgo de incendio o cortocircuito.
15. Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades física, sensorial o mental reducida o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y si comprenden los posibles peligros. Los niños no deben jugar con el dispositivo. Los niños tampoco deberían encargarse de limpieza y mantenimiento ni del producto a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
16. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
17. Nunca cubra el aparato para preparar pan con una toalla o cualquier otro material, ya que el calor y el vapor deben emitirse libremente. Siempre hay un peligro de incendio si el dispositivo está cubierto o entra en contacto con material combustible.
18. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
19. Utilice siempre el aparato sobre superficies seguras, secas y planas.
20. No utilice el aparato al aire libre.

21. El aparato tiene un enchufe de puesta a tierra. Asegúrese de que el tomacorriente de su casa esté bien conectado a tierra.
22. El dispositivo está diseñado para uso doméstico y condiciones similares, tales como:
  - Las áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
  - Casas rurales;
  - Hoteles, moteles y alojamientos similares;
  - Otro alojamiento de tipo Cama y desayuno.
23. No opere el dispositivo con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
24. No utilice el aparato sin un recipiente para pan colocado en la cámara para evitar daños al aparato.
25. Guarde este manual para su uso posterior.

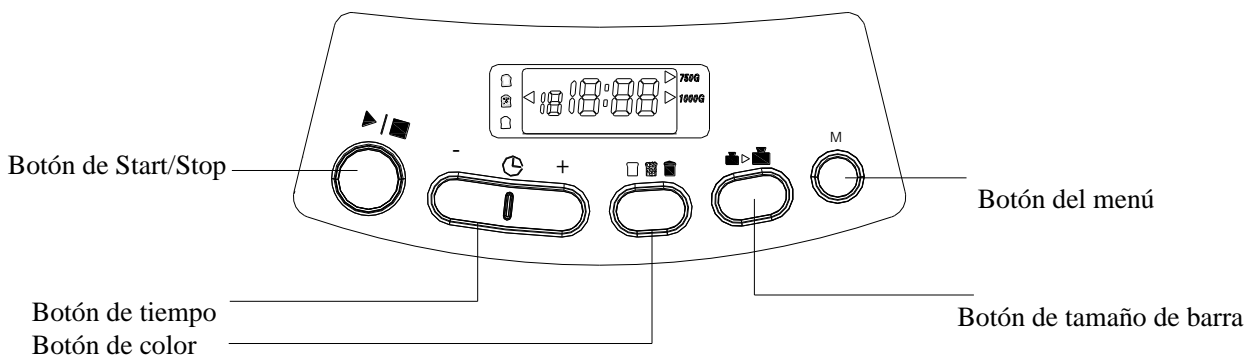
# CONOZCA SU APARATO PARA HACER PAN

(El producto puede estar sujeto a cambios sin previo aviso)



## PANEL DE CONTROL

(La serigrafía puede estar sujeta a cambios sin previo aviso.)



## DESPUÉS DE ENCENDER

Tan pronto como el aparato de hacer pan esté enchufado, la pantalla LCD se iluminará y se escuchará un pitido, aparecerá "13:00" en la pantalla LCD. La flecha apunta a "1000g y Medio" (ver panel de control). Es la configuración por defecto.



## START / STOP

Para iniciar y detener el programa seleccionado.

Para iniciar un programa, presione el botón "**START / STOP**" una vez. Se escuchará un pitido corto y dos puntos en la pantalla empezarán a parpadear. El programa comienza. Ningún otro botón está activo, excepto el botón **START / STOP** después de que comience el programa. Para detener el programa, presione y mantenga presionado el botón "**START / STOP**" por más de 2 segundos hasta que escuche un pitido largo.

Una señal audible indicará que el programa está apagado.

## MENÚ

El botón de menú se utiliza para configurar el programa seleccionado. Cada vez que toque el botón y escuche un pitido corto, el programa cambiará. Presione el botón **MENÚ** repetidamente para desplazarse por el menú; se mostrarán 12 programas en la pantalla LCD acompañados de pitidos cortos. Cuando vea el programa que necesita, deje de presionar. La función de cada uno de los 12 programas se explica a continuación.

**1. BÁSICO:** amasar, levantar y hornear pan normal. Añadiendo diferentes ingredientes se cambia el sabor.

**2. FRANCÉS:** amasar, subir y hornear con un tiempo de subida más largo. El pan horneado en este programa generalmente tiene una corteza crujiente y una textura más suave.

**3. TRIGO ENTERO:** amasar, levantar y hornear pan hecho con harina de trigo integral. Esta configuración tiene un tiempo de precalentamiento más largo para permitir que el grano absorba el agua y se levante. No se recomienda utilizar la función de inicio retardado, ya que esto puede dar malos resultados.

**4. RÁPIDO:** amasar, subir y hornear pan con bicarbonato de sodio o polvo de hornear. El pan horneado en este programa es generalmente más pequeño y de textura densa.

**5. DULCE:** amasar, levantar y hornear pan dulce. Se utiliza para hornear pan crujiente y dulce.

**6. ULTRARRÁPIDO:** Amasar, subir y hornear panes con mucha rapidez. El pan hecho en este programa es generalmente más pequeño y con una textura más densa que el pan hecho con el programa **RÁPIDO**.

**7. SIN GLUTEN:** Para hacer pan de harina sin gluten y mezclas para hornear. La harina sin gluten requiere más tiempo para absorber líquidos y tiene diferentes propiedades al levantar la masa.

**8. MASA:** mezclar y levantar, pero sin hornear. Retira la masa cruda y moldéela en panecillos, pizza, pan al vapor, etc.

**9. MERMELADA:** cocinar mermelada y mermelada.

**10. PASTELES:** amasar, levantar y hornear. Levantamiento con bicarbonato de sodio o levadura en polvo.

**11. BOCADILLOS:** Amasar, levantar y hornear pan con una textura liviana con una corteza más crujiente, ideal para hacer bocadillos.

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

## **COLOR**

Presione el botón **COLOR** para seleccionar una corteza de color **CLARO, MEDIO** u **OSCURO**. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación de esta función puede variar dependiendo de los diferentes tamaños de barra. Esta función no puede usarse con los programas **MASA** y **MERMELADA**.

## **TAMAÑO DE BARRA**

Presione este botón para seleccionar el tamaño de pan de 750 g o 1000 g. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar según el tamaño del pan. Esto no se puede utilizar para los programas **RÁPIDO, MASA, MERMELADA, PASTELES** y **HORNEAR**.

## **FUNCIÓN DE RETARDO (“+” or “-”)**

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

Primero hay que seleccionar el programa y el color de corteza, luego presione "+" para aumentar el tiempo de retardo. En cualquier pulsación, el tiempo se extiende por 10 minutos (acompañado de un pitido corto). El tiempo máximo de demora es de 13 horas.

**Ejemplo:** son las 8:30 de la tarde y quiere que su pan esté listo a las 7:00 de la mañana siguiente, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione el menú para el color, el tamaño de la barra y luego presione el "+" para agregar el tiempo hasta que aparezca 10:30 en la pantalla LCD. Luego toque el botón **START / STOP** para activar el programa de retardo. El punto en la pantalla LCD (consulte el **PANEL DE CONTROL**) parpadeará y los

números contarán hacia abajo en la pantalla LCD para mostrarle el tiempo restante. El pan fresco estará listo para usted a las 7:00 de la mañana. Si no saca el pan de inmediato, se iniciará el tiempo **MANTENIMIENTO DE CALOR** en una duración de 60 minutos.

**NOTA:** 1) No utilice el horneado tardío para ingredientes fácilmente perecederos como son huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

2) No es adecuado para los programas **RÁPIDO, ULTRARRÁPIDO y MERMELADA**.

3) Con el programa **HORNEAR**, sólo se puede ajustar el tiempo de cocción (10-60 minutos), no el tiempo de retardo. Puede presionar el botón **TIEMPO** para aumentar el tiempo de hornear durante 1 minuto después de presionar.

4) Esta función de retardo no es posible de utilizar después de que el programa elegido haya comenzado a funcionar.

5) El tiempo que se muestra en la pantalla LCD es la cantidad total del tiempo básico y del tiempo de retardo.

## **MANTENIMIENTO DE CALOR**

El pan se puede mantener caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo. Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón **START / STOP**. La función de **MANTENIMIENTO DE CALOR** no está disponible para los programas **MERMELADA** y **MASA**.

## **MEMORIA**

Si se corta la electricidad durante el proceso de elaboración del pan, el proceso de elaboración del pan continuará automáticamente dentro de los 10 minutos, incluso sin presionar el botón "**START / STOP**". Si el tiempo de interrupción supera los 10 minutos, la memoria no se puede conservar y la máquina de hacer pan debe reiniciarse. Se sugiere volver a poner nuevos ingredientes.

## **TEMPERATURA AMBIENTE**

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

## **ADVERTENCIAS EN LA PANTALLA**

1. Si la pantalla muestra "**EE1**" después de haber presionado el botón **START / STOP** y si se escucha un pitido, esto indica que la temperatura interior aún es demasiado alta. Abra la tapa y deje que la panificadora se enfríe durante 10 a 20 minutos.
2. Si "**EE2**" aparece en la pantalla después de presionar el botón **START / STOP** y si suena un pitido, esto indica que la temperatura interior es demasiado baja y que el programa no funcionará (excepto **HORNEAR**). Hay que colocar la panificadora en una cámara de mayor temperatura para que pueda funcionar.
3. Si "**EE4**" aparece en la pantalla después de presionar el botón **START / STOP** y si se escucha un pitido, es un índice que muestra que hay una conexión abierta en el círculo del sensor de temperatura. Presione el botón **START / STOP** para detener el sonido audible, pero si el "**EE4**" en la pantalla LCD aún parpadea, comuníquese con un servicio autorizado para una verificación detallada. Si se muestra "**EE3**" en la pantalla, significa que hay un cortocircuito en el círculo del sensor de temperatura.

## **EL PRIMER USO DEL DISPOSITIVO**

El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico cuando se enciende por primera vez. Esto es normal y pronto se detendrá. Asegúrese de que el aparato esté suficientemente ventilado.

1. Desembale todas las piezas y accesorios y retire todos los materiales inflamables, como el papel o la espuma, que se utilizan para el embalaje.
2. Compruebe si todas las piezas y accesorios están "completos y sin daños".
3. Limpie todas las piezas según la parte de sección "**Limpieza y mantenimiento**".
4. Coloque la panificadora en modo de horneado y opere en vacío durante unos 10 minutos. Después de que el aparato se haya enfriado, límpielo una vez más.
5. Seque bien todas las piezas y vuelva a armarlas, y el aparato estará listo para su uso.

## **USO DE PANIFICADORA**

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.
2. Antes de hacer pan, hay que medir los ingredientes necesarios.
3. Coloque el recipiente de pan en su posición, gírelo a la derecha hasta que encaje en la posición correcta. Fije la pala amasadora al eje. Se recomienda rellenar los orificios con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, ya que esto evita que la masa se adhiera a la amasadora y ayuda a retirarla de pan con facilidad.

4. Coloque los ingredientes en el recipiente de pan. Por lo general, el agua o la sustancia líquida se deben poner primero, luego agregue azúcar, sal y harina, siempre agregue levadura o levadura en polvo como último ingrediente. (Ver foto 4.)

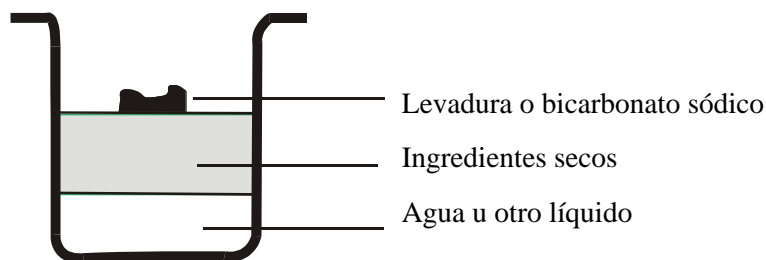


Foto 4

**Nota:** Al agregar ingredientes, tenga en cuenta que la cantidad máxima de harina es de 600 g (4 tazas) y la cantidad máxima de levadura es de 6 g (2 cucharaditas).

5. Haz un pequeño agujero en un lado de la harina con tus dedos. Coloque la levadura en el agujero, asegurándose de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal. Cierre la tapa suavemente. OK

6. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente.

7. Presione el botón **MENÚ** hasta que se seleccione el programa deseado.

8. Presione el botón **COLOR** para seleccionar el color de corteza deseado. (si es aplicable).

9. Presione el botón **TAMAÑO DE BARRA** para seleccionar el tamaño deseado (750g o 1000g). (si es aplicable).

10. Establezca el tiempo de retardo presionando el botón **TIEMPO**. Este paso se puede omitir si desea que la panificadora comience a operar de inmediato.

11. Presione el botón **START / STOP** firmemente por más de 2 segundos para comenzar a operar. Los dos puntos parpadearán y la letra de la fase correspondiente en la pantalla LCD, como amasar o levantar, se iluminará cuando el dispositivo esté funcionando en esa fase.

12. Durante la operación, se escuchará un pitido para recordarle que agregue los ingredientes de la fruta manualmente, sólo aptos para los programas **HORNEAR, FRANCÉS, TRIGO ENTERO, RÁPIDO, DULCE, ULTRARRÁPIDO, SIN GLUTENA, PASTELES** y **BOCADILLOS**.

**NOTA:** No hay instrucciones para los programas mencionados arriba al elegir la función de tiempo de retardo.

13. Para los programas que tienen la función **MANTENIMIENTO DE CALOR**, cuando se haya completado el proceso, se escucharán 10 pitidos. Luego, el aparato entra en modo de mantenimiento de calor, presione el botón **START / STOP** por más de 3 segundos para detener el proceso; En los programas que no tienen la función de mantener calor, se escuchará un pitido largo. Desenchufe el cable de alimentación y saque el pan. Abra la tapa con los guantes del horno, gire el recipiente para pan a la izquierda hasta la posición de desbloqueo y luego sáquelo de la panificadora.

**NOTA:** Antes de reemplazar el recipiente para pan, deje que se enfríe completamente.

14. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan de la sartén.

**PRECAUCIÓN:** ¡El pan y el recipiente de pan pueden estar muy calientes! Maneje siempre con cuidado y use guantes para horno.

15. Ponga el recipiente de pan boca abajo sobre una superficie limpia y agite suavemente el pan para sacarlo del molde.

16. Retire el pan con mucho cuidado del recipiente y enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo.

17. Si está fuera de la cámara o no ha presionado el botón **START / STOP** al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 60 minutos (si procede) y cuando termine de mantenerlo caliente, se escucharán los pitidos.

18. Cuando el aparato no esté en uso o después de que haya completado la operación, desenchufe el cable de alimentación.

**PRECAUCIÓN:** antes de cortar el pan, use el gancho para quitar la pala amasadora oculta en el pan. Nunca use la mano para retirar la pala amasadora ya que el pan está caliente.

**NOTA:** Si el pan no se ha comido completamente, debe ponerlo en una bolsa de plástico sellada o en un recipiente. El pan se puede mantener durante unos tres días a temperatura ambiente. Si desea mantener el pan por más tiempo, empáquelo en una bolsa de plástico sellada o en un recipiente y póngalo en la nevera. El tiempo de almacenamiento es como máximo diez días.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**1.Bandeja de pan:** retire la tapa de pan girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y luego tire del asa para sacarlo. Limpie el interior y el exterior del recipiente con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos afilados para evitar daños en la capa antiadherente. El recipiente debe estar completamente seco antes de la instalación.

**NOTA:** Coloque el tazón de pan en la posición correcta y luego presiónelo hacia abajo. Si el contenedor no se puede colocar, muévalo ligeramente para encontrar la posición adecuada y presione hacia abajo.

2. **Pala amasadora:** si es difícil mover la pala amasadora del eje, llene el recipiente con agua tibia y déjelo reposar durante unos 30 minutos. Después de eso será fácil quitar la pala amasadora y podrá lavarla. Limpie la pala con un paño húmedo. Tenga en cuenta que la bandeja de pan, la pala amasadora y el recipiente de ingredientes se pueden lavar en el lavavajillas.

3. **Tapa y ventanita:** puede limpiar la tapa por dentro y por fuera con un paño húmedo.

4. **Carcasa:** limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos para no dañar el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

5. Antes de empacar el aparato de pan para el almacenamiento, asegúrese de que esté completamente frío, limpio y seco. Coloque la cuchara y la pala amasadora en el recipiente para pan y cierre la tapa.

## INTRODUCCIÓN A INGREDIENTES

### 1. Harina de pan

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

### 2. Harina común

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

### 3. Harina integral

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

### 4. Harina de trigo negro

La harina de trigo negro, también llamada "harina rugosa", es un tipo de harina con alto contenido de fibra y es similar a la harina de trigo. Para lograr un mayor tamaño después del levantamiento, debe usarse en combinación con una gran cantidad de harina de pan

### 5. Harina de trigo floja

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

### 6. Harina de maíz y harina de avena

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

## **7. Azúcar**

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

## **8. Levadura**

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

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

1.5 cucharadita de levadura seca = 1 cucharadita de levadura instantánea

2 cucharaditas de levadura seca = 1.5 cucharaditas de levadura instantánea

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

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

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

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

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

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

## **9. Sal**

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

## **10. Huevos**

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

## **11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal.**

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

## **12. Polvo para hornear**

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

## **13. Bicarbonato sódico**

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



## 14. Agua y otros líquidos.

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

## MEDICIÓN DE INGREDIENTES

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

### 1. Medición de ingredientes líquidos

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

### 2. Medición de ingredientes secos

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

### 3. Orden de adición

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

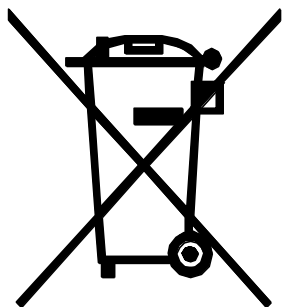
## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No.	Problema	Causa	Solución
1	Humo de los orificios de ventilación al hornear	Neki sastojci se zalepe za vruće delove, prva upotreba, ulje ostalo na površini vrućeg dela	Desconecte el aparato del tomacorriente y limpie las partes calientes, pero tenga cuidado de no quemarse, durante el primer uso, haga funcionar en vacío y abra la tapa.

2	La corteza inferior del pan es demasiado gruesa.	El pan fue dejado durante mucho tiempo en la función de mantener calor; por esto se perdió una gran cantidad de agua.	Saque el pan con rapidez sin mantenerlo caliente.
3	El pan es muy difícil de sacar.	La pala de amasadora estaba pegada al eje en el recipiente de pan.	Después de sacar el pan, vierta el agua en el recipiente para pan y ponga en él la pala de amasadora se unos 10 minutos en el agua; luego sáquelo y límpiolo
4	Los ingredientes no están bien mezclados y están mal cocidos.	1.No ha seleccionado un programa adecuado	Seleccione el menú del programa adecuado
		2. Después de abrir la tapa varias veces, no hay corteza de pan de color dorado.	No abra la tapa hasta el final del proceso.
		3. La resistencia a la agitación es demasiado grande, por lo que la amasadora casi no puede girar y agitar adecuadamente	Verifique el orificio de la amasadora, luego saque el molde para pan y déjelo que opere sin carga. Si no funciona bien, comuníquese con un servicio autorizado.
5	"E01" en la pantalla después de presionar el botón "START / STOP"	La temperatura en el aparato es demasiado alta para hacer pan.	Presione el botón " <b>START / STOP</b> " y desenchufe el dispositivo, luego retire la bandeja de pan y abra la tapa hasta que el aparato se enfríe completamente
6	Se oye el motor, pero la masa no se mezcla.	El recipiente de pan no está bien ajustado o tiene demasiada masa para mezclar	Compruebe si el recipiente para pan se fija correctamente y la masa se hace de acuerdo con la receta y los ingredientes han sido pesados con precisión
7	La masa es demasiado grande y empuja la tapa.	Demasiada levadura, harina o agua, la temperatura ambiente es demasiado alta.	Compruebe los factores enumerados para reducir la cantidad proporcionalmente
8	El pan se derrumba en las partes medias cuando se hornea la masa	No contiene levadura, tiene una pequeña cantidad de levadura, o una levadura de mala calidad, la temperatura del agua es demasiado alta, la levadura se mezcla con la sal o la temperatura ambiente es demasiado baja	Controle la cantidad y calidad de la levadura y aumente la temperatura ambiente.
9	El pan es demasiado pesado y la textura es demasiado espesa.	Debido a la cantidad excesiva de líquido, la masa se ablandó; también hay demasiada levadura la masa.	Reduce la cantidad de líquidos y mejore la rigidez de la masa.
10	El pan se derrumba en las partes medias cuando se hornea la masa	1. La harina usada no es un polvo fuerte y no puede hacer que la masa suba	Utilizar harina de pan y pastelería.
		2. La tasa de levadura es demasiado rápida o la temperatura de la levadura es demasiado alta	Utilice levadura a temperatura ambiente.

		3.El exceso de agua hace que la masa sea demasiado húmeda y blanda.	Ajuste el agua a la receta de acuerdo con la capacidad de absorción de agua.
11	El peso del pan es muy grande y la textura es demasiado espesa.	1. Demasiada harina o escasez de agua	Reduzca la cantidad de harina y aumente el agua.
		2. Demasiados ingredientes de frutas o demasiada harina de trigo integral	Reduce la cantidad de ingredientes adicionales y aumenta la cantidad de levadura.
12	Después de cortar el pan, las partes del medio son huecas.	1.Exceso de agua o levadura o sin sal.	Reduce el agua y la levadura y comprueba la cantidad de sal.
		2. La temperatura del agua es demasiado alta	Compruebe la cantidad del agua
13	El polvo seco se pega a la superficie del pan.	1.Ingredientes fuertes sin gluten en pan, mantequilla, plátanos, etc.	No agregue ingredientes de gluten fuerte al pan.
		2. Por la falta del agua, los ingredientes no están bien mezclados.	Compruebe el agua y la construcción mecánica del aparato.
14	La corteza es demasiado gruesa y el color del horno es demasiado oscuro cuando se hacen pasteles o alimentos con mucho azúcar.	Las diferentes recetas o ingredientes tienen un gran efecto en la elaboración del pan, el color de horneado se volverá muy oscuro debido a la gran cantidad de azúcar.	Si el color del horneado es demasiado oscuro para la receta con exceso de azúcar, presione START / STOP para interrumpir el programa antes de 5-10min del tiempo de finalización previsto. Antes de retirar el pan, debe mantener el pan o el pastel en el molde durante unos 20 minutos con la tapa cerrada.

## DISPOSICIÓN ECOLÓGICA



¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!

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



**VOX**  
**ELECTRONICS**

PRT

*MÁQUINA DE PÃO*  
MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**BBM - 1345**



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

# **CONTEÚDOS**

**NOTAS IMPORTANTES**

**CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE PÃO**

**INTRODUÇÃO AO PAINEL DE CONTROLE**

**FUNÇÃO DE ATRASO (TEMPO)**

**MANTER QUENTE**

**MEMÓRIA**

**TEMPERATURA AMBIENTE**

**PAINEL DE AVISO**

**PARA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

**USAR A SUA MÁQUINA DE PÃO**

**LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

**INTRODUÇÃO AOS INGREDIENTES PARA PÃO**

**PESAR OS INGREDIENTES**

**GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

**PROTEÇÃO DO AMBIENTE**

## **NOTAS IMPORTANTES:**

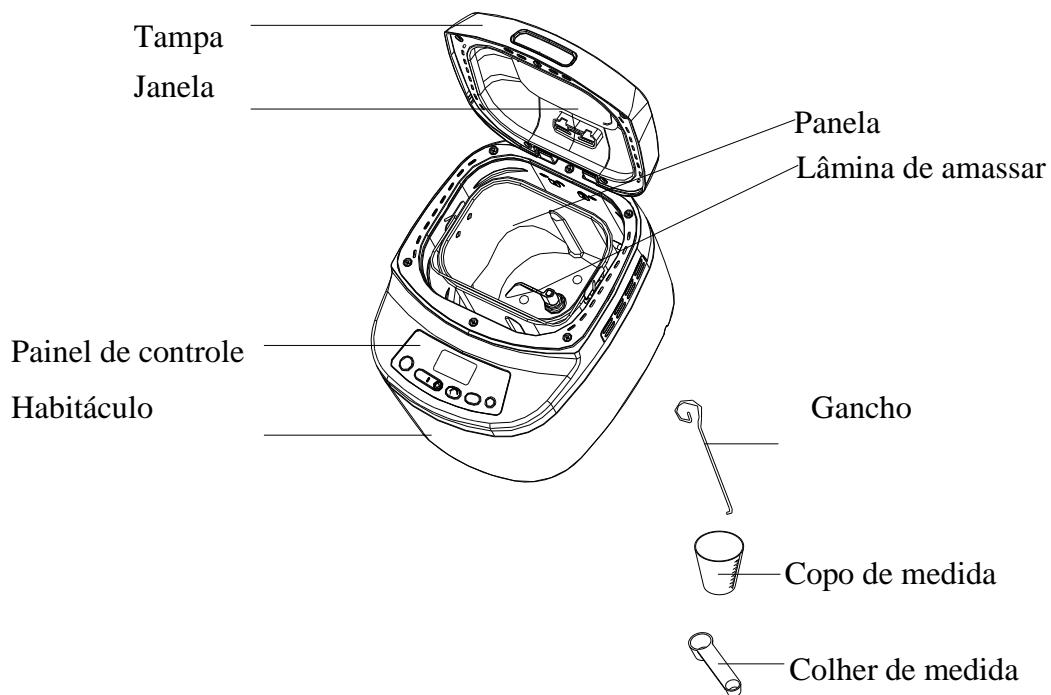
Antes de usar o aparelho deve seguir as seguintes precauções, simples mas importantes:

1. Leia todas as instruções
2. Antes de usar, verifique se a voltagem da tomada corresponde a exibida na placa de classificação.
3. Não opere o aparelho com danos no cabo, na ficha, após sinal de claro mau funcionamento do aparelho ou se tiver sido derrubado ou danificado de alguma forma. Devolva o aparelho ao fabricante ou agente de serviço autorizado mais próximo para verificação, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
4. Não toque nas superfícies quentes.
5. Não mergulhe o fio, ficha ou o habitáculo em água ou outro líquido capaz de causar choque elétrico.
6. Desligue da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças bem como antes de limpar.
7. Não deixe o fio caído sobre a borda de uma mesa ou de qualquer superfície quente.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
9. Não coloque sobre ou perto de um aquecedor ou fogão a gás ou elétrico. Evite também proximidade com um forno aquecido.
10. Não toque em nenhuma parte móvel ou giratória da máquina durante o cozimento.
11. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em funcionamento.
12. Nunca ligue o aparelho sem a panela cheia estar adequadamente colocada.
13. Nunca tente remover a panela, batendo na parte superior ou na borda pois pode danificar a panela.
14. Folha de alumínio ou outros materiais não devem ser inseridos na máquina de pão devido ao risco de curto-circuito ou incêndio.
15. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sempre supervisionadas.
16. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

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

# CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE PÃO

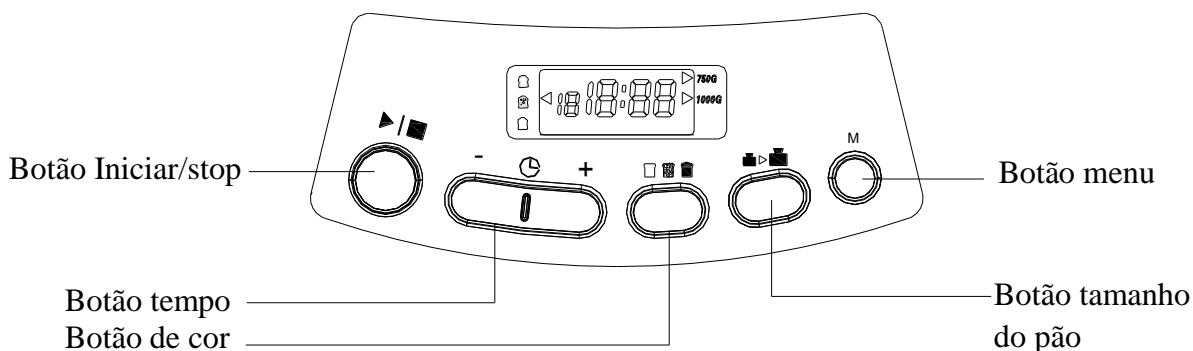
(Produto sujeito a alterações sem aviso prévio)





# INTRODUÇÃO AO PAINEL DE CONTROLE

(A serigrafia está sujeita a alteração sem aviso prévio.)



## APÓS LIGAR

Assim que ligar máquina de pão o LCD acenderá e um bipe será emitido, surgindo “13:00” no visor LCD. A seta aponta para “1000g e Médio” (consulte o painel de controle). Esta é a configuração padrão.

## INICIAR / STOP

Para iniciar e parar o programa selecionado

Para iniciar um programa, pressione uma vez o botão **“START / STOP”**. Um breve bipe será ouvido e os dois pontos no painel do tempo começarão a piscar. O programa está iniciado. Nenhum outro botão está ativo exceto o botão **“START / STOP”** após o início do programa.

Para parar o programa, pressione e segure o botão **“START / STOP”** por mais de 2 segundos até ouvir um longo sinal sonoro. O sinal sonoro indica que o programa foi desligado.

## **MENU**

O botão menu é usado para definir o programa selecionado. Cada vez que clicar no botão e ouvir um bipe curto, o programa muda. Pressione o botão MENU, sem o soltar, para percorrer o menu e 12 programas serão exibidos no visor LCD acompanhados de bipes curtos. Quando encontrar o programa que precisa, pare de pressionar. A função de cada um dos 12 programas é explicada abaixo.

1. **BÁSICO**: amassar, aumentar e cozer pão normal. Adicionando ingredientes diferentes altera o sabor.
2. **FRANCÊS**: amassar, aumentar e cozer com um tempo de ascensão mais longo. O pão cozido neste programa tem geralmente uma crosta mais nítida e textura mais clara.
3. **GRÃO INTEIRO**: amassar, levantar e cozer pão feito com farinha de trigo integral. Esta configuração tem mais tempo de pré-aquecimento para permitir que o grão absorva a água e suba. Não é aconselhável usar a função de atraso, pois traduz-se em maus resultados.
4. **RÁPIDO**: amassar, aumentar e cozer pão com bicarbonato de sódio ou fermento em pó. O pão cozido neste programa é geralmente menor e de textura densa.
5. **DOCE**: amassar, aumentar e cozer pão doce. Usado para cozer pão crocante e doce.
6. **Ultra-Rápido**: Amassar, levantar e assar pães no menor tempo possível. O pão feito neste programa é geralmente menor e com uma textura mais densa do que o pão feito usando o programa "**Rápido**".
7. **SEM GLÚTEN**: Para fazer pão de farinhas sem glúten e misturas de cozeduta. Farinhas sem glúten exigem mais tempo para imersão de líquidos e têm diferentes propriedades para crescimento.
8. **MASSA**: amassar e aumentar, mas sem cozer. Retire a massa crua e transforme-a em pães, pizza, pão cozido a vapor, etc.
9. **GELEIA**: geleias e marmeladas em ebulição.
10. **BOLO**: amassar, aumentar e cozer. Ascende com bicarbonato de sódio ou fermento em pó.

11. **SANDUÍCHE:** Amassar, aumentar e cozer pão com textura leve com uma crosta mais fina - ideal para fazer sanduíches.

12. **COZER:** apenas cozer, sem ascensão nem amassar. É também utilizado para aumentar o tempo de cozedura nas definições escolhidas.

## **COR**

Pressione o botão COR para selecionar uma crosta colorida **LEVE**, **MÉDIA** ou **ESCURA**. Por favor, note que o tempo total da operação pode variar com os diferentes tamanhos de pão. Tal não pode ser usado com os programas **MASSA** e **GELEIA**.

## **TAMANHO DO PÃO**

Pressione este botão para selecionar o tamanho do pão 750g ou 1000g. Por favor, note que o tempo total de operação pode variar com diferentes tamanhos do pão. Não pode ser usado para os programas **RÁPIDO**, **MASSA**, **GELEIA**, **BOLO** e **COZER**.

## **FUNÇÃO DE ATRASO (“+” ou “-”)**

Caso não queira colocar a máquina a cozer imediatamente, defina o tempo de atraso com este botão.

Antes de pressionar o botão, determine quando deseja que o pão esteja pronto. Por favor note que o tempo de atraso inclui o tempo de cozimento do programa escolhido. Como resultado, no final do tempo de atraso, o pão estará quente e pronto a ser servido.

Primeiro, o programa e o nível de escurecimento devem ser selecionados, em seguida, pressione “+” para aumentar o tempo de atraso com incrementos de 10 minutos (acompanhado por um breve bipe por cada incremento). O tempo máximo de atraso é de 13 horas.

**Exemplo prático:** São 8:30 da noite e você quer o pão pronto às 7:00 da manhã do dia seguinte - ou seja, dentro de 10 horas e 30 minutos. Para tal, selecione o menu para cor, tamanho do pão e toque em “+” para adicionar o tempo até surgir 10:30 no LCD. De seguida, toque no botão **INICIAR/STOP** para ativar o programa de atraso. O indicador no LCD (consulte PAINEL DE CONTROLE) piscará e a contagem inicia-se sendo exibida no visor LCD que lhe mostra o tempo restante. O pão fresco estará pronto às 7:00 da manhã. Se não retirar o pão imediatamente, o tempo **KEEP WARM**, com a duração de 60 minutos, será iniciado.

**NOTAS:** 1) Não use a cozedura atrasada para ingredientes facilmente perecíveis, como ovos, leite fresco, frutas, cebolas, etc.

2) Não é adequado para programas **RÁPIDO**, **ULTRA RÁPIDO** e **GELEIA**.

3) Com o programa **COZER**, apenas o tempo de cozedura (10 a 60 minutos) pode ser ajustado e não o tempo de atraso. Pode pressionar o botão **TEMPO** para aumentar o tempo de cozedura com incrementos de 1 minuto.

4) Esta função de atraso não está disponível após o programa escolhido ter começado a funcionar.

5) A hora mostrada no visor LCD é o valor total do tempo básico e do tempo de atraso.

## **MANTER QUENTE**

O pão pode ser mantido aquecido por 60 minutos de forma automática após o cozimento. Se desejar retirar o pão, desligue o programa no botão **INICIAR/STOP**. A função **MANTER QUENTE** não é aplicável nos programas **GELEIA** e **MASSA**.

## **MEMÓRIA**

Se ocorrer uma quebra de corrente eléctrica durante o processo de cozedura do pão, o processo continuará automaticamente se a quebra não ultrapassar os 10 minutos e mesmo sem necessitar de voltar a pressionar o botão **“INICIAR/STOP”**. Se o tempo de interrupção da corrente ultrapassar os 10 minutos a memória do programa não será mantida e a máquina de pão deve ser reiniciada. Sugere-se também que coloque novos ingredientes.

## **TEMPERATURA AMBIENTE**

A máquina pode funcionar bem num amplo intervalo de diferentes temperaturas, mas pode haver uma diferença no tamanho do pão causado p.e. por uma sala muito quente ou muito fria. Sugerimos que a temperatura ambiente esteja entre 15 °C e 34 °C.

## **PAINEL DE AVISO**

1. Se o painel exibir **“EE1”** após pressionar o botão **INICIAR/STOP** e forem ouvidos bipes, tal indica que a temperatura interior da máquina está ainda demasiado elevada. Abra a tampa e deixe a máquina esfriar por 10 a 20 minutos.

2. Se o painel exibir “EE2” depois de pressionar o botão **INICIAR/STOP** e escutar vários bipes, tal indica que a temperatura interna está muito baixa e o programa não será executado (exceto o programa **MASSA**). A máquina de pão deve ser colocada em um ambiente de temperatura mais elevada para uso.

3. Se o painel exibir “EE4” depois de ter pressionado o botão **INICIAR/STOP** e ouvir vários bipes, tal indica que existe o circuito aberto do sensor de temperatura. Pressione o botão **INICIAR/STOP** para parar o som do bip, mas se o "EE4" continuar a piscar no painel, entre em contato com o Serviço Autorizado para analisar cuidadosamente o sendo. Se “EE3” aparecer no painel, significa que há um curto-circuito no sensor de temperatura.

## **PARA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

Quando ligado pela primeira vez o aparelho pode emitir algum fumo e um aroma intenso. Tal é normal e irá parar após algum uso. Certifique-se de que o aparelho tem ventilação suficiente.

1. Desembale todas as peças e acessórios e remova os materiais inflamáveis como papel ou espuma utilizados na embalagem.
2. Por favor, verifique se todas as peças e acessórios estão “completos e sem danos”.
3. Limpe todas as peças de acordo com a última secção “**Limpeza e manutenção**”.
4. Coloque a máquina de pão no modo de cozer e opere com panela vazia durante 10 minutos. Desligue e após o aparelho arrefecer, limpe-o novamente.
5. Seque todas as peças cuidadosamente, monte-as novamente e o aparelho estará pronto para uso.

## **USAR A SUA MÁQUINA DE PÃO**

1. Coloque o aparelho numa superfície firme e plana.
2. Antes de fazer pão, pese os ingredientes que precisa com a balança.
3. Coloque a panela, gire-a no sentido horário até ouvir um clique ao chegar a posição correta e fixe a lâmina de amassar nos veios de transmissão. Recomenda-se preencher os orifícios com margarina resistente ao calor antes de colocar os amassadores, pois isso evita que a massa grude nos amassadores e ajuda a remover facilmente os amassadores do pão.
4. Coloque os ingredientes na panela. Normalmente, água ou outra substância líquida deve ser colocada em primeiro e em seguida, adicione o açúcar, sal e farinha. Adicione sempre fermento ou fermento em pó como último ingrediente. (Veja a fig.4)

**Nota:** Ao adicionar os ingredientes, siga por favor o seguinte conselho: a quantidade máxima da farinha é de 600g (4 chávenas) e a quantidade máxima de fermento é de 6g (2 colheres de chá).

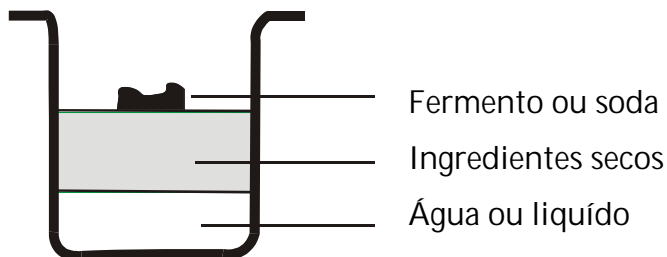


Fig.4

5. Faça um pequeno buraco num dos lados da farinha, usando os dedos. Coloque o fermento no buraco, certifique-se que não entra em contato com os ingredientes líquidos ou o sal. Feche a tampa suavemente.
6. Ligue o cabo a uma tomada de parede.
7. Pressione o botão **MENU** até que o programa desejado seja selecionado.
8. Pressione o botão **COR** para selecionar a cor da crosta desejada (se aplicável).
9. Pressione o botão **TAMANHO DO PÃO** para selecionar o tamanho desejado de 750g ou 1000g (se aplicável).
10. Defina o tempo de atraso pressionando o botão **TEMPO**. Pode saltar este passo se quiser que a máquina de pão comece a funcionar imediatamente.
11. Pressione durante mais de 2 segundos e com firmeza o botão **INICIAR/STOP** para começar a trabalhar. O indicador piscará e a letra correspondente a fase no visor LCD (como amassar ou ascender) ficará iluminada enquanto o aparelho operar nessa fase.
12. Durante a operação, um sinal sonoro será ouvido para lembrá-lo de adicionar os ingredientes da fruta manualmente. Tal é somente adequado para os programas COZER, FRANCÊS, TRIGO INTEIRO, RÁPIDO, DOCE, ULTRA RÁPIDO, SEM GLUTEN, BOLO e SANDWICHE.

NOTA: Não existem instruções para os programas acima mencionados acima, sempre que escolher a função de tempo com atraso.

13. Para os programas que possuem a função **KEEP WARM** e sempre que o processo for concluído, 10 bips serão ouvidos. De seguida, o aparelho entra no modo keep warm. Se desejar interromper o processo pressione o botão **INICIAR/STOP** durante 3 segundos. Nos programas que não possuem a função keep warm, um longo sinal sonoro será ouvido. Desligue o cabo de alimentação e retire o pão. Abra a tampa, usando luvas, rode a panela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição de desbloqueio e retire.

**NOTA:** Antes de voltar a colocar a panela, deixe esfriar completamente.

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

**CUIDADO:** A panela e o pão podem estar muito quentes! Tenha sempre o cuidado de usar luvas de forno.

15. Vire a panela de pão de cabeça para baixo numa bancada limpa e agite suavemente o pão para uma travessa.

16. Retire o pão cuidadosamente da panela para a travessa e deixe esfriar durante uns 20 minutos antes de o fatiar.

17. Se estiver fora da sala ou não pressionar o botão **INICIAR/STOP** no final da operação, o pão será mantido automaticamente aquecido durante 60 minutos (se aplicável) e quando **KEEP WARM** estiver pronto, vários bipes serão ouvidos.

18. Sempre que o aparelho não estiver em uso ou após a conclusão da operação, desligue o cabo de alimentação.

**ATENÇÃO:** Antes de fatiar o pão, use o gancho para remover a lâmina de amassar presente na parte inferior do pão. Nunca use as mãos para remover a lâmina de amassar, dado que o pão permanece muito quente.

**NOTA:** Sempre que sobrar algum pão, coloque-o num saco plástico selado ou num recipiente. O pão pode ser guardado durante cerca de três dias a temperatura ambiente. Se desejar manter o pão por mais tempo, coloque-o num saco plástico selado ou recipiente e guarde na geladeira. O tempo de armazenamento máximo é de dez dias.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue a ficha do aparelho, permitindo que este arrefeça por completo antes de iniciar a limpeza.

1. **Panela:** Remova a panela girando-a no sentido anti-horário e puxando a pega para a remoção. Limpe o interior e exterior da panela com panos húmidos. Não use agentes abrasivos ou afiados tendo em conta a necessidade de manter intacta a proteção do

revestimento antiaderente. A panela deve estar completamente seca antes de voltar a instalar.

**NOTA:** Insira a panela na posição correta e pressione-a para baixo. Se não puder ser inserido, ajuste levemente a panela até encontrar a posição correta e pressione-a para baixo.

2. **Lâmina de amassar:** Se a lâmina de amassar for difícil de remover do eixo, deve encher o recipiente com água morna e deixar de molho durante cerca de 30 minutos. A lâmina de amassar pode ser facilmente removida para limpeza. Limpe cuidadosamente a lâmina com um pano de algodão húmido. Note por favor que a panela, a lâmina de amassar e a caixa para ingredientes são seguros para lavagem em máquina de lavar louça.

3. **Tampa e janela:** Limpe a tampa por dentro e por fora com um pano ligeiramente húmido.

4. **Habitáculo:** Limpe com cuidado a superfície externa com um pano húmido. Não use nenhum produto abrasivo para limpar pois tal degradaria o polimento da superfície. Nunca mergulhe o habitáculo em água.

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

## UM GUIA PARA OS INGREDIENTES

### 1. Farinha para Pão

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

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

### 2. Farinha simples

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

### 3. Farinha de trigo integral

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



combinam farinha de trigo integral e farinha de pão para alcançar um melhor resultado.

#### **4. Farinha de trigo sarraceno**

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

#### **5. Farinha com fermento**

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

#### **6. Farinha de milho e farinha de aveia**

Farinha de milho e farinha de aveia são moídas separadamente de milho e farinha de aveia. Tratam-se de ingredientes aditivos para pão áspero e são usados para melhorar o sabor e textura.

#### **7. Açúcar**

O açúcar é um ingrediente importante que aumenta o sabor doce e a cor do pão. Também é considerado como nutritivo no pão de fermento. O açúcar branco é amplamente utilizado ao passo que o açúcar mascavo, açúcar em pó ou açúcar de algodão doce podem ser adicionados como necessidade especial.

#### **8. Fermento**

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

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

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

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

A levedura deve ser mantida no frigorífico, pois o fungo nela presente não resiste a altas temperaturas. Antes de usar, verifique a data de produção e o tempo de armazenamento de sua levedura. Coloque de volta no frigorífico o mais rápido possível após cada uso. Normalmente, as dificuldades no aumento do volume do pão é causado por mau fermento.

Esta é a maneira de verificar se sua levedura é fresca e ativa:

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

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

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

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

## **9. Sal**

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

## **10. Ovos**

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

## **11. Gordura, manteiga e óleo vegetal**

A gordura torna o pão macio e prolonga-lhe a validade. A manteiga deve ser derretida ou partida em pequenas partículas antes de utilizada.

## **12. Fermento em pó**

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

## **13. Soda**

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

## **14. Água e outros líquidos**

A água é um ingrediente essencial em qualquer tipo de pão. A sua temperatura recomendada é de entre 200°C a 250°C. A água pode ser substituída por leite ou misturada com 2% de leite em pó, o que pode melhorar o sabor do pão e a cor da crosta. Algumas receitas recomendam sumos de fruta como maçã, laranja ou limão entre outros, como propósito para melhorar o sabor do pão.

## **PESAR OS INGREDIENTES**

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

### **1. Medir ingredientes líquidos**

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

### **2. Medições a seco**

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

### **3. A sequência indicada**

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

## GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

No.	Problema	Causa	Solução
1	Fumo a sair do orifício de ventilação durante o uso	Alguns ingredientes aderem as partes que aquecidas ou nas proximidades. No primeiro uso o óleo permaneceu na superfície das partes aquecidas	Desconecte a máquina de pão e limpe as partes aquecidas, tendo cuidado para não se queimar. Durante a primeira utilização, seque em funcionamento e abra a tampa.
2	A crosta inferior do pão é muito grossa	Manteve o pão morno e dentro da panela por um longo tempo perdendo muita água	Retire o pão rapidamente após concluída a cozedura sem mantê-lo demasiado quente
3	Dificuldade em retirar o pão	A amassadeira aderiu ao eixo dada panela	Depois de tirar o pão, coloque água quente na panela, mergulhe a amassadeira durante 10 minutos. Depois retire e limpe.
4	Ingredientes não misturam e cozem de forma errada	1.O programa seleccionado não é o correcto	Seleccione o programa apropriado
		2.Após usar, abra a tampa várias vezes e o pão está seco e sem crosta escura.	Não abra a tampa até ao final da ascensão do volume do pão.
		3. A resistência a mexer é muito grande, de modo que o amassador quase não pode girar e mexer adequadamente	Verifique o orifício do amassador, retire a panela e ligue a máquina vazia. Se não for funcionar normalmente entre em contato com a assistência técnica autorizada.
5	Exibe “E01”após clicar “INICIAR/STOP”	A temperatura da máquina é muito alta para fazer pão.	Pressione o botão “ <b>INICIAR/STOP</b> ”, desligue a máquina de fazer pão, retire a panela e abra a tampa até a máquina esfriar.
6	Ouçã os ruídos do motor, mas a massa não é mexida	A panela não está correctamente fixa ou a quantidade da massa é acima do limite.	Verifique se a panela está bem colocada, se a massa é feita de acordo com a receita e os ingredientes são pesados com precisão
7	O volume do pão é tão elevado que empurra a tampa	Demasiada levedura, farinha ou água. Temperatura ambiente é muito alta	Verifique os pontos anteriores, reduza corretamente a quantidade de acordo com as receitas.
8	O tamanho do pão é muito pequeno ou não cresce de volume	Não colocou levedura ou a quantidade colocada não é suficiente, além disso, a levedura pode estar uma inactiva por a temperatura da água ser muito alta ou a levedura misturou-se com sal. A temperatura ambiente é demasiado baixa.	Verifique a quantidade e o desempenho da levedura, aumente a temperatura ambiente para o nível adequado.
9	O volume da massa é tão grande que transborda da panela	. A quantidade de líquidos é elevada e a massa fica macia. A quantidade de levedura também é excessiva.	. Reduza a quantidade de líquidos e melhore a rigidez da massa
10	Pão desmorona nas partes do meio ao cozer a massa	1. Farinha usada não é forte e não pode aumentar a massa	Use farinha mais forte e reomendada.
		2. Usou levedura de crescimento rápido. A temperatura da levedura é muito alta	Use a levedura a temperatura correcta
		3. O excesso de água resulta em massa demasiado húmida e suave.	Ajuste a água de acordo com a capacidade de absorver da receita.
11	O peso do pão é excessivo e com uma estrutura muito densa.	1.Demasiada farinha ou pouca água	Reduza a farinha ou coloque mais água
		2. Demasiados frutos ou farinha de trigo	Reduza o número de ingredientes correspondentes e aumente o fermento
12	O pão apresenta-se oco no meio	1.Excessiva água, fermento ou pouco sal.	Reduza a água e/ou o fermento e verifique o sal.
		2.A temperatura da água está elevada	Verifique a temperatura da água

13	Superfície do pão com muita farinha	1. Há fortes ingredientes de glutinosidade no pão, como manteiga e banana, etc..	Não adicione ingredientes com fortes glutinosidade no pão.
		2. Agite inadequadamente por falta de água	Verifique a água e o mecanismo de cozedura
14	Ao fazer bolos ou alimentos com muito açúcar, a crosta sai muito grossa e a cor demasiado escura	Receitas com muitos ingredientes diferentes têm forte impacto no pão. Demasiado açúcar poderá causar uma cor muito escura.	Se a cor for demasiado escura mesmo para uma receita com muito açúcar, então pressione INICIAR/STOP para interromper o programa entre 5 a 10 minutos antes do tempo desejado. Antes de retirar da panela, deve manter o pão ou bolo durante 20 minutos e com a tampa fechada

## PROTEÇÃO DO AMBIENTE



Você pode ajudar a proteger o meio ambiente!

Por favor, lembre-se de respeitar a regulação local. Entregue todos os equipamentos eléctricos avariados e sem reparação, num apropriado centro de recolha e tratamento.



**VOX**  
**ELECTRONICS**

GRC

*ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ*

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

**BBM - 1345**



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

# **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

**ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΤΟΝ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΣΑΣ**

**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

**ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΧΡΟΝΟΥ**

**ΖΕΣΤΑΜΑ**

**ΜΝΗΜΗ**

**ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ**

**ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

**ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ**

**ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΩΜΙ**

**ΜΕΤΡΗΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ**

**ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

**ΔΙΑΘΕΣΗ ΦΙΛΙΚΗ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**

## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

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

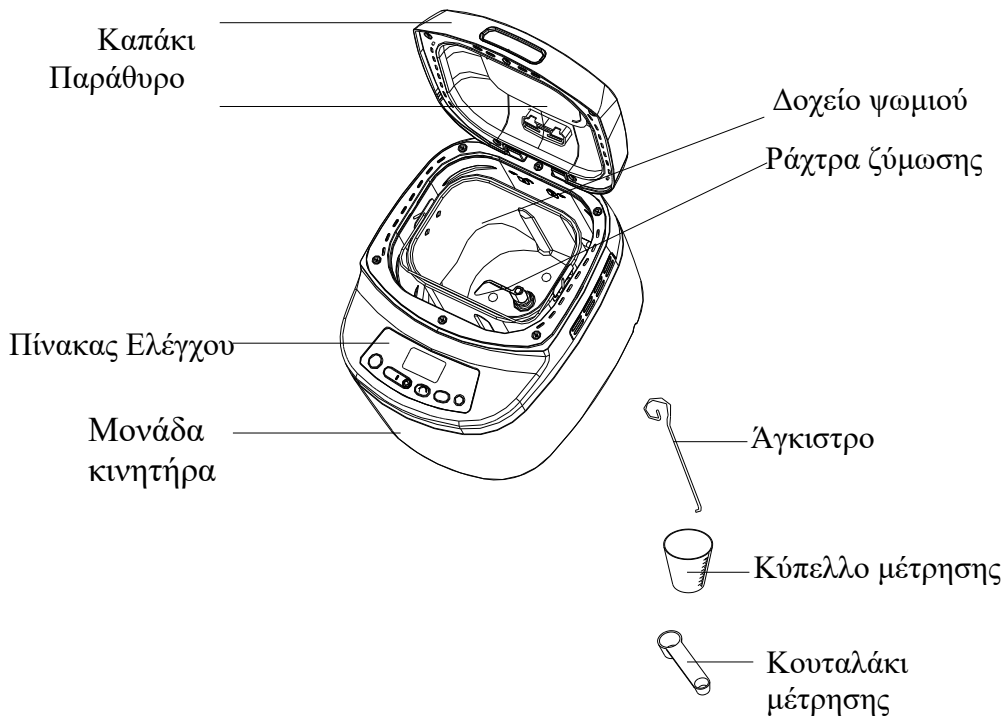
1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Πριν από τη χρήση ελέγξτε ότι η τάση της συσκευής στον πίνακα με τις πληροφορίες αντιστοιχεί στην τάση που χρησιμοποιείτε στο σπίτι σας.
3. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βλαμμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από κάποια δυσλειτουργία ή εάν έχει πέσει ή ζημιωθεί με οποιονδήποτε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



17. Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με μια πετσέτα ή οποιοδήποτε άλλο ύφασμα. Η ζέστη και ο ατμός πρέπει να φεύγουν ελεύθερα. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά εάν η συσκευή είναι καλυμμένη ή έρθει σε επαφή με καύσιμο υλικό.
18. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη από την προορισμένη χρήση.
19. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε ασφαλή, ξηρή επιφάνεια.
20. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή έξω.
21. Η συσκευή περιέχει ένα ενσωματωμένο γειωμένο βύσμα. Παρακαλούμε επιβεβαιώστε ότι η πρίζα στο σπίτι σας είναι καλά γειωμένη.
22. Η συσκευή προορίζεται για την οικιακή χρήση και παρόμοιους χώρους, όπως είναι:
  - Κουζίνα για τους εργαζομένους στα καταστήματα, γραφεία και άλλους εργασιακούς χώρους
  - Αγροτόσπιτα
  - Από πελάτες στα ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής
  - Χώρους με διαμονή και πρωινό.
23. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονομετρητή ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
24. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τηγάνι ψωμιού τοποθετημένη στο θάλαμο, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.
25. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.

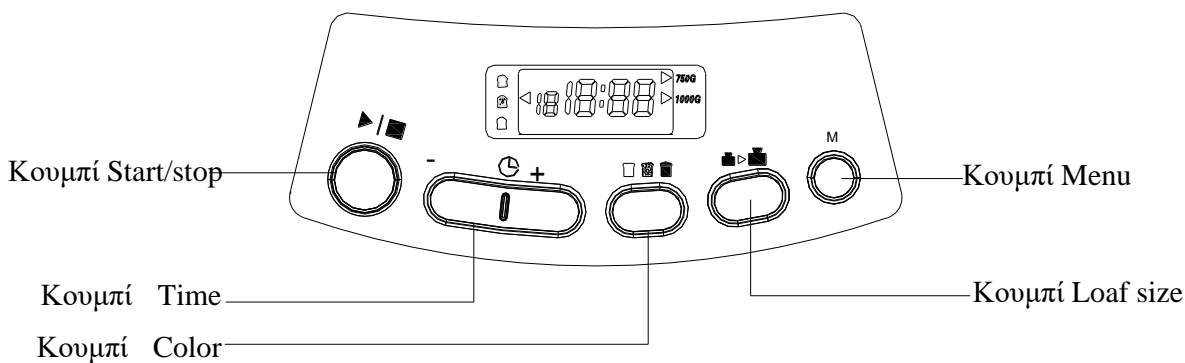
# ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΤΟΝ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΣΑΣ

(Το προϊόν μπορεί να αλλάξει χωρίς προειδοποίηση)



## ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

(Το μεταξοτυπικό μπορεί να υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.)



## ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Αμέσως αφού συνδέσετε τον αρτοποιητή στην πρίζα τροφοδοσίας, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και "13:00" εμφανίζεται στην LCD οθόνη. Το βέλος δείχνει "1000g και Medium" (βλ. πίνακα ελέγχου). Είναι η προεπιλεγμένη ρύθμιση.

## START / STOP

Για ξεκίνηση, παύση και σταμάτημα του επιλεγμένου προγράμματος λειτουργίας. Για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα, πατήστε το **START/STOP** κουμπί μια φορά. Θα ακούσετε ένα σύντομο ηχητικό σήμα και η άνω-κάτω τελεία στην οθόνη με την ώρα αρχίζει να αναβοσβήνει και το πρόγραμμα ξεκινάει. Αφού το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει, όλα τα άλλα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα εκτός από το **START/STOP** κουμπί.

Για να σταματήσετε το πρόγραμμα, πατήστε το **START/STOP** κουμπί για 2 δευτερόλεπτα στο περίπου, μετά θα ακούσετε ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα. Αυτό σημαίνει ότι το πρόγραμμα έχει σταματήσει.

## MENΟΥ

Χρησιμοποιείται για ρύθμιση διάφορων προγραμμάτων. Κάθε φορά που το πατήσετε (ακολουθεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα) το πρόγραμμα θα διαφέρει. Πατήστε το κουμπί σύντομα, οι 12 επιλογές του μενού θα γυρίζονται στην LCD οθόνη. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα. Οι λειτουργίες των 12 επιλογών εξηγούνται παρακάτω.

1. **ΒΑΣΙΚΟ**: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο κανονικού ψωμιού. Η προσθήκη διαφορετικών συστατικών αλλάζει τη γεύση.
2. **ΓΑΛΛΙΚΟ**: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο με μεγαλύτερο χρόνο φουσκώματος. Το ψωμί που ψήνεται σε αυτό το πρόγραμμα συνήθως έχει πιο τραγανή κρούστα και ελαφρύτερη υφή.
3. **ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ**: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού με αλεύρι ολικής αλέσεως. Αυτή η ρύθμιση έχει μεγαλύτερο χρόνο προθέρμανσης για να επιτρέψει στους κόκκους να απολαύσουν το νερό και να φουσκώσουν. Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας αναβολής, καθώς αυτό οδηγεί σε ανεπαρκή αποτελέσματα.
4. **ΓΡΗΓΟΡΟ**: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο με σόδα ή σκόνη ψησίματος. Το ψωμί που ψήνεται σε αυτό το πρόγραμμα είναι συνήθως μικρότερο και έχει πυκνή υφή.
5. **ΓΛΥΚΑ**: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο γλυκού ψωμιού. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο τραγανού και γλυκού ψωμιού.
6. **ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟΡΟ**: Μίξη, φούσκωμα και ψήσιμο για φραντζόλες στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Το ψωμί που γίνεται σε αυτό το πρόγραμμα είναι συνήθως μικρότερο και με πυκνότερη υφή από το ψωμί που γίνεται με το **QUICK** πρόγραμμα.
7. **ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ**: Για την παρασκευή ψωμιού από άλευρα χωρίς γλουτένη και από μίγματα ψησίματος. Τα αλεύρια χωρίς γλουτένη χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να εμποτιστούν τα υγρά και έχουν διαφορετικές ιδιότητες φουσκώματος.
8. **ZYMΗ**: ζύμωμα και φούσκωμα, αλλά χωρίς ψήσιμο. Αφαιρέστε την ακατέργαστη ζύμη και διαμορφώστε τα σε ρολά ψωμιού, πίτσα, ατμισμένο ψωμί, κλπ.
9. **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ**: Γλυκά του κουταλιού και μαρμελάδες.
10. **ΚΕΙΚ**: ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο. Ανυψώστε με σόδα ψησίματος ή σκόνη ψησίματος.

11. **ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ**: Μίξη, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού με ελαφριά υφή, με λεπτότερη κρούστα - ιδανικό για παρασκευή σάντουιτς.
12. **ΨΗΣΙΜΟ**: μόνο ψήσιμο, χωρίς ζύμωμα ή φούσκωμα. Χρησιμοποιείται επίσης για την αύξηση του χρόνου ψησίματος σε επιλεγμένες ρυθμίσεις.

## **ΧΡΩΜΑ**

Πατήστε το πλήκτρο **ΧΡΩΜΑ** για να επιλέξετε μια κηλίδα χρώματος **ΑΝΟΙΧΤΟ**, **ΜΕΣΑΙΟ** ή **ΣΚΟΥΡΟ**. Λάβετε υπόψη ότι ο συνολικός χρόνος λειτουργίας ενδέχεται να ποικίλει ανάλογα με τα διαφορετικά μεγέθη φραντζόλας. Αυτό δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τα προγράμματα **ZYMΗ** και **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ**.

## **ΚΑΡΒΕΛΙ/ΜΕΓΕΘΟΣ**

Πατήστε το κουμπί για να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού: **750γρ**, **1000γρ**. Όταν επιλέξετε το επιθυμητό μέγεθος, η LCD οθόνη θα το δείξει. Παρακαλούμε, έχετε υπόψη ότι ο συνολικός χρόνος λειτουργίας μπορεί να διαφέρει σύμφωνα με το μέγεθος του καρβελιού. Αυτό το κουμπί είναι απενεργοποιημένο για κάποια προγράμματα. Οι λεπτομέρειες περιγράφονται παραπάνω στην παράγραφο “**MENΟΥ**” - **ΓΡΗΓΟΡΟ**, **ZYMΗ**, **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ**, **ΚΕΙΚ** και **ΨΗΣΙΜΟ**

## **ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΧΡΟΝΟΥ (“+” Η “-”)**

Εάν δε θέλετε να ξεκινήσετε αμέσως με το ψήσιμο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτά τα κουμπιά για να ρυθμίσετε την καθυστέρηση χρόνου. Πριν πιάσετε το κουμπί, καθορίστε πότε θέλετε το ψωμί να είναι έτοιμο. Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος αναβολής περιλαμβάνει τον χρόνο ψησίματος του επιλεγμένου προγράμματος. Δηλαδή, με την ολοκλήρωση της αναβολής, το ζεστό ψωμί μπορεί να σερβιριστεί.

Πρώτα πρέπει να επιλέξετε το πρόγραμμα και το επίπεδο ροδίσματος και, στη συνέχεια, πατήστε “+” για να αυξήσετε το χρόνο αναβολής με την αύξηση των 10 λεπτών (συνοδεύεται από ένα σύντομο μπιπ). Ο μέγιστος χρόνος αναβολής είναι 13 ώρες.

**Για παράδειγμα:** τώρα είναι 8:30 το βράδυ. Θέλετε να έχετε το ψωμί σας έτοιμο το επόμενο πρωί στις 7, δηλαδή μέσα σε 10 ώρες και 30 λεπτά. Επιλέξτε το μενού, το χρώμα, το μέγεθος καρβελιού και πατήστε το “+” ή το “-” για να προσθέσετε χρόνο ώπου να εμφανιστεί 10:30 στην LCD οθόνη. Μετά πατήστε το κουμπί **START/STOP** για να ξεκινήσει το πρόγραμμα με την καθυστέρηση. Θα δείτε ότι η άνω-κάτω τελεία ανβοσβήνει και χρόνος στην LCD οθόνη πηγαίνει αντίστροφα. Θα έχετε φρέσκο ψωμί στις 7:00 το πρωί.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** 1) Εάν δε θέλετε να βγάλετε το ψωμί αμέσως, αρχίζει ο χρόνος ζεστάματος που διαρκεί μια ώρα. Προσοχή: μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης όταν έχετε

συστατικά που θα χαλάσουν πολύ γρήγορα, όπως αυγά, γάλα, κρέμα ή τυρί.

2) Δεν είναι κατάλληλο για προγράμματα **QUICK**, **ULTRA FAST** και **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ**.

3) Με το πρόγραμμα **ΨΗΣΙΜΟ**, μπορεί να ρυθμιστεί μόνο ο χρόνος ψησίματος (10-60 λεπτά), όχι ο χρόνος αναβολής. Μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο **ΧΡΟΝΟΣ** για να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος με την αύξηση του 1 λεπτού.

4) Η λειτουργία αναβολής δεν είναι δυνατή μετά την έναρξη λειτουργίας του επιλεγμένου προγράμματος.

5) Ο χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη LCD είναι η συνολική ποσότητα του βασικού χρόνου και του χρόνου αναβολής.

## **ΖΕΣΤΑΜΑ**

Το ψωμί ζεσταίνεται αυτόματα για μια ώρα μετά το ψήσιμο. Κατά το ζέσταμα, εάν θέλετε να βγάλετε το ψωμί, σβήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί **START/STOP**. **Προσοχή:** τα προγράμματα **ΖΥΜΗ** και **ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ** δεν έχουν τη λειτουργία του ζεστάματος.

## **ΜΝΗΜΗ**

Εάν αποσυνδέσατε την τροφοδοσία κατά τη λειτουργία, η διαδικασία προετοιμασίας ψωμιού θα συνεχίσει αυτόματα μέσα σε 10 λεπτά, ακόμη και αν μην πατήσετε το κουμπί **START/STOP**. Εάν η έλλειψη τροφοδοσίας υπερβαίνει τα 10 λεπτά, το πρόγραμμα δεν αποθηκεύεται, πρέπει να πετάξετε τα συστατικά, να ξαναπροσθέσετε καινούρια και να κάνετε την επανεκκίνηση του αρτοποιαστικού. Αλλά εάν η ζύμη δεν μπήκε στη φάση διόγκωσης όταν έγινε διακοπή τροφοδοσίας, μπορείτε να πατήσετε αμέσως το κουμπί **START/STOP** για να ξαναρχίσετε το πρόγραμμα. Προτείνεται να τοποθετηθούν και πάλι νέα συστατικά.

## **ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**

Η συσκευή λειτουργεί κανονικά σε μεγάλο εύρος θερμοκρασίας, αλλά μπορεί να διαφέρει το μέγεθος καρβελιού ανάμεσα στο πολύ ζεστό και το πολύ κρύο χώρο. Προτείνουμε τη θερμοκρασία χώρου ανάμεσα σε 15 °C και 34°C.

## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ**

1. Εάν η οθόνη δείχνει “**EE1**” αφού πατήσατε το κουμπί **START/STOP**, θα ακούσετε ηχητικά σήματα που δείχνουν ότι η θερμοκρασία μέσα ακόμη είναι πολύ υψηλή. Τότε πρέπει να σβήσετε το πρόγραμμα. Ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει 10 με 20 λεπτά.

2. Εάν η οθόνη δείχνει “**EE2**” αφού έχετε πατήσει το **START/STOP** και ακούγεται μπιπ, η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή και το πρόγραμμα δεν μπορεί να ξεκινήσει (Εκτός από το πρόγραμμα **ΨΗΣΙΜΟ**). Ο φούρνος πρέπει να τεθεί σε περιβάλλον υψηλότερης θερμοκρασίας προς χρήση.
3. Εάν η οθόνη δείχνει “**EE4**” αφού πατήσατε το κουμπί **START/STOP**, θα ακούσετε ηχητικά σήματα που δείχνουν ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει πρόβλημα. Πατήστε το κουμπί **START/STOP** για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα. Παρακαλούμε, δώστε τη συσκευή για έλεγχο σε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Εάν η οθόνη δείχνει “**EE3**”, αυτό σημαίνει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει πρόβλημα.

## **ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Η συσκευή μπορεί να αποδίδει χαρακτηριστική οσμή και λίγο καπνό όταν την ξεκινήσετε για πρώτη φορά.

Αυτό είναι κανονικό και θα περάσει γρήγορα. Επιβεβαιώστε ότι η συσκευή έχει αρκετό εξαερισμό.

1. Αποσυνεβάστε όλα τα εξαρτήματα και αφαιρέστε όλα τα εύφλεκτα υλικά όπως το χαρτί ή τον αφρό που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία.
2. Παρακαλούμε, ελέγξτε αν όλα τα μέρη και εξαρτήματα είναι ολόκληρα και χωρίς βλάβη.
3. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σύμφωνα με την παράγραφο "**Καθαρισμός και διατήρηση**".
4. Βάλτε τον αρτοπαρασκευαστή στο πρόγραμμα ΨΗΣΙΜΟ και αφήστε το να λειτουργεί άδειο 10 λεπτά. Μετά αφήστε το να κρυώσει και ξανακαθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.
5. Στεγνώστε διεξοδικά όλα τα εξαρτήματα και συναρμολογήστε τα και η συσκευή είναι έτοιμη για τη χρήση.

## **ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

1. Τοποθετήστε τη συσκευή στην σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
2. Πριν φτιάξετε το ψωμί, ζυγίστε τα συστατικά που χρειάζεστε αντίστοιχα με την κλίμακα.
3. Τοποθετήστε το δοχείο στη θέση του και σφίγξτε το γυρίζοντάς το δεξιάστροφα. Βάλτε τη λεπίδα ζυμώματος επάνω στον περιστρεφόμενο άξονα. Προτείνουμε να γεμίσετε την τρύπα με μαργαρίνη ανθεκτική στη θερμότητα πριν βάλετε τη λεπίδα για να αποφύγετε κόλλημα της ζύμης. Επίσης, με αυτό θα βγάλετε τη λεπίδα πιο εύκολα από το ψωμί.
4. Βάλτε τα συστατικά στο δοχείο ψωμιού. Παρακαλούμε ακολουθήστε τη σειρά από τη συνταγή. Συνήθως πρώτα πρέπει να βάλετε νερό ή το υγρό συστατικό, μετά προσθέστε

ζάχαρη, αλάτι και αλεύρι. Πάντα προσθέστε προζύμι και μπέικιν πάουντερ στο τέλος.

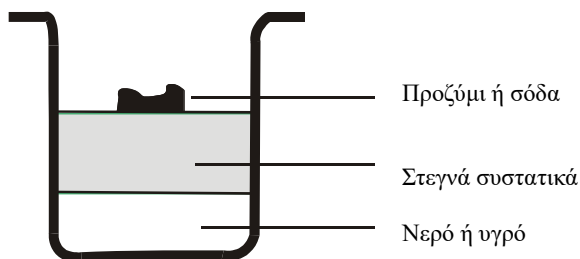


Fig.4

**Σημείωση:** Όταν προσθέτετε τα συστατικά, ακολουθήστε τις οδηγίες ότι η μέγιστη ποσότητα αλεύρου είναι 600g (4 φλιτζάνια) και η μέγιστη ποσότητα μαγιάς είναι 6g (2 κουταλάκια του γλυκού).

5. Κάντε μικρή τρύπα στο αλεύρι με τα δάχτυλά σας, προσθέστε το προζύμι στην τρύπα και επιβεβαιώστε ότι δεν ήρθε σε επαφή με το αλάτι ή το υγρό. Κλείστε το καπάκι απαλά.

6. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.

7. Πατήστε το κουμπί **MENU** ώσπου να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.

8. Πατήστε το κουμπί **COLOR** να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα (αν υπάρχει).

9. Πατήστε το κουμπί **ΜΕΓΕΘΟΣ ΦΡΑΤΖΟΛΑΣ** για να επιλέξετε το επιθυμητό μέγεθος (750g ή 1000g). (αν υπάρχει).

10. Ρυθμίστε την ώρα αναβολής πιέζοντας το πλήκτρο **ΧΡΟΝΟΣ**. Αυτό το βήμα μπορεί να παραλειφθεί εάν θέλετε να ξεκινήσει αμέσως η λειτουργία του φουρνου.

11. Πιέστε σταθερά το πλήκτρο **START/STOP** για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα για να ξεκινήσετε. Θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το γράμμα της αντίστοιχης φάσης στην οθόνη LCD, όπως ζύμωση ή φούσκωμα, θα ανάψει όταν η συσκευή φτάσει σε αυτή τη φάση.

12. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ για να σας υπενθυμίσουμε να προσθέσετε χειροποίητα συστατικά φρούτων, κατάλληλα μόνο για τα προγράμματα ΨΗΣΙΜΟ, ΓΑΛΛΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΛΕΣΕΩΣ, QUICK, ΓΛΥΚΟ, ULTRA FAST, ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΚΕΙΚ και ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Δεν υπάρχουν οδηγίες για τα παραπάνω προγράμματα όταν επιλέγετε τη λειτουργία αναβολής χρόνου.

13. Αφήστε λίγο το δοχείο ψωμιού να κρυώσει πριν βγάλετε το ψωμί. Για τα προγράμματα που έχουν τη λειτουργία **KEEP WARM**, όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, θα ακουστούν 10 μπιπ. Στη συνέχεια, η συσκευή εισέρχεται στη λειτουργία "keep warm", πατήστε το

πλήκτρο **START/STOP** για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε τη διαδικασία. Στα προγράμματα που δεν έχουν τη λειτουργία "keep warm", ακούγεται ένας μακρύς ήχος. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και αφαιρέστε το ψωμί. Ανοίξτε το καπάκι με τα γάντια του φούρνου, γυρίστε το ταμί αριστερόστροφα στη θέση ξεκλειδώματος και, στη συνέχεια, βγάλτε το από τη συσκευή παρασκευής ψωμιού.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Πριν αντικαταστήσετε το ταμί, αφήστε το να κρυώσει εντελώς.

14. Μετά χρησιμοποιήστε αντικολλητική σπάτουλα να χαλαρώσετε ελαφρά το ψωμί από τις πλευρές του δοχείου.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ο φούρνος και η λεκάνη είναι ιδιαίτερος ζεστά! Χειρσηστείτε τα με προσοχή και πάντοτε με γάντια φούρνου.

15. Γυρίστε το δοχείο ψωμιού ανάποδα επάνω στο ράφι ψυγείου ή την καθαρή επιφάνεια κουζίνας και τινάξτε το ελαφρά ώσπου να βγάλετε το ψωμί.

16. Αφήστε το ψωμί 20 λεπτά στο περίπου να κρυώσει πριν το κόψετε.

17. Εάν βρίσκεστε έξω από το χώρο όπου είναι η συσκευή ή δεν πατήσατε το κουμπί **START/STOP** στο τέλος της διαδικασίας, το ψωμί θα μείνει ζεστό για μια ώρα ακόμη (εάν είναι δυνατό). Όταν η λειτουργία ζεστάματος τελειώσει, θα ακουστεί το ηχητικό σήμα.

18. Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν κόψετε το καρβέλι, βγάλτε τη λεπίδα από την κάτω πλευρά του καρβελιού με το άγκιστρο. Το καρβέλι είναι ζεστό, ποτέ μη βγάζετε τη λεπίδα ζυμώματος με τα χέρια σας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Εάν δε φάγατε ολόκληρο το ψωμί, προτείνουμε να αποθηκεύσετε το υπόλοιπο σε μια σφραγισμένη πλαστική σακούλα ή δοχείο. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το ψωμί περίπου τρεις ημέρες σε θερμοκρασία δωματίου. Εάν χρειάζεστε περισσότερες ημέρες αποθήκευσης, βάλτε το σε μια σφραγισμένη πλαστική σακούλα ή δοχείο και μέσα στο ψυγείο. Ο χρόνος αποθήκευσης είναι 10 ημέρες το πολύ.

## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ**

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία και αφήστε την να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.

1. **Λεκάνη ψωμιού:** Αφαιρέστε τη λεκάνη ψωμιού περιστρέφοντάς την προς τα αριστερά



και έπειτα τραβήξτε τη λαβή για να την αφαιρέσετε. Σκουπίστε μέσα και έξω από το τηγάνι με υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά λειαντικά σκευή για την προστασία της αντικολητικής επικάλυψης. Το ταψί πρέπει να στεγνώσει εντελώς πριν την εγκατάσταση. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εισάγετε τη λεκάνη ψωμιού στη σωστή θέση και στη συνέχεια πιέστε την προς τα κάτω. Αν δεν είναι δυνατή η τοποθέτησή του, ρυθμίστε ελαφρώς το πιάτο για να βρείτε τη σωστή θέση και στη συνέχεια πιέστε το προς τα κάτω.

2. **Σπάτουλα ζύμωσης:** Εάν η σπάτουλα ζύμωσης είναι δύσκολο να αφαιρεθεί από τον άξονα, θα πρέπει να γεμίσετε το δοχείο με ζεστό νερό και να το αφήσετε να στεγνώσει για περίπου 30 λεπτά. Η σπάτουλα ζύμωσης μπορεί στη συνέχεια να αφαιρεθεί εύκολα για καθαρισμό. Επίσης σκουπίστε τη σπάτουλα προσεκτικά με ένα υγρό βαμβακερό πανί. Σημειώστε ότι το ταψί, η σπάτουλα και το κουτί των συστατικών είναι ασφαλή για πλήση στο πλυντήριο πιάτων.

3. **Καπάκι και παράθυρο προβολής:** Καθαρίστε το καπάκι μέσα και έξω με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί.

Βάλτε το κουτάλι και τη σπάτουλα στο ταψί και κλείστε το καπάκι.

4. **Μονάδα κινητήρα:** Σκουπίστε ελαφρά την εξωτερική επιφάνεια της μονάδας κινητήρα με βρεγμένο πανί. Μην χρησιμοποιείτε κάποια λειαντικά καθαριστικά για τον καθαρισμό, διότι αυτά μπορούν να ζημιώσουν το φινίρισμα στην επιφάνεια της συσκευής. Ποτέ μη βουτάτε τη μονάδα κινητήρα στο νερό κατά τον καθαρισμό.

5. Πριν αποθηκεύσετε τον αρτοποιητή, επιβεβαιώστε ότι έχει κρυώσει εντελώς, ότι είναι καθαρός και στεγνός και ότι το καπάκι είναι κλειστό.

## ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΨΩΜΙ

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

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

3. **Αλεύρι ολικής άλεσης** – Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι αλεσμένο από το ολόκληρο μούρο σίτου. Περιέχει φύτρο σιταριού και γλουτένη. Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι

βαρύτερο και περιέχει περισσότερα θρεπτικά στοιχεία από το κανονικό αλεύρι. Το ψωμί φτιαγμένο από το αλεύρι ολικής άλεσης συνήθως είναι μικρότερο σε μέγεθος. Σε πολλές συνταγές συνήθως αναμειγνύουν αλεύρι ολικής άλεσης με κανονικό αλεύρι για τα καλύτερα αποτελέσματα.

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

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

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

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

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

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

1.5 κουταλάκι δραστικής ξερής μαγιάς = 1 κουταλάκι στιγμιαίας μαγιάς

2 κουταλάκι δραστικής ξερής μαγιάς = 1.5 κουταλάκι στιγμιαίας μαγιάς

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

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

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

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

- (4) Ο αφρός πρέπει να ανέβει στην κορυφή της κούπας. Αλλιώς, το προζύμι έχει χαλάσει.
9. **Αλάτι** – Το αλάτι είναι απαραίτητο για να βελτιώσει τη γεύση ψωμιού και το χρώμα της κρούστας. Αλλά το αλάτι μπορεί να αποτρέψει τη διόγκωση του ψωμιού. Ποτέ μη βάζετε πολύ αλάτι στις συνταγές και το ψωμί θα ήταν πιο φουσκωμένο χωρίς αλάτι.
10. **Αυγά** – Τα αυγά μπορούν να βελτιώσουν την υφή του ψωμιού, το κάνουν πιο θρεπτικό και μεγαλύτερο σε μέγεθος. Το αυγό πρέπει να βάλετε χωρίς κέλυφος και να το ανακατέψετε ομαλά.
11. **Λίπος, βούτυρο και φυτικό λάδι** – Το λίπος μπορεί να μαλακώσει το ψωμί και να παρατείνει το χρόνο αποθήκευσης. Το βούτυρο πρέπει να λιώσετε ή τεμαχίσετε πριν από τη χρήση.
12. **Μπέικιν πάουντερ** – Το μπέικιν πάουντερ χρησιμοποιείται για διόγκωση εξαιρετικά στιγμιαίου ψωμιού και κέικ. Αφού δε θέλει χρόνο η διόγκωση, το μπέικιν πάουντερ μπορεί να φτιάξει αέρα που θα μαλακώσει την υφή του ψωμιού μέσα από διάφορες χημικές διαδικασίες.
13. **Σόδα** – Μοιάζει με το μπέικιν πάουντερ και μπορεί να χρησιμοποιείται μαζί με αυτό.
14. **Νερό και άλλα υγρά** – Το νερό είναι ουσιώδες συστατικό για φτιάξιμο ψωμιού. Γενικά, το καλύτερο είναι το νερό σε θερμοκρασία 20°C με 25°C. Μπορείτε να αντικαταστήσετε το νερό με φρέσκο γάλα ή νερό με 2% γάλα σκόνη, που μπορεί να ενισχύσει τη γεύση του ψωμιού και το χρώμα της κρούστας. Κάποιες συνταγές θέλουν χυμό για να ενισχύσει τη γεύση του ψωμιού, π.χ. χυμό μήλο, πορτοκάλι, λεμόνι κλπ.

## ΜΕΤΡΗΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

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

### 1. Ζύγιση υγρών συστατικών

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

## 2. Μέτρηση ξερών συστατικών

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

## 3. Σειρά πρόσθεσης

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

## ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Νομ.	Πρόβλημα	Λόγος	Λύση
1	Καπνός από την τρύπα εξαερισμού κατά τη λειτουργία.	Κάποια συστατικά μένουν στο στοιχείο θέρμανσης ή κοντά κατά την πρώτη χρήση, λάδι έχει μείνει στην επιφάνεια στοιχειών θέρμανσης	Αποσυνδέστε τη συσκευή και καθαρίστε το στοιχείο θέρμανσης, αλλά προσέξτε να μην καείτε. Κατά την πρώτη χρήση, στεγνώστε τη συσκευή και ανοίξτε το καπάκι.
2	Η κάτω κρούστα είναι πολύ παχιά	Κρατάτε το ψωμί ζεστό και το αφήνετε στο δοχείο περισσότερο χρόνο και χάνει πολύ νερό	Βγάλτε το ψωμί αμέσως και μην το κρατάτε ζεστό
3	Είναι πολύ δύσκολο να το βγάλετε	Η λεπίδα μένει σφιγκτική στον άξονα του δοχείου	Αφού βγάλετε το ψωμί, χύστε ζεστό νερό μέσα στο δοχείο και βουτήξτε τη λεπίδα για 10 λεπτά και μετά βγάλτε και καθαρίστε.

4	Δεν αναμειγνύει συστατικά ομαλά και δεν ψήνει καλά	1. Το επιλεγμένο πρόγραμμα δεν είναι κατάλληλο	Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα
		2. Μετά τη λειτουργία, ανοίγετε το καπάκι μερικές φορές και το ψωμί είναι στεγνό, χωρίς χρυσαφένια κρούστα	Μην ανοίγετε το καπάκι προς το τέλος
		3. Η αντίσταση ανάμειξης είναι πολύ μεγάλη και ο άξονας δε γυρίζει	Ελέγξτε την τρύπα λεπίδας, βγάλτε το δοχείο και ανάψτε τη συσκευή χωρίς συστατικά, εάν δε λειτουργεί κανονικά, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο σέρβις.
5	Οθόνη έχει "E01" αφού πατήσετε "START/STOP"	Η θερμοκρασία στον αρτοποιασκευαστή είναι πολύ υψηλή για να φτιάξετε ψωμί	Πατήστε "START/STOP" και αποσυνδέστε τη συσκευή, μετά βγάλτε το δοχείο και αφήστε το καπάκι ανοιχτό ώσπου να κρυώσει
6	Ακούτε τον κινητήρα, αλλά η ζύμη δεν ανακατεύεται	Το δοχείο δεν είναι τοποθετημένο σωστά ή έχει υπερβολική ζύμη	Ελέγξτε αν το δοχείο είναι τοποθετημένο σωστά, ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τις συνταγές και μετρήστε ακριβώς
7	Μεγάθος ψωμιού υπερβολικό και αγγίζει το καπάκι	Βάλτε υπερβολικό προζύμι, αλεύρι ή νερό ή θερμοκρασία χώρου πολύ υψηλή	Ελέγξτε αυτά, μειώστε την ποσότητα συστατικών
8	Μεγάθος ψωμιού πολύ μικρό ή δε φουσκώνει	Δεν έχει (αρκετό) προζύμι ή προζύμι επηρεάζεται από πολύ ζεστό νερό ή μείξατε προζύμι με αλάτι ή θερμοκρασία χώρου πολύ χαμηλή	Ελέγξτε την ποσότητα και την αποτελεσματικότητα προζυμιού, προσαρμόστε τη θερμοκρασία χώρου
9	Ζύμη υπερβολική και ξεχειλίζει από το δοχείο	Η ποσότητα υγρών είναι υπέρμετρη, μαλακώνει τη ζύμη και επίσης έχει υπερβολικό προζύμι	Μειώστε την ποσότητα υγρών για να προσαρμόσετε την ελαστικότητα ζύμης
10	Ψωμί καταρρέει στη μέση κατά το ψήσιμο	1. Αλεύρι δεν περιέχει αρκετό πάουντερ και δε φουσκώνει η ζύμη	Χρησιμοποιήστε αλεύρι ψωμιού ή δυνατό πάουντερ
		2. Το προζύμι φουσκώνει πολύ γρήγορα, θερμοκρασία του είναι πολύ υψηλή	Κρατήστε λίγο το προζύμι στη θερμοκρασία δωματίου
		3. Υπέρμετρο νερό κάνει τη ζύμη πολύ βρεγμένη και μαλακή	Σύμφωνα με τη δυνατότητα απορρόφησης νερού, προσαρμόστε τη συνταγή
11	Υπερβολικό βάρος ψωμιού και πολύ πυκνό καρβέλι	1. Υπερβολικό αλεύρι ή ανεπαρκές νερό	Βάλτε λιγότερο αλεύρι ή περισσότερο νερό
		2. Υπερβολική ποσότητα φρούτων ή αλευριού ολικής άλεσης	Βάλτε λιγότερη ποσότητα αυτών των συστατικών και περισσότερο προζύμι
12	Ψωμί στη μέση είναι τρυπημένο όταν το κόβετε	1. Πολύ νερό ή προζύμι ή ανεπαρκές αλάτι	Λιγότερο νερό ή προζύμι και ελέγξτε αλάτι
		2. Θερμοκρασία νερού πολύ υψηλή	Ελέγξτε τη θερμοκρασία νερού
13	Επιφάνεια ψωμιού έχει σκόνη	1. Το ψωμί περιέχει πολλά συστατικά της γλουτένης όπως βούτυρο και μπανάνες...	Μην προσθέτετε πολλά συστατικά της γλουτένης στο ψωμί
		2. Ανάμειξη δε γίνεται σωστά λόγω έλλειψης νερού	Ελέγξτε νερό και συναρμολόγηση της συσκευής
14	Κρούστα πολύ παχιά και χρώμα πολύ σκούρο όταν φτιάχνετε κέικ ή συνταγές με πολλή ζάχαρη	Διάφορες συνταγές ή συστατικά επηρεάζουν πολύ φτιάξιμο ψωμιού, το χρώμα θα γίνει πολύ σκούρο λόγω υπέρμετρης ζάχαρης	Εάν το χρώμα είναι πολύ σκούρο για συνταγή με υπερβολική ζάχαρη, πατήστε START/STOP να σταματήσει το πρόγραμμα 5 με 10 λεπτά πριν από τον κανονικό χρόνο. Πριν βγάλετε το ψωμί ή το κέικ, πρέπει να το κρατήσετε ακόμη 20 λεπτά μέσα στο δοχείο με καπάκι κλειστό.

## ΔΙΑΘΕΣΗ ΦΙΛΙΚΗ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



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



**VOX**  
**ELECTRONICS**

SVN

*PEKAČKRUHA*  
NAVODILA ZA UPORABO  
**BBM - 1345**



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

# **VSEBINA**

**POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA**

**SPOZNAJTE VAŠ APARAT**

**NADZORNA PLOŠČA**

**ODLOŽEN ZAČETEK OBRATOVANJA (ČAS)**

**OHRANJANJE TOPLOTE**

**SPOMIN**

**SOBNA TEMPERATURA**

**OPOZORILA NA ZASLONU**

**PRVA UPORABA**

**UPORABA PEKAČA**

**ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE**

**UVOD V SESTAVINE**

**MERENJE SESTAVIN**

**REŠAVANJE TEŽAV**

**OKOLJU PRIJAZNO ODLAGANJE**

# POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Pred uporabo te električne naprave morate upoštevati naslednje varnostne ukrepe:

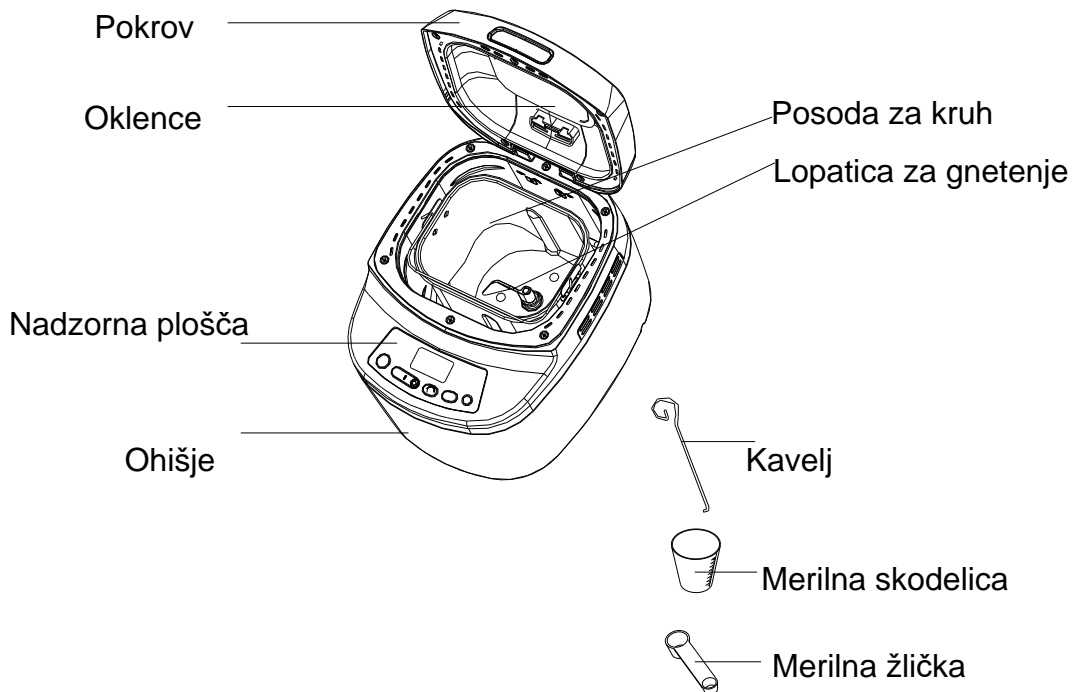
1. Preberite vsa navodila.
2. Pred začetkom uporabe preverite, ali električna napetost v vaši stenski vtičnici ustreza napetosti v aparatu, navedeni podatek pa najdete na ploščici, ki je pritrjena na aparat.
3. Aparata s poškodovanim kablom za napajanje ali vtikačem ne smete v nobenem primeru uporabljati,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



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

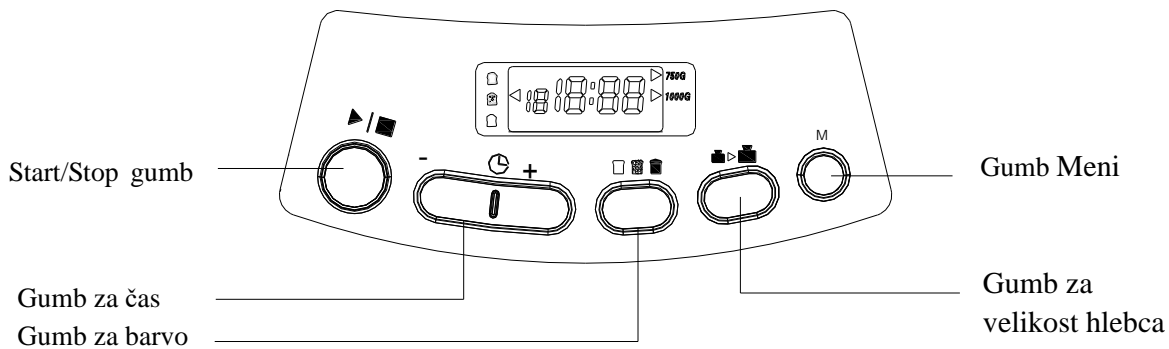
# SPOZNAJTE SVOJ PEKAČ

(lahko pride do sprememb lastnosti izdelka brez predhodnega obvestila)



## Nadzorna plošča

(lahko pride do sprememb lastnosti izdelka brez predhodnega obvestila)



## PO INICIJALNEM NAPAJANJU

Takoj, ko se poveže napajanje, naprava odda zvočni signal, vključi se LCD na katerem piše "13:00" in se sliša kratek zvočni signal. Puščica označuje "1000g in Medium" (pogledajte kontrolnu tablu).

## START / STOP

Stikalo start i stop služi za zagon ali zaustavitev določenega programa peke.

Pred začetkom določenega program pritisnite enkrat na gumb "START/STOP". Slišali boste kratek zvočni signal, ki opozarja, da se je program začel. Po začetku programa postanejo vsa stikala razen stikala "START/STOP" neaktivna.

Če hočete ustaviti program, pritisnite na gumb "START/STOP" in ga držite 2 sekundi, dokler ne slišite dolgega zvočnega signala, ki opozarja, da je program ustavljen.

## MENI

Uporablja se za izbiro različnih programov. Z vsakim pritiskom na to stikalo (spremlja ga zvočni signal) označimo spremembo programa. S pritiskom na gumb s prekinitvami menu opravi cel cikel 12 programov, ki jih v ozadju spremlja indikator LCD. Izberite si zaželeni program. Funkcije vseh 12 menijev bodo pojasnjene v nadaljevanju.

1. **OSNOVNO (BASIC)**: mešanje, vzhajanje in peka normalnega kruha. Ravno tako lahko dodate sestavine za dodatni okus.

2. **FRANCOSKI (FRENCH)**: mešanje, vzhajanje in peka z daljšim časom vzhajanja. Kruh, pečen v tem programu, bo imel bolj hrustavo skorjo in lažjo teksturo.

3. **POLNOZRNAT (WHOLE WHEAT)**: mešanje, vzhajanje in peka kruha iz nemlete pšenice. Ta nastavitev ima daljši čas segrevanja, zaradi tega, da pšenica vpije vodo in se razširi. Ni priporočljivo uporabljati funkcijo odložitve, saj lahko pride do neželenih rezultatov.

4. **HITRI (QUICK)**: mešanje, vzhajanje in peka kruha s sodo ali praškom za pecivo. Kruh, pečen na ta način, je ponavadi manjši in z goste teksture.

5. **SLADKI (SWEET)**: mešanje, vzhajanje in peka sladkega kruha. Za peko hrustavega sladkega kruha.

6. **ULTRA HITRI (Ultra Fast):** mešanje, vzhajanje in peka 0.5 kruha v najkrajšem roku. Ponavadi je kruh, pripravljen v tem programu, manjši in bolj grob od kruha pripravljenega v **Hitrem** programu.

7. **BREZGLUTENSKI (GLUTEN - FREE):** priprava kruha iz brezglutenske moka in zmesi za pečenje. Brezglutenska moka potrebuje več časa za vpijanje tekočin in ima drugačne lastnosti pri vzhajanju.

8. **TESTO (DOUGH):** mešanje in vzhajanje, vendar brez peke. Odstranite testo in ga oblikujte za pecivo, pizzo itd.

9. **DŽEM (JAM):** kuhanje džemov in marmelad.

10. **KOLAČI (CAKE):** mešanje, vzhajanje in peka, vzhajanje s sodo ali praškom za pecivo.

11. **SENDVIČ (SANDWICH):** mešanje, vzhajanje i peka sendviča. Za peko kruha mehke teksture s tanjšo skorjo.

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

## **BARVA (COLOR)**

Z gumbom lahko izberete **SVETLO**, **SREDNJO** ali **TEMNO** barvo skorje. Za izbor zelene barve pritisnite ta gumb. Prosimo, upoštevajte, da trajanje priprave kruha lahko varira glede na velikost štruce. To funkcijo ni moč uporabiti pri programih **TESTO** in **DŽEM**.

## **VELIKOST KRUHA (LOAF SIZE)**

Pritisnite to funkcijo, ko želite izbrati velikost kruha: 750g ali 1000g. Upoštevajte, da je celoten čas peke odvisen od velikosti štruce. To funkcio ni moč uporabiti pri programih **HITRI**, **TESTO**, **DŽEM**, **KOLACI** in **PEKA**.

## **ODLOŽITEV ZAČETKA PEKE (DELAY FUNCTION (“+” or “-”))**

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

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

Najprej izberite program in barvo skorje, nato pritisnite "+" da bi povečali čas odlaganja. Z vsakim pritiskom se čas podaljša 10 minuta (s kratkim zvočnim signalom). Maksimalni čas odložitve znaša 13 ur.

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

**Opomba:** 1) V primeru odložene peke ne uporabljajte hitro pokvarljivih sestavin, kot so sveže mleko, sadje, čebula itd.

2) Funkcija ni primerna za programe **HITRO**, **ULTRA HITRO** in **DŽEM**.

3) S programom PEKA lahko nastavite samo čas pečenja (10-60 minut), ne pa tudi čas odlaganja. Pritisnite gumb ČAS za povečevanje časa pečenja za 1 minuto po posameznem pritisku.

4) Ta funkcija odloženega začetka obratovanja ni na voljo potem, ko izbrani program začne z delom.

5) Čas prikazan na LCD zaslonu je seštevek osnovnega časa in časa odlaganja.

## **OHRANJANJE TOPLOTE - KEEP WARM**

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

## **SPOMIN - MEMORY**

Če je med trajanjem programa peke zmanjkalo elektrike, se proces samodejno nadaljuje po 10 minutah celo brez pritiska na stikalo **START/STOP**. Če traja izklop elektrike več kot 10 minut, se spomin izgubi in je treba pekač ponovno ročno uravnati. Če pa med izklopom elektrike testo ni napredovalo dlje od faze gnetenja, s pritiskom na stikalo **START/STOP** enostavno začnite ves program od začetka. Predlaže se ponovno stavljanje novih sestojaka.

## OKOLJE

Naprava lahko odobro deluje v širokem razponu delovnih sobnih temperatur, vendar lahko v primeru zelo toplega ali zelo hladnega prostora pride do razlik v velikosti štruc. Priporočljiva je sobna temperatura v razponu od 15°C i 34°C.

## PRIKAZ OPOZORIL

1. V kolikor zaslon po pritisku gumba **START/STOP** prikaže "**EE1**" in se sliši zvočni signal, pomeni, da je temperatura znotraj naprave še vedno previsoka. Odprite pokrov in pustite, da se naprava 10-20 minut hladi.
2. V kolikor zaslon po pritisku gumba **START/STOP** prikaže "**EE2**" in se sliši zvočni signal, to pomeni, daje notranja temperatura prenizka in da program ne bo začel z delom (razen programa **BAKE**). Da bi aparat lahko obratoval, mora biti v prostoru z višjo temperaturo.
3. V kolikor zaslon po pritisku gumba **START/STOP** prikaže "**EE4**" in se sliši zvočni signal, to pomeni, da obstaja odprt stik v tokokrogu senzorja temperature. Pritisnite gumb **START / STOP**, da boste ustavite zvočni signal, če pa "**EE4**" na LCD zaslonu nadaljuje z utripanjem, stopite v stik s pooblaščenim servisom za podroben pregled. Če se na zaslonu prikaže "**EE3**", to pomeni, da je na tokokrogu senzorja temperature kratek stik.

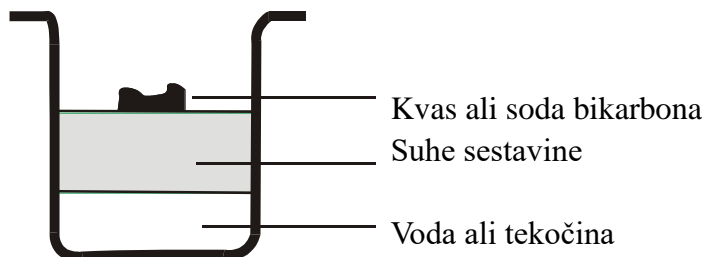
## OB PRVI UPORABI

Pri prvem zagonu lahko aparat oddaja nekaj dima in karakteristično vonjavo. To je normalno in se bo kmalu prenehalo dogajati. Poskrbite, da je aparat dobro prezračen.

1. Odstranite embalažo z vseh delov in dodatne opreme in odstranite vse vnetljive materiale kot so papir in pena, ki se uporabljajo za embalažo.
2. Prosimo preverite, ali so vsi deli in dodatni deli v paketu in nepoškodovani.
3. Očistite vse dele po navodilih iz poglavja "**Čiščenje in vzdrževanje**"
4. Določite način delovanja za peko in pustite delovati približno 10 minut. Ko se ohladi, ga ponovno očistite.
5. Temeljito posušite vse dele i njih sestavite; naprava je pripravljena za uporabo.

## UPOTREBA APARATA

1. Položite aparat na trdno in ravno površino.
2. Pred pripravo kruha, izmerite potrebne sestavine.
3. Namestite posodo na njeno mesto ter obračajte v desno smer dokler ne zaslišite klika. Lopatico za mešanje pritrdite na os. Lopatico obračajte v desno smer vse dokler ne zaslišite klika. Priporočljivo je, da pred nameščanjem lopatice luknje napolnite z maslom, odpornim na toploto in tako preprečite lepljenje testa na lopatico in omogočite enostavno odstranjevanje lopatice iz kruha.
4. Vstavite sestavine v posodo za kruh. Ponavadi naj bi se sprva vstavila voda ali tekoča sestavina, nato sladkor, sol in moka; kvas ali prašek za pecivo sta zadnji sestavini. (videti sliko 4).



Slika 4

**Opomba:** Pri dodajanju sestavin imejte na umu priporočilo o maksimalni

količini moke - 600 g (4 skodelice), ter maksimalni količina kvasa - 6 g (2 žlički).

5. S prstom naredite majhno luknjo na eni strani moke. Vanjo položite kvas, pri tem pazite, da ne pride v stik z vodo, ali s soljo. Nežno zaprite pokrov.

6. Vključite električni kabel v električno vtičnico.

7. S pritiskom gumba **MENU** izberete zeleni program.

8. Za izbor zelene barve skorje pritisnite gumb **BARVA**. (ako je moguće).

9. Za izbor velikosti štruce pritisnite gumb **VELIKOST ŠTRUCE**. (750g or 1000g) (ako je moguće).

10. Čas odložitve nastavite z gumbom **ČAS - TIME**. Ta korak lahko preskočite, če želite, da pekač kruha takoj prične delovati.

11. Pritisnite gumb **START / STOP** in držite dlje od 2 sekund, da bi aparat začel obratovati. Dve lučki bosta začeli utripati, na LCD zaslonu pa se bodo pojavile svetleče črke ustreznih faz, kot so gnetenje (knead) ali vzhajanje (rise) kadar aparat opravlja ustrezno fazo.
12. Med obratovanjem bo slišen zvočni signal, ki vas bo opozoril, da ročno dodate sadne sestavine, kar je primerno samo za programe **PEKA, FRANCOŠKI, POLNOZRNATI, HITRI, SLADKO, ULTRA HITRI, BREZGLUTENSKI, KOLAČI** in **SENDVIČI**.

**OPOMBA:** Za navedene programe ni navodil za izbiro funkcije odloženega začetka obratovanja.

13. Za programe, ki imajo funkcijo **ohranjanja toplote - KEEP WARM**, se bo po kočani pripravi, zaslišalo 10 zvočnih signalov. Nato bo aparat prešel v način ohranjanja toplote, pritisnite **START / STOP** gumb in držite dlje od 3 sekund, da ustavite proces; Pri programih, ki nimajo funkcijo ohranjanja toplote, se zasliši samo en dolg zvočni signal. Odklopite napajalni kabel iz vtičnice in vzemite kruh. Uporabite rokavice za pečico, odprite pokrov, obrnite posodo za kruh v smeri nasprotni urinemu kazalcu do položaja za odklepanje ter jo odstranite iz aparata.

**OPOMBA:** Pustite, da se posoda za kruh povsem ohladi, preden jo premaknete.

14. Z nelepljivo lopatico nežno ločite kruh od posode.

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

15. Obrnite posodo za peko narobe na kovinsko žico za hlajenje, ali na čist kuhinjski pult in previdno potresite, dokler kruh ne pade iz posode.

16. Previdno obrnite kruh in ga pustite, da se hladi približno 20 minut preden ga začnete rezati.

17. Če ste zapustili prostor oz. niste pritisnili gumba **START/STOP** na koncu programa, ostane kruh avtomatsko topel v naslednji uri, preden se naprava samodejno izključi.

18. Ko ne uporabljate naprave, ali ko končate z določeno operacijo, izklopite kabel za napajanje iz električne vtičnice.

**OPOZORILO:** Preden začnete rezati kruh, s kavljem potegnite nož za gnetenje, ki je na

dnu kruha. Kruh je vroč, noža pa ne smete nikoli poskusiti potegniti z golimi rokami.

**OPOMBA:** Če niste pojedli vsega kruha, priporočamo, da ga ovijete v plastično folijo in shranite za pozneje. Kruh lahko hranite tri dni na sobni temperaturi. Če bi radi, da traja dlje, ga ovijte v plastično folijo in shranite v hladilniku, kjer lahko traja do 10 dni.



## ČIŠČENJE IN VDRŽEVANJE

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

1. **Posoda za peko kruha:** Posodo za kruh odstranite z obračanjem v smeri nasprotni urinemu kazalcu, nato pa povlecite ročko, da bi je izvlekli. Obrišite z vlažno krpo notranjo in zunanjo stran posode. Da ne bi poškodovali zaščitni premaz, ne uporabljajte groba oz. abrazivna čistilna sredstva. Posoda mora biti povsem suha preden jo ponovno namestite.

**OPOMBA:** Postavite posodo za kruh v ustrezen položaj, nato pa jo pritisnite navzdol. V kolikor posodo ne uspete namestiti, jo nekoliko premaknite, da najdete ustrezno lego in potisnite navzdol.

2. **Lopatica za gnetenje:** V kolikor imate težave pri premikanju lopatice za gnetenje z osi, napolnite posodo s toplo vodo in pustite, da se namaka približno 30 minut. Zatem boste lažje odstranili lopatico za gnetenje, da bi jo oprali. Obrišite lopatico z vlažno krpo. Imejte na umu, da se posoda za kruh, lopatica za gnetenje in posoda za sestavine lahko pomivajo tudi v stroju za pomivanje posode.

3. **Pokrov in okence:** Pokrov lahko znotraj in zunaj očistite z vlažno krpo. 4.

**Ohišje:** Previdno obrišite zunanjo površino ohišja z vlažno krpo. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev za čiščenje, ker bo zunanja površina zgubila sijaj. Ohišja ne smete potapljati v vodo, da bi ga oprali.

5. Preden spakirate pekač za kruh, da ga odložite, preverite, ali se je popolnoma ohladil, ali je čist in suh. Posavite žlico in lopatico za gnetenje v posodo za kruh in zaprite pokrov.

## UVOD V SESTAVINE KRUHA

### 1. Moka za kruh

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

## 2. Navadna moka

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

## 3. Integralno pšenično moko

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

## 4. Črna pšenična moka

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

## 5. Samovzhajajoča moka

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

## 6. Koruzna in ovsena moka

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

## 7. Sladkor

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

## 8. Kvas

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

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

1.5 čž. suhega kvasa = 1 čž. instant kvasa

2 čž. suhega kvasa = 1.5 čž. instant kvasa

Kvas se mora nahajati v hladilniku, saj ga visoka temperatura uniči; pred uporabo preverite rok trajanja. Po vsaki uporabi ga čimprej pospravite nazaj v hladilnik.

Ponavadi je vzrok za neuspešno vzhajanje kruha ravno neaktiven kvas.

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

- (1) nalijte 1/2 skodelice tople vode (45-50°C) v merico
- (2) vsujte 1 žličko belega sladkorja v merico in premešajte, nato dodajte 2 žlički kvasa.
- (3) Pustite merico na toplem mestu približno 10 minut. Ne smete mešati.
- (4) Če se do takrat ne naredi penica na površini zmesi, to pomeni, da je vaš kvas neaktiven.

## 9. Sol

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

## 10. Jajca

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

## 11. Mast, maslo in rastlinsko ulje

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

## 12. Pecilni prašek

Pecilni prašek se po večini uporablja za **hitri kruh** in pecivo. Pri uporabi pecilnega praška ni treba čakati, da testo naraste, prašek spušča plin, ki zmehča teksturo kruha na kemijskem principu.

## 13. Soda bikarbona

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

## 14. Voda in druge tekočine

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

## **TEŽA SESTAVIN**

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

### **1. Merjenje tekočih sestavin**

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

### **2. Merjenje suhega praška**

Merenje suvih sestojaka se mora uraditi tako što ćete lagano ubaciti sestojke u mernu čašu, a kada je sasvim napunite, nožem poravnajte sastojak. Večja količina suhih sestavin lahko vpliva na končni rezultat recepta. Pri merjenju majhnih količin suhih sestavin je potrebno uporabljati merilno žlico. Pri merjenju, površino žlice zravajte, ne sme biti kupček, saj lahko ta majhna razlika pokvari ravnovesje recepta.

### **3. Red dodajanja sestavin**

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

## VODIČ ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV

Br.	Težava	Vzrok	Rešitev
1	Iz odprtine za zračenje med peko uhaja dim	Nekatere sestavine so prilepljene ob grelni element ali v njegovi bližini; ostanek olja na grelnem elementu	Izključite pekač kruha in očistite grelni element, vendar pazite, da se ne opečete. Ob prvi uporabi na suho vključite napravo in odprite pokrov.
2	Spodnja skorja kruha je predebela	Naprava je predolgo ohranjala kruh na toplem ali pa ste ga pustili v posodi za kruh in je prišlo do prekomerne izgube vode.	Hitro vzemite kruh iz naprave ali posode za kruh.
3	Kruh se težko odstranja iz posode	Lopatica za mešanje je trdno pritrjena ob os v posodi za kruh.	Po mesenju kruha v posodo za kruh vlijte vročo vodo in za 10 minut vstavite lopatico za mešanje ter jo nato odstranite in očistite.
4	Sestavine so slabo premešane in slabo pečene	1. Izbran je neustrezen program	Izberite ustrezen program.
		2. Med peko ste nekolikokrat odprli pokrov in se je kruh posušili in slabo spekel.	Med zadnjim vzhajanjem ne dvigajte pokrova.
		3. Zmes je pregosta, lopatica zato komaj rotira in slabo meša	Preverite luknjo lopatice za mešanje, nato odstranite posodo za kruh in vključite napravo brez sestavin. V kolikor ne deluje normalno, kontaktirajte pooblaščen servis.
5	Prikazuje se "H:HH" po pritisku gumba "start/stop"	Temperatura v pekaču je previsoka za peko kruha.	Pritisnite gumb "start/stop" in izključite pekač kruha, nato odstranite posodo za kruh in odprite pokrov ter pustite odprtega dokler se pekač ne ohladi.
6	Sliši se delovanje motorja, vendar naprava ne meša	Posoda za kruh je nepravilno postavljena ali pa se v njej nahaja preveč testa za mešanje	Preverite, ali je posoda za kruh ustrezno pritrjena in, ali je testo narejeno po receptu ter, ali so sestavine natančno izmerjene.
7	Kruh je prevelik in udarja ob pokrov	Preveč kvasa, moke ali vode ali pa je temperatura previsoka	Preverite zgornje dejavnike, zmanjšajte sestavine skladno z vzorci težav.
8	Kruh je premajhen ali pa ni vzhajal	Ni kvasa ali pa ga je premalo; kvas je mogoče zaradi pretople vode slabo aktiven ali pa se je pomešal s soljo; okoliška temperatura je prenizka	Preverite količino in delovne značilnosti kvasa ter ustrezno povečajte okoliško temperaturo.
9	Preveč je testa in uhaja preko posode za kruh	Preveč tekočine in je zato testo premehko; Preveč kvasa.	Zmanjšajte količino tekočin in izboljšajte krutost testa.
10	Kruh se med peko v sredini vdira	1. Moka ni dobro mleta in zmes ne more vzhajati.	Uporabljajte navadno moko za kruh.
		2. Kvas prehitro vre ali pa je temperatura kvasa previsoka	Kvas se uporablja pri sobni temperaturi.
		2. Preveč vode naredi testo premokrega ali premehkega.	Skladno s sposobnostjo vpijanja vode, nastavite količino uporabljenega vode.
11	Kruh je zelo težek in pregost	1. Preveč moke ali premalo vode.	Zmanjšajte količino moke ali povečajte količino vode.
		2. Preveč sadnih sestavin ali preveč integralne pšenične moke.	Zmanjšajte količino določenih sestavin in povečajte količino kvasa.
12	Srednji deli kruha so votli	1. Preveč vode ali kvasa ali premalo soli.	Ustrezno določite količino vode in kvasa ter preverite količino soli.
		2. Voda je pretopla.	Preverite temperaturo vode.
13	Na površini kruha se nahaja suh prah	1. V kruhu so sestavine z veliko glutena, kot je maslo, banana itd.	Ne dodajajte sestavin z veliko glutena v kruh.
		2. Kruh zaradi premalo vode ni dobro premešan.	Preverite količino vode in mehansko strukturo pekača kruha.

14	Med peko peciva ali hrane z veliko sladkorja je skorja predebela in barva pretemna	Različni recepti ali sestavine imajo velik vpliv na pripravo kruha. Kruh bo v primeru, da ste vanj dali veliko sladkorja, temen.	V kolikor je barva kruha pretemna za recept z veliko sladkorja, za prekinitev programa 5-10 minut pred predvidenim zaključkom programa pritisnite gumb <b>start/stop</b> . Pred odstranjevanjem kruha bi moral biti kruh ali kolač 20 minut v posodi z zaprtim pokrovom..
----	--	--	---

## Ekološki sprejemljivo odlaganje



Lahko pripomorate k zaščiti okolja!!  
 Prosimo, spoštujte lokalne predpise:  
 odlagajte nedelujoče električne naprave  
 na ustrazna mesta za zbiranje odpadkov.



**VOX**  
**ELECTRONICS**

HRV

*PEKAČ KRUHA*  
KORISNIČKE UPUTE

**BBM - 1345**



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

# **SADRŽAJ**

**VAŽNE BEZBJEDNOSNE UPUTE**

**UPOZNAJTE VAŠ APARAT**

**KONTROLNA TABLA**

**ODLOŽEN POČETAK RADA (VRIJEME)**

**ODRŽAVANJE TOPLINE**

**MEMORIJA**

**SOBNA TEMPERATURA**

**UPOZORENJA NA EKCRANU**

**PRVA UPORABA**

**KORIŠĆENJE APARATA ZA PEČENJE KRUHA**

**ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

**UVOD U SASTOJKE**

**MJERENJE SASTOJAKA**

**RIJEŠAVANJE PROBLEMA**

**EKOLOŠKO ODLAGANJE**



## **VAŽNE BEZBJEDNOSNE UPUTE:**

Prije korištenja ovog uređaja trebalo bi ispuniti sljedeće osnovne bezbjednosne preduvjete:

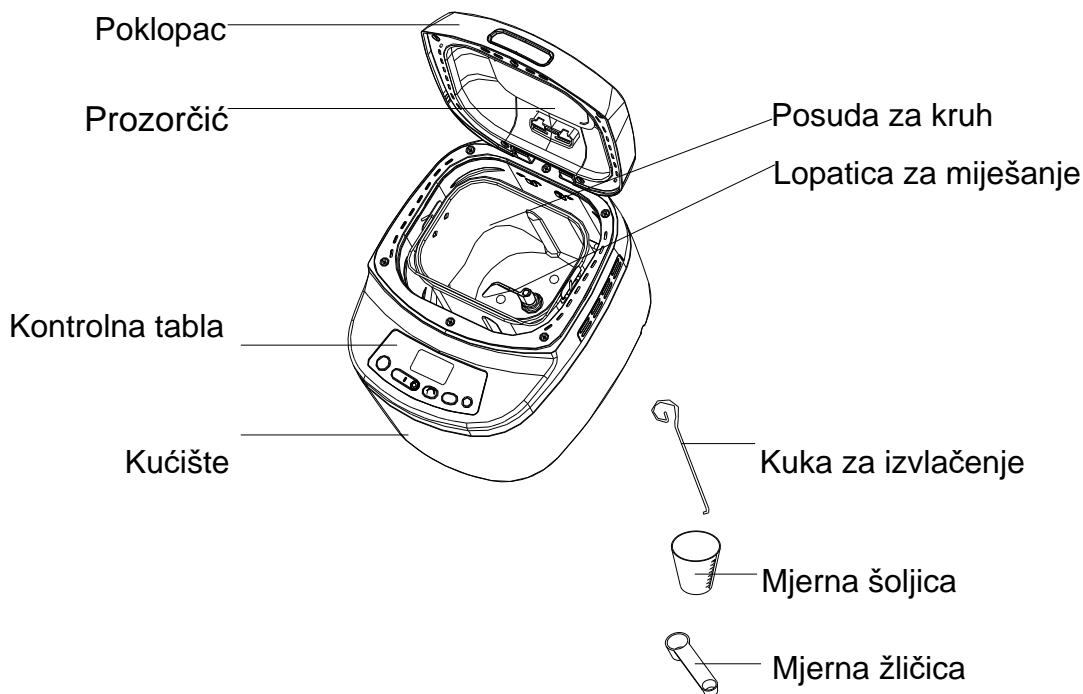
1. Pročitajte cijele upute.
2. Prije uporabe provjerite da li napon u zidnoj utičnici odgovara naponu uređaja koji se može naći na natpisnoj tablici pri dnu uređaja
3. Ne koristite uređaj sa oštećenim kablom, nakon kvara ili ako je oštećen na bilo koji način. Kontaktirajte proizvođača ili najbliži ovlaštenu servis radi provjere, popravke, ili električnih i mehaničkih podešavanja.
4. Ne dodirujte vruće površine.
5. Ne potapajte kabel, utikač, ili kućište u vodu ili druge tekućine kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara.
6. Isključite uređaj iz utičnice kada ga ne koristite, kao i prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja.
7. Ne ostavljajte kabel aparata da visi sa ruba stola, ili bilo kakve vruće površine.
8. Uporaba bilo kakvih dodataka koji nisu preporučeni ili prodani od strane proizvođača može prouzrokovati ozljede.
9. Ne stavlajte uređaj na ili u blizini plinskog ili električnog štednjaka, ili u zagrijanu pećnicu.
10. Ne dodirujte pokretne ili okretne dijelove uređaja tijekom rada.
11. Temperatura dostupnih površina može biti velika kada uređaj radi.
12. Nikada nemojte uključivati aparat bez pravilno postavljene posude za kruh koja je ispunjena sastojcima.
13. Prilikom sklanjanja posude, nemojte udarati posudu za kruh po vrhu ili rubu kako ne biste oštetili posudu za kruh.
14. Metalne folije ili drugi materijali ne smiju se ubacivati u aparat zbog rizika od požara ili kratkog spoja.
15. Ovaj aparat mogu koristiti djeca uzrasta od 8 godina i više kao i osobe s smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako im je pružen nadzor ili uputstva u vezi sa uporabom aparata na siguran način i razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati sa aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su stariji od 8 godina i pod nadzorom.
16. Čuvajte aparat i kabel van domašaja djece mlađe od 8 godina.
17. Nikada ne pokrivajte aparat za pečenje kruha ručnikom ili bilo kojim drugim

materijalom jer se toplina i para moraju slobodno emitirati. Postoji opasnost od požara ako je aparat pokriven ili dolazi u kontakt sa zapaljivim materijalom.

18. Nemojte koristiti aparat u bilo koju svrhu osim onu za koju je namijenjen.
19. Aparat uvijek koristite na sigurnim, suhim i ravnim površinama.
20. Ne koristite aparat na otvorenom prostoru.
21. Aparat ima utikač sa uzemljenjem. Vodite računa da je utičnica sa uzemljenjem.
22. Uređaj je namijenjen za kućansku uporabu i slične uvjete, kao što su:
  - Kuhinjske prostorije u trovinama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - Seoska domaćinstva;
  - Hoteli, moteli i slični tipovi smještaja;
  - Ostali pansioni za izdavanje na bazi noćenja sa doručkom.
23. Nemojte upravljati uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.
24. Ne koristite aparat bez posude za kruh koja je stavljena u komoru kako biste izbjegli oštećenje aparata.
25. Sačuvajte ove upute za kasniju uporabu.

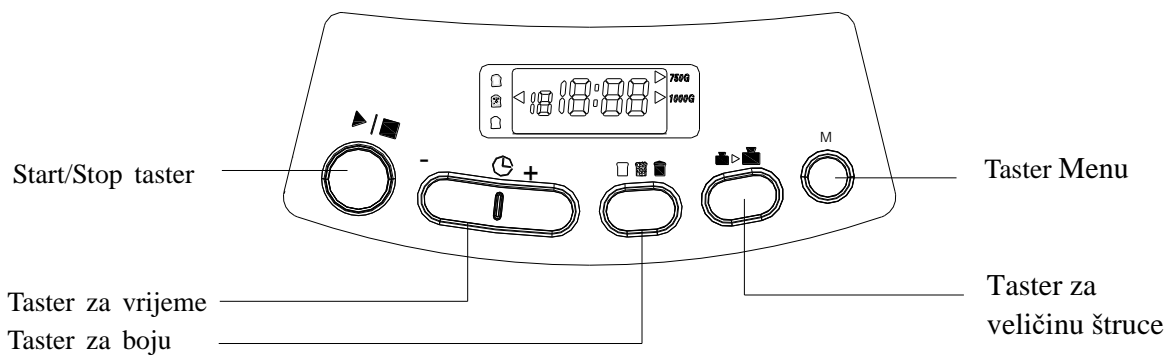
# UPOZNAJTE VAŠ PEKAČ KRUHA

(Proizvod može biti promijenjen bez prethodne obavjesti)



## KONTROLNA TABLA

(Štampa ekrana može biti promijenjena bez prethodne obavjesti)



## NAKON UKLJUČIVANJA

Čim se aparat uključi u utičnicu, LCD je osvijetljen i čuje se zvučni signal, na LCD ekranu se pojavljuje "13:00". Strelica pokazuje na "1000g i Medium" (pogledajte kontrolnu tablu).

## START / STOP

Za startovanje i zaustavljanje izabranog programa.

Da biste pokrenuli program, jednom pritisnite "**START / STOP**" taster. Čuje se kratak zvučni signal i dvije točke na ekranu za vrijeme počinju da trepere. Program počinje. Nijedan drugi taster nije aktivan, osim **START / STOP** tastera nakon početka programa.

Da biste zaustavili program, pritisnite i držite taster "**START / STOP**" duže od 2 sekunde dok ne čujete dugačak zvučni signal. Zvučni signal pokazuje da je program isključen.

## IZBORNİK - MENU

Taster izbornika se koristi za selektiranje izabranog programa. Svaki put kada dodirnete taster i čujete kratak zvučni signal, program će se promijeniti. Ponovo pritisnite taster **MENU** za prolazak kroz izbornik - 12 programa će se prikazati na LCD ekranu uz kratke zvučne signale. Kada vidite program koji vam je potreban - zaustavite pritiskanje. Funkcija svakog od 12 programa je objašnjena u nastavku.

1. **OSNOVNI (BASIC)**: miješanje, dizanje i pečenje običnog kruha. Dodavanjem različitih sastojaka mijenja se okus.
2. **FRANCUSKI (FRENCH)**: miješanje, dizanje i pečenje s dužim vremenom dizanja. Kruh pečen po ovom programu, obično ima hrskaviju koricu i mekšu strukturu.
3. **CIJELO ZRNO (WHOLE WHEAT)**: miješanje, dizanje i pečenje kruha od pšeničnog brašna cijelog zrna. Ovo podešavanje ima duže vrijeme zagrijavanja kako bi zrna mogla da upiju vodu i podignu se. Ne preporučuje se korišćenje funkcije odloženog početka rada, jer to dovodi do loših rezultata.
4. **BRZI (QUICK)**: miješanje, podizanje i pečenje štruce sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo. Kruh pečen po ovom programu, obično je manji i ima gušću teksturu.
5. **SLADAK (SWEET)**: miješanje, podizanje i pečenje. Koristi se za pečenje hrskavog i slatkog kruha.

6. **ULTRA BRZI (Ultra Fast):** miješanje, dizanje i pečenje štruca završava veoma brzo. Kruh je obično manji i gušće teksture od kruha pečenog na programu **QUICK**.
7. **BEZGLUTENSKI (GLUTEN - FREE):** pravljenje hljeba od bezglutenskog brašna i mješavina za pečenje. Bezglutenskom brašnu treba više vremena da upije tekućine i ima različita svojstva podizanja.
8. **TIJESTO (DOUGH):** miješanje i podizanje, ali bez pečenja. Sklonite sirovo tijesto i oblikujte ga u rolne, podloge za picu, kiflice i slično.
9. **DŽEM (JAM):** kuhanje džema i marmelade.
10. **TORTE (CAKE):** miješanje, podizanje i pečenje. Podizanje bez sode bikarbone i praška za pecivo.
11. **SENDVIČI (SANDWICH):** miješanje, podizanje i pečenje kruha meke teksture sa hrskavom koricom - idealan za pravljenje sendviča.
12. **PEČENJE (BAKE):** samo pečenje, bez miješanja i podizanja. Koristi se i za produženo vrijeme pečenja na određenim izabranim regulacijama.

## **BOJA (COLOR)**

Pritiskom na taster **COLOR** možete birati opcije: **SVIJETLA, SREDNJA** ili **TAMNA** boja kore. Imajte u vidu da ukupno vrijeme rada ove funkcije može da varira u zavisnosti od različitih veličina štruca. Ova funkcija se ne može primjenjivati kod programa za **TIJESTO** i **DŽEM**.

## **VELIČINA ŠTRUCE (LOAF SIZE)**

Pritisnite ovaj taster da biste izabrali veličinu štruca kruha od 750g ili 1000g. Imajte na umu da ukupno vrijeme rada može da varira u zavisnosti od različite veličine štruca. Ovo se ne može koristiti za programe **BRZO, TIJESTO, DŽEM, TORTE** i **PEČENJE**.

## **ODLOŽEN POČETAK RADA (DELAY FUNCTION (“+” or “-”))**

U slučaju da ne želite odmah da uključite aparat, podesite vrijeme odlaganja pomoću ovog tastera.

Prije nego što pritisnete taster, odredite kada želite da kruh bude spreman. Imajte na umu da vrijeme odloženog početka uključuje i vrijeme pečenja vašeg izabranog programa.

To jest, po završetku funkcije za odloženi početak rada, može se servirati vrući kruh. Prvo morate izabrati program i boju kore, a zatim pritisnite "+" da biste povećali vrijeme odlaganja. Svakim pritiskom vrijeme se produžava za 10 minuta (uz kratak zvučni signal). Maksimalno vrijeme odlaganja je 13 sati.

**Primer:** Sada je 20:30, a vi želite pečen kruh u 7.00 ujutru narednog dana - to jest za 10 sati i 30 minuta. Izaberite program za boju i veličinu štruce, a zatim pritisnite "+" taster "+", da biste dodavali vrijeme sve dok se na indikatoru ne ispiše 10:30. Nakon toga pritisnite taster **STOP/START**, čime aktivirate program odloženog početka rada. Točka na LCD ekranu (pogledajte **KONTROLNU TABLU**) treperi i brojevi se odbrojavaju na LCD ekranu kako bi vam pokazali preostalo vrijeme. Svježi kruh će biti spreman za vas u 7:00 ujutro. Ako ne izvadite kruh odmah, počinje funkcija **ODRŽAVANJE TOPLINE** u trajanju od 60 minuta.

**Napomena:** 1) Nemojte koristiti funkciju odloženog početka rada za lako kvarljive sastojke kao što su jaja, svježe mlijeko, voće, luk i dr.

2) Funkcija nije prikladna za programe **BRZO, ULTRA BRZO** i **DŽEM**.

3) Sa programom **PEČENJE** možete podesiti samo vrijeme pečenja (10-60 minuta), a ne vrijeme odlaganja. Možete pritisnuti taster **VRIJEME** da povećate vrijeme pečenja za 1 minut po pritiskanju.

4) Ova funkcija odloženog početka rada nije moguća nakon što je odabrani program započeo sa radom.

5) Vrijeme prikazano na LCD ekranu je ukupna količina osnovnog vremena i vremena odlaganja.

## **ODRŽAVANJE TOPLINE**

Kruh se može automatski odžavati toplim 60 minuta nakon pečenja. Ako želite da izvadite kruh, isključite program pomoću **START / STOP** tastera. Funkcija **ODRŽAVANJA TOPLINE** nije moguća za programe **DŽEM** i **TIJESTO**.

## **MEMORIJA**

Ako se napajanje prekine tijekom procesa pečenja kruha, proces pravljenja kruha će se nastaviti automatski u roku od 10 minuta, čak i bez pritiska na taster **"START / STOP"**. Ako vrijeme prekida prelazi 10 minuta, memorija ne može biti zadržana i aparat za pečenje kruha mora ponovo da se pokrene.

Predlaže se ponovno stavljanje novih sastojaka.

## **SOBNA TEMPERATURA**

Aparat može dobro da radi u širokom temperaturnom opsegu, ali može postojati razlika u veličini štruce između veoma toplih i veoma hladnih soba. Predlažemo da sobna temperatura bude između 15 °C i 34 °C.

## **UPOZORENJA NA EKRANU**

1. Ako ekran na ekranu prikazuje "**EE1**" nakon što pritisnete taster **START / STOP** i čuje se zvučni signal, to pokazuje da je unutarnja temperatura još uvijek previsoka. Otvorite poklopac i pustite da se mašina ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako se na ekranu prikaže "**EE2**" nakon što pritisnete taster **START / STOP** i čuje se zvučni signal, to pokazuje da je unutarnja temperatura preniska i da se program neće raditi (osim programa **BAKE**). Da bi aparat mogao da radi, treba da bude u prostoriji sa višom temperaturom.
3. Ako se na ekranu pojavi "**EE4**" nakon što pritisnete taster **START / STOP** i čuje se zvučni signal, to pokazuje da postoji otvoreni spoj u kolu senzora temperature. Pritisnite taster **START / STOP** da biste zaustavili zvučni signal, ali ako "**EE4**" na LCD ekranu i dalje treperi, kontaktirajte ovlašteni servis radi detaljne provjere. Ako se na ekranu prikaže "**EE3**", to znači da postoji kratki spoj u kolu senzora temperature.

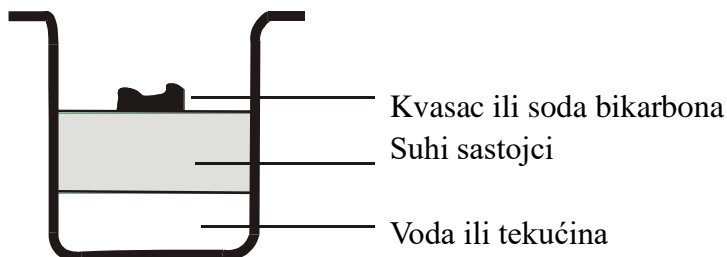
## **PRVA UPORABA APARATA**

Prilikom prvog uključivanja, aparat može emitirati malo dima i karakterističan miris. Ovo je normalno i uskoro će prestati. Vodite računa da aparat ima dovoljno ventilacije.

1. Raspakirajte sve dijelove i dodatke i uklonite sav zapaljivi materijal kao što su papir ili pjena koja se koriste za pakiranje.
2. Provjerite da li su svi dijelovi i dodaci "potpuni i bez oštećenja".
3. Očistite sve dijelove u skladu sa dijelom uputa "**Čišćenje i održavanje**".
4. Podesite aparat na funkciju pečenja i ostavite ga da radi prazan oko 10 minuta. Nakon što se aparat ohladi, ponovo ga očistite.
5. Dobro osušite i sastavite sve dijelove. Vaš aparat je spreman za uporabu.

## UPORABA APARATA

1. Položite aparat na čvrstu i ravnu površinu.
2. Prije pravljenja kruha, izmjerite neophodne sastojke. B
3. Stavite posudu za kruh u njen položaj, okrenite je u smjeru kazaljke na satu dok se ne čuje klik za pravu poziciju. Fiksirajte lopaticu za miješanje na osovinu. Preporučljivo je da prije postavljanja lopatice za miješanje popunite rupe margarinom otpornim na toplinu. Time sprječavate ljepljenje tijesta za lopaticu i olakšavate vađenje lopatice iz kruha.
4. Stavite sastojke u posudu za kruh. Obično treba prvo staviti vodu ili tekućinu, zatim dodati šećer, so i brašno. Kvasac i prašak za pecivo uvijek dodajte kao poslednji sastojak. (videti sliku 4).



Slika 4

**Napomena:** Prilikom dodavanja sastojaka vodite računa o savjetu da je maksimalna količina brašna 600 g (4 šolje), a maksimalna količina kvasca je 6 g (2 kašičice).

5. Napravite prstima malu rupu na jednoj strani brašna. Stavite kvasac u rupu, vodite računa da tečni sastojci ili so ne dođu u dodir sa kvascem. Polako zatvorite poklopac.
6. Uključite kabel za napajanje u utičnicu.
7. Pritiskajte taster izbornika **MENU** dok ne izaberete željeni program.
8. Pritisnite taster za boju **COLOR** radi odabira boje kore kruha (ako je moguće).
9. Pritinite taster za veličinu štruce **LOAF SIZE** radi odabira željene veličine **štruce kruha** (750g or 1000g) (ako je moguće).
10. Postavite odlaganje početka rada pritiskom na taster za vrijeme **TIME**. Preskočite ovo, ukoliko želite da aparat odmah počne sa radom.



11. Pritisnite taster **START / STOP** i držite duže od 2 sekunde da bi aparat počeo da radi. Dvije točke počinju da trepere, a na LCD ekranu se pojavljuju osvijetljena slova odgovarajućih faza, kao što su miješanje (knead) ili podizanje (rise) kada aparat obavlja funkciju te faze.
12. Tjekom rada čuće se zvučni signal koji vas podsjeća da ručno dodate voćne sastojke, pogodne samo za programe **PEČENJE, FRANCUSKI, CIJELO ZRNO, BRZO, SLATKO, ULTRA BRZO, BEZGLUTENSKI, TORTE** i **SENDVIČI**.

**NAPOMENA:** Za navedene programe nema instrukcija za izbor funkcije odlaganja.

13. Za programe koji imaju funkciju **održavanja topline- KEEP WARM**, kada se proces završi, čuje se 10 zvučnih signala. Zatim aparat ulazi u topli način rada, pritisnuti **START / STOP** taster više od 3 sekunde kako bi se proces zaustavio; Na programima koji nemaju funkciju topline, čuje se jedan dugački zvučni signal. Isključite kabel za napajanje iz utičnice i izvadite kruh. Otvorite poklopac uz uporabu rukavica za pećnicu, okrenite posudu za kruh u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu do položaja za otključavanje, a zatim je izvadite iz aparata.

**NAPOMENA:** Neka se posuda za kruh potpuno ohladi prije nego što je pomijerite.

14. Za odvajanje kruha od strana posude za kruh koristite neljepljivu spatulu.

**PAŽNJA:** Posuda za kruh i kruh mogu biti vrlo vrući! Uvijek rukujte pažljivo i koristite rukavice.

15. Posudu za kruh okrenite naopako na čistu radnu površinu i lagano je prodrmajte da bi kruh ispao.

16. Izvadite kruh pažljivo iz posude i sačekajte da se ohladi 20 minuta prije rezanja.

17. Ako ste van prostorije ili na kraju operacije niste pritisnuli taster **START / STOP**, kruh će se automatski zagrijevati 60 minuta (ako je primjenjivo), a kada se završi zagrijevanje, čuju se zvučni signali.

18. Kada aparat nije u uporabi ili nakon što završi sa radom, isključite kabel za napajanje.

**PAŽNJA:** Prije rezanja štruce, upotrebite kuku kako biste uklonili lopaticu za miješanje koja je sakrivena na dnu kruha. Nikada nemojte rukom uklanjati lopaticu za miješanje zato što je štruca vruća.

**NAPOMENA:** Ako kruh nije u potpunosti pojeđen, stavite ga u zatvorenu plastičnu vreću ili posudu. Kruh možete čuvati oko tri dana na sobnoj temperaturi.

Ako želite da sačuvate kruh duže, spakujte ga u zatvorenu plastičnu vreću ili posudu i stavite u hladnjak. Vrijeme čuvanja kruha je najviše deset dana.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

1. **Posuda za kruh:** Sklonite posudu za kruh okretanjem u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu, a zatim povucite ručicu da biste je izvadili. Obrišite vlažnom krpom unutarnju i vanjsku stranu posude. Kako ne biste oštetili zaštitni premaz, nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva. Posuda mora biti sasvim osušena prije ugrađivanja.

**NAPOMENA:** Stavite posudu za kruh u ispravan položaj, a zatim je pritisnite naniže. Ukoliko posuda ne može da se stavi, lagano je pomjerite kako biste našli odgovarajuću poziciju i pritisnite je naniže.

2. **Lopatica za miješanje:** Ukoliko je teško pomjeriti lopaticu za miješanje sa osovine, napunite posudu toplom vodom i pustite da odstoji oko 30 minuta. Posle toga će biti lako skloniti lopaticu za miješanje i možete je oprati. Obrišite lopaticu vlažnom krpom. Imajte na umu da se posuda za kruh, lopatica za miješanje i posuda za sastojke mogu prati u perilici posuđa.

3. **Poklopac i prozorčić:** Poklopac možete iznutra i izvana očistiti vlažnom krpom.

4. **Kućište:** Vanjsku površinu kućišta nježno obrišite vlažnom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste uništili visoki sjaj površine. Nikada nemojte potapati kućište u vodu da biste ga očistili.

5. Prije nego što spakirate aparat za kruh radi odlaganja, provjerite da li je potpuno ohlađen, čist i osušen. Stavite žličicu i lopaticu za miješanje u posudu za kruh i zatvorite poklopac.

## UVOD U SASTOJKE

### 1. Pšenično brašno

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

## 2. **Obično brašno**

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

## 3. **Pšenično brašno od cijelog zrna**

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

## 4. **Crno pšenično brašno**

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

## 5. **Samopodižuće brašno**

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

## 6. **Kukuruzno i ovseno brašno**

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

## 7. **Šećer**

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

## 8. **Kvasac**

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

1 žličica suhog kvasca = 3/4 žličice instant kvasca

1.5 žličica suhog kvasca = 1 žličica instant kvasca

2 žličice suhog kvasca = 1.5 žličice instant kvasca

Kvasac morate čuvati u hladnjaku, jer se gljivice u njemu ubijaju na visokoj temperaturi. Prije uporabe provjerite datum proizvodnje i rok trajanja vašeg kvasca.

Vratite kvasac u hladnjak što je prije moguće nakon svake uporabe. Loše podizanje kruha se obično dešava zbog lošeg kvasca.

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

- (1) Sipajte 1/2 šolje tople vode (45-50°C) u mjernu čašu.
- (2) Stavite 1 žličicu. bijelog šećera u šolju i promiješajte, a zatim dodajte 2 žličice kvasca preko vode.
- (3) Stavite mjernu posudu na toplo mjesto oko 10min. Nemojte miješati vodu.
- (4) Pjena treba narasti do vrha čaše. Ukoliko se to ne desi, kvasac nije dobar

## 9. So

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

## 10. Jaja

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

## 11. Mast, buter i biljno ulje

Mast čini hljeb mekšim i produžava mu rok trajanja. Buter treba otopiti ili usitniti prije uporabe.

## 12. Prašak za pecivo

Prašak za pecivo se koristi za podizanje **Ultra brzog** kruha i torti. Prašak za pecivo se koristi za podizanje Ultra brzog kruha i kolača. Njemu ne treba vrijeme za podizanje i može proizvesti zrak, a zrak kemijskim principom formira balone za omjekšavanje teksture kruha.

## 13. Soda bikarbona

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

## 14. Voda i druge tekućine

Voda je osnovni sastojak u proizvodnji kruha. Temperatura vode između 20°C i 25°C je najbolja za uporabu. Voda se može zamijeniti svježim mlijekom ili vodom pomiješanom sa 2% mlijeka u prahu, što poboljšava okus kruha i boju kore kruha. U nekim receptima je potreban sok u cilju poboljšanja okusa kruha, npr. sok od jabuke, sok od pomorandže, sok od limuna i slično.

## MJERENJE SASTOJAKA

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

### 1. Mjerenje tečnih sastojaka

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

### 2. Mjerenje suhih sastojaka

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

### 3. Redosljed dodavanja

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

## RIJEŠAVANJE PROBLEMA

Br.	Problem	Uzrok	Rješenje
1	Dim iz otvora za ventilaciju tokom pečenja	Neki sastojci se zaljepe za vruće dijelove, prva uporaba, ulje ostalo na površini vrućeg dijela	Isključite aparat iz utičnice i očistite vruće dijelove, budite pažljivi da se ne opečete, tijekom prve uporabe rad na prazno, otvaranje poklopca
2	Donja kora kruha je previše debela	Ostavili ste kruh predugo na funkciji održavanja topline, pa se izgubila velika količina vode	Izvadite brzo kruh, bez stajanja na funkciji održavanja topline
3	Kruh se veoma teško vadi	Lopatica se zaljepila za osovinu u posudi za kruh	Nakon vađenja kruha sipajte vodu u posudu za kruh i potopite u nju lopaticu na 10 minuta, a zatim je izvadite i očistite
4	Sastojci nisu ravnomjerno izmiješani i loše je ispečeno	1.Niste odabrali dobar program	Izaberite dobar program.
		2.Nakon rada otvarali ste poklopac nekoliko puta, nema braonkaste boje kore kruha	Ne otvarajte poklopac do kraja podizanja kruha

		3.Otpor prilikom miješanja je veliki, lopatica ne može dobro da se okreće i miješa	Proverite otvor lopatice, a zatim izvadite kruh i pustite aparat da radi bez tereta, ako ne radi dobro, kontaktirajte ovlašteni servis
5	“E01” na ekranu nakon pritiskanja “START/STOP” tastera	Temperatura u aparatu je previsoka za pravljenje kruha	Pritisnite “START/STOP” taster i isključite aparat iz utičnice, zatim izvadite posudu za kruh i otvorite poklopac dok se aparat potpuno ne ohladi
6	Čuje se rad motora, ali se tijesto ne miješa	Posuda za kruh nije dobro namještena, ili ima prevelika količina tijesta za miješanje	Provjerite da li je posuda za kruh dobro postavljena i da li količina tijesta u skladu sa receptom, kao i da li su sastojci dobro izmjereni
7	Kruh je preveliki i gura poklopac	Previše kvasca, brašna ili vode, sobna temperatura je previsoka	Provjerite navedene faktore smanjite količinu proporcionalno
8	Kruh je preveliki, ili premali i nije se dovoljno podigao	Nema kvasca, ili ima mala količina kvasca, ili kvasac lošeg kvaliteta, temperatura vode je previsoka, kvasac je miješan zajedno sa solju, ili je sobna temperaturapreviše niska	Provjerite količinu i kvalitet kvasca i povećajte sobnu temperaturu
9	Tijesto je preveliko i izlazi posude za kruh	Od prevelike količine tečnosti tijesto je omekšalo, a i previše je kvasca u tijestu.	Smanjite količinu tečnosti i poboljšajte rigidnost tijesta
10	Prilikom pečenja tijesta kruh upada u sredinu	1.Brašno nije dovoljno jako i ne može da odigne tijesto	Koristite obično brašno i pecivo
		2.Kvasac prebrzo raste i temperatura kvasca je previsoka	Koristite kvasac sobne temperature
		3. Previše vode je navlažilo i omekšalo tijesto	Prilagodite vodu receptu u skladu sa sposobnošću upijanja vode
11	Kruh je previše težak, a tekstura previše gusta.	1.Previše brašna ili malo vode	Smanite količinu brašna, a povećajte vodu
		2.Previše voćnih sastojaka i brašna od cijelog zrna pšenice	Smanjite količinu dodatnih sastojaka, a povećajte količinu kvasca
12	Nakon sječenja kruha, srednji dijelovi su šuplji.	1. Previše vode ili kvasca, ili nema soli	Smanjite vodu i kvasac i provjerite količinu soli
		2.Temperatura vode je previsoka	Provjerite količinu vode
13	Na površini kruha zaljepljen je suhi prah	1.Jaki glutenski sastojci u kruhu, puter, banane itd.	Nemojte dodavati jake glutenske sastojke u kruh
		2.Zbog manjka vode nije dovoljno pomiješano	Provjerite vodu i mehaničku konstrukciju aparata
14	Kora kruha je previše debela, a boja previše tamna prilikom pravljenja torti ili hrane sa puno šećera	Različiti recepti i sastojci imaju veliki uticaj na pravljenje kruha, a zbog mnogo šećera boja postaje veoma tamna	Ako je boja previše tamna za recept sa puno šećera, pritisnite taster <b>START/STOP</b> kako biste prekinuli program 5-10 minuta prije vremena završetka. Prije nego što izvadite kruh, treba da ostavite kruh ili tortu u poklopljenoj posudi za hljeb oko 20 minuta

## EKOLOŠKO ODLAGANJE



Možete pomoći u zaštiti životne sredine! Molimo vas da poštujuete lokalne zakonske regulative: sve neispravne električne uređaje treba da predate odgovarajućim centrima za reciklažu elektronskog i električnog otpada.



**VOX**  
**ELECTRONICS**

BIH

MNE

**PEKAČ HLJEBA**  
**KORISNIČKO UPUTSTVO**  
**BBM - 1345**



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

# **SADRŽAJ**

**VAŽNA BEZBJEDNOSNA UPUTSTVA**

**UPOZNAJTE VAŠ APARAT**

**KONTROLNA TABLA**

**ODLOŽEN POČETAK RADA (VRIJEME)**

**ODRŽAVANJE TOPLOTE**

**MEMORIJA**

**SOBNA TEMPERATURA**

**UPOZORENJA NA EKРАНU**

**PRVA UPOTREBA**

**KORIŠĆENJE APARATA ZA PEČENJE HLJEBA**

**ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

**UVOD U SASTOJKE**

**MJERENJE SASTOJAKA**

**RIJEŠAVANJE PROBLEMA**

**EKOLOŠKO ODLAGANJE**



## **VAŽNA BEZBJEDNOSNA UPUTSTVA:**

Prije korišćenja ovog uređaja trebalo bi ispuniti sljedeće osnovne bezbjednosne preuslove:

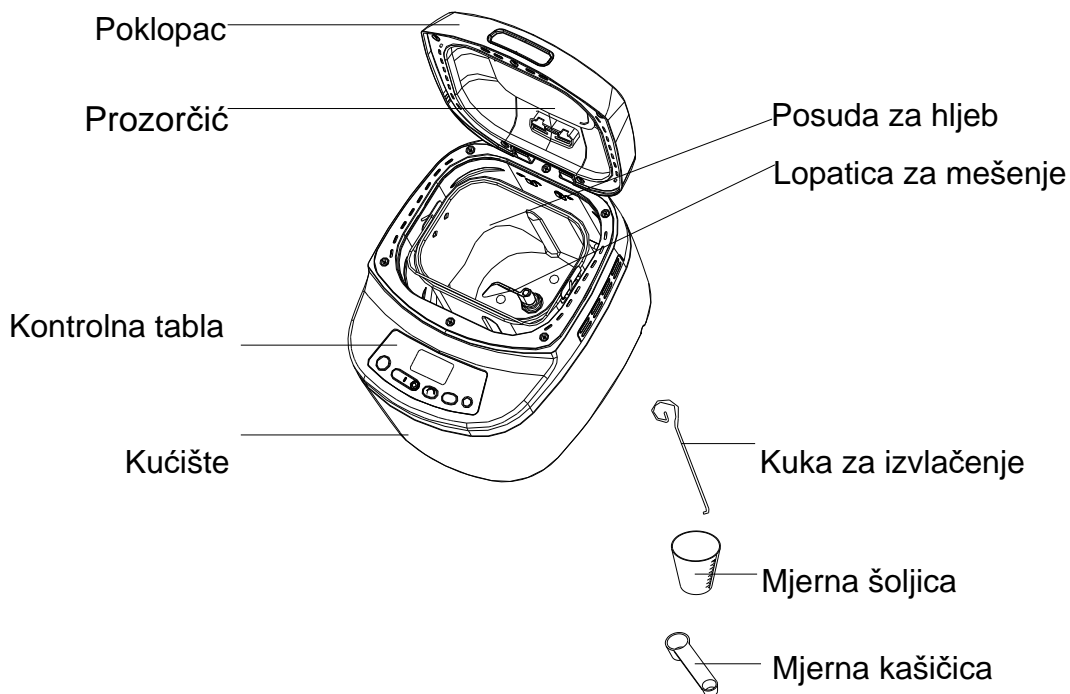
1. Pročitajte cijelo uputstvo.
2. Prije upotrebe provjerite da li napon u zidnoj utičnici odgovara naponu uređaja koji se može naći na natpisnoj tablici pri dnu uređaja
3. Ne koristite uređaj sa oštećenim kablom, nakon kvara ili ako je oštećen na bilo koji način. Kontaktirajte proizvođača ili najbliži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

materijalom jer toplota i para moraju slobodno da se emituju. Postoji opasnost od požara ako je aparat pokriven ili dolazi u kontakt sa zapaljivim materijalom.

18. Nemojte koristiti aparat u bilo koju svrhu osim onu za koju je namijenjen.
19. Aparat uvijek koristite na sigurnim, suvim i ravnim površinama.
20. Ne koristite aparat na otvorenom prostoru.
21. Aparat ima utikač sa uzemljenjem. Vodite računa da je utičnica sa uzemljenjem.
22. Uređaj je namijenjen za kućnu upotrebu i slične uslove, kao što su:
  - Kuhinjske prostorije u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - Seoska domaćinstva;
  - Hoteli, moteli i slični tipovi smještaja;
  - Ostali pansioni za izdavanje na bazi noćenja sa doručkom.
23. Nemojte upravljati uređajem pomoću spoljnog tajmera ili sistema za daljinsko upravljanje.
24. Ne koristite aparat bez posude za hljeb koja je stavljena u komoru kako biste izbjegli oštećenje aparata.
25. Sačuvajte ovo uputstvo za kasniju upotrebu.

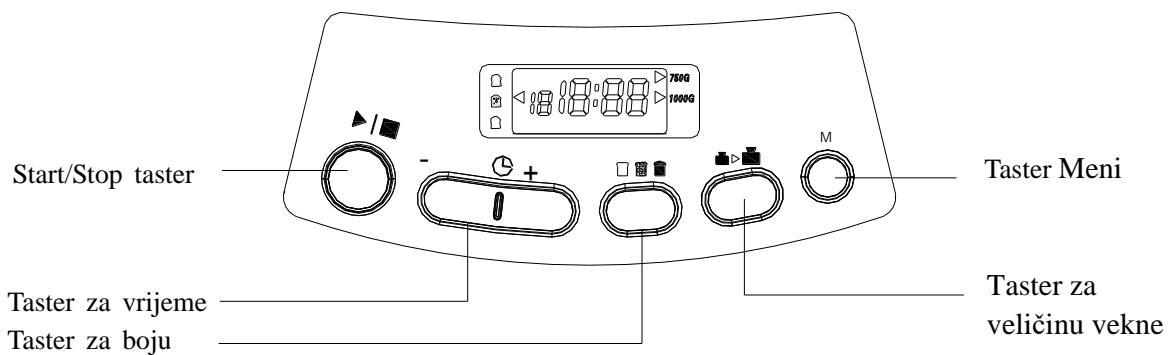
# UPOZNAJTE VAŠ PEKAČ HLJEBA

(Proizvod može biti promijenjen bez prethodnog obavještenja)



## KONTROLNA TABLA

(Štampa ekrana može biti promijenjena bez prethodnog obavještenja)



## NAKON UKLJUČIVANJA

Čim se aparat uključi u utičnicu, LCD je osvijetljen i čuje se zvučni signal, na LCD ekranu se pojavljuje "13:00". Strelica pokazuje na "1000g i Medium" (pogledajte kontrolnu tablu).

## START / STOP

Za startovanje i zaustavljanje izabranog programa.

Da biste pokrenuli program, jednom pritisnite "**START / STOP**" taster. Čuje se kratak zvučni signal i dvije tačke na ekranu za vrijeme počinju da trepere. Program počinje. Nijedan drugi taster nije aktivan, osim **START / STOP** tastera nakon početka programa.

Da biste zaustavili program, pritisnite i držite taster "**START / STOP**" duže od 2 sekunde dok ne čujete dugačak zvučni signal. Zvučni signal pokazuje da je program isključen.

## MENI

Taster menija se koristi za selektovanje izabranog programa. Svaki put kada dodirnete taster i čujete kratak zvučni signal, program će se promijeniti. Ponovo pritisnite taster **MENU** za prolazak kroz meni - 12 programa će se prikazati na LCD ekranu uz kratke zvučne signale. Kada vidite program koji vam je potreban - zaustavite pritiskanje. Funkcija svakog od 12 programa je objašnjena u nastavku.

1. **OSNOVNI (BASIC)**: mešenje, dizanje i pečenje običnog hljeba. Dodavanjem različitih sastojaka mijenja se ukus.
2. **FRANCUSKI (FRENCH)**: mešenje, dizanje i pečenje s dužim vremenom dizanja.  
Hljev pečen po ovom programu, obično ima hrskaviju koricu i mekšu strukturu.
3. **CIJELO ZRNO (WHOLE WHEAT)**: mešenje, dizanje i pečenje hljeba od pšeničnog brašna cijelog zrna. Ovo podešavanje ima duže vrijeme zagrijavanja kako bi zrna mogla da upiju vodu i podignu se. Ne preporučuje se korišćenje funkcije odloženog početka rada, jer to dovodi do loših rezultata.
4. **BRZI (QUICK)**: mešenje, podizanje i pečenje vekne sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo. Hljev pečen po ovom programu, obično je manji i ima gušću teksturu.
5. **SLADAK (SWEET)**: mešenje, podizanje i pečenje. Koristi se za pečenje hrskavog i slatkog hljeba.

6. **ULTRA BRZI (Ultra Fast):** mešenje, dizanje i pečenje vekni završava veoma brzo. Hljev je obično manji i gušće teksture od hljeba pečenog na programu **QUICK**.
7. **BEZGLUTENSKI (GLUTEN- FREE):** pravljenje hljeba od bezglutenskog brašna i mešavina za pečenje. Bezglutenskom brašnu treba više vremena da upije tečnosti i ima različita svojstva podizanja.
8. **TIJESTO (DOUGH):** mešenje i podizanje, ali bez pečenja. Sklonite sirovo tijesto i oblikujte ga u rolne, podloge za picu, kiflice i slično.
9. **DŽEM (JAM):** kuvanje džema i marmelade.
10. **TORTE (CAKE):** mešenje, podizanje i pečenje. Podizanje bez sode bikarbone i praška za pecivo.
11. **SENDVIČI (SANDWICH):** mešenje, podizanje i pečenje hljeba meke teksture sa hrskavom koricom - idealan za pravljenje sendviča.
12. **PEČENJE (BAKE):** samo pečenje, bez mešenja i podizanja. Koristi se i za produženo vrijeme pečenja na određenim izabranim regulacijama.

## **BOJA (COLOR)**

Pritiskom na taster **COLOR** možete birati opcije: **SVIJETLA**, **SREDNJA** ili **TAMNA** boja kore. Imajte u vidu da ukupno vrijeme rada ove funkcije može da varira u zavisnosti od različitih veličina vekni. Ova funkcija se ne može primjenjivati kod programa za **TIJESTO** i **DŽEM**.

## **VELIČINA VEKNE (LOAF SIZE)**

Pritisnite ovaj taster da biste izabrali veličinu vekne hljeba od 750g ili 1000g. Imajte na umu da ukupno vrijeme rada može da varira u zavisnosti od različite veličine vekni. Ovo se ne može koristiti za programe **BRZO**, **TIJESTO**, **DŽEM**, **TORTE** i **PEČENJE**.

## **ODLOŽEN POČETAK RADA (DELAY FUNCTION (“+” or “-”))**

U slučaju da ne želite odmah da uključite aparat, podesite vrijeme odlaganja pomoću ovog tastera.

Prije nego što pritisnete taster, odredite kada želite da hljev bude spreman. Imajte na umu da vrijeme odloženog početka uključuje i vrijeme pečenja vašeg izabranog programa.

To jest, po završetku funkcije za odloženi početak rada, može se servirati vrući hljeb. Prvo morate izabrati program i boju kore, a zatim pritisnite "+" da biste povećali vrijeme odlaganja. Svakim pritiskom vrijeme se produžava za 10 minuta (uz kratak zvučni signal). Maksimalno vrijeme odlaganja je 13 sati.

**Primer:** Sada je 20:30, a vi želite pečen hljeb u 7.00 ujutru narednog dana - to jest za 10 sati i 30 minuta. Izaberite program za boju i veličinu vekne, a zatim pritisnite "+" taster "+, da biste dodavali vrijeme sve dok se na indikatoru ne ispiše 10:30. Nakon toga pritisnite taster **STOP/START**, čime aktivirate program odloženog početka rada. Tačka na LCD ekranu (pogledajte **KONTROLNU TABLU**) treperi i brojevi se odbrojavaju na LCD ekranu kako bi vam pokazali preostalo vrijeme. Svježi hljeb će biti spreman za vas u 7:00 ujutro. Ako ne izvadite hljeb odmah, počinje funkcija **ODRŽAVANJE TOPLOTE** u trajanju od 60 minuta.

**Napomena:** 1) Nemojte koristiti funkciju odloženog početka rada za lako kvarljive sastojke kao što su jaja, svježe mlijeko, voće, luk i dr.

2) Funkcija nije prikladna za programe **BRZO**, **ULTRA BRZO** i **DŽEM**.

3) Sa programom **PEČENJE** možete podesiti samo vrijeme pečenja (10-60 minuta), a ne vrijeme odlaganja. Možete pritisnuti taster **VRIJEME** da povećate vrijeme pečenja za 1 minut po pritiskanju.

4) Ova funkcija odloženog početka rada nije moguća nakon što je odabrani program započeo sa radom.

5) Vrijeme prikazano na LCD ekranu je ukupna količina osnovnog vremena i vremena odlaganja.

## **ODRŽAVANJE TOPLOTE**

Hljeb se može automatski odžavati toplim 60 minuta nakon pečenja. Ako želite da izvadite hljeb, isključite program pomoću **START / STOP** tastera. Funkcija **ODRŽAVANJA TOPLOTE** nije moguća za programe **DŽEM** i **TIJESTO**.

## **MEMORIJA**

Ako se napajanje prekine tokom procesa pečenja hljeba, proces pravljenja hljeba će se nastaviti automatski u roku od 10 minuta, čak i bez pritiska na taster **"START / STOP"**. Ako vrijeme prekida prelazi 10 minuta, memorija ne može biti zadržana i aparat za pečenje hljeba mora ponovo da se pokrene.

Predlaže se ponovno stavljanje novih sastojaka.

## **SOBNA TEMPERATURA**

Aparat može dobro da radi u širokom temperaturnom opsegu, ali može postojati razlika u veličini vekne između veoma toplih i veoma hladnih soba. Predlažemo da sobna temperatura bude između 15 °C i 34 °C.

## **UPOZORENJA NA EKRANU**

1. Ako ekran na ekranu prikazuje "**EE1**" nakon što pritisnete taster **START / STOP** i čuje se zvučni signal, to pokazuje da je unutrašnja temperatura još uvek previsoka. Otvorite poklopac i pustite da se mašina ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako se na ekranu prikaže "**EE2**" nakon što pritisnete taster **START / STOP** i čuje se zvučni signal, to pokazuje da je unutrašnja temperatura preniska i da program neće raditi (osim programa **BAKE**). Da bi aparat mogao da radi, treba da bude u prostoriji sa višom temperaturom.
3. Ako se na ekranu pojavi "**EE4**" nakon što pritisnete taster **START / STOP** i čuje se zvučni signal, to pokazuje da postoji otvoreni spoj u kolu senzora temperature. Pritisnite taster **START / STOP** da biste zaustavili zvučni signal, ali ako "**EE4**" na LCD ekranu i dalje treperi, kontaktirajte ovlašćeni servis radi detaljne provjere. Ako se na ekranu prikaže "**EE3**", to znači da postoji kratki spoj u kolu senzora temperature.

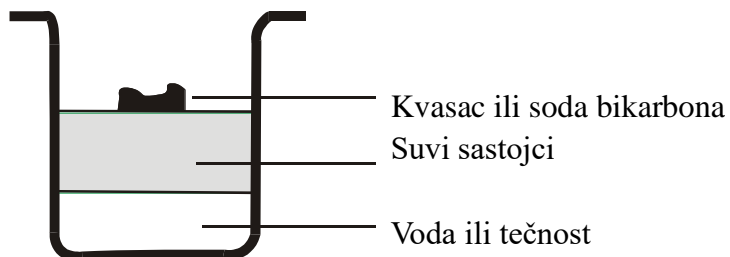
## **PRVA UPOTREBA APARATA**

Prilikom prvog uključivanja, aparat može emitovati malo dima i karakterističan miris. Ovo je normalno i uskoro će prestati. Vodite računa da aparat ima dovoljno ventilacije.

1. Raspakujte sve dijelove i dodatke i uklonite sav zapaljivi materijal kao što su papir ili pjena koja se koriste za pakovanje.
2. Provjerite da li su svi dijelovi i dodaci "potpuni i bez oštećenja".
3. Očistite sve dijelove u skladu sa dijelom uputstva "**Čišćenje i održavanje**".
4. Podesite aparat na funkciju pečenja i ostavite ga da radi prazan oko 10 minuta. Nakon što se aparat ohladi, ponovo ga očistite.
5. Dobro osušite i sastavite sve dijelove. Vaš aparat je spreman za upotrebu.

## UPOTREBA APARATA

1. Položite aparat na čvrstu i ravnu površinu.
2. Prije pravljenja hljeba, izmjerite neophodne sastojke. B
3. Stavite posudu za hljeb u njen položaj, okrenite je u smjeru kazaljke na satu dok se ne čuje klik za pravu poziciju. Fiksirajte lopaticu za mešenje na osovini. Preporučljivo je da prije postavljanja lopatice za mešenje popunite rupe margarinom otpornim na toplotu. Time sprječavate ljepljenje tijesta za lopaticu i olakšavate vađenje lopatice iz hljeba.
4. Stavite sastojke u posudu za hljeb. Obično treba prvo staviti vodu ili tečnost, zatim dodati šećer, so i brašno. Kvasac i prašak za pecivo uvijek dodajte kao poslednji sastojak. (videti sliku 4).



Slika 4

**Napomena:** Prilikom dodavanja sastojaka vodite računa o savjetu da je maksimalna količina brašna 600 g (4 šolje), a maksimalna količina kvasca je 6 g (2 kašičice).

5. Napravite prstima malu rupu na jednoj strani brašna. Stavite kvasac u rupu, vodite računa da tečni sastojci ili so ne dođu u dodir sa kvascem. Polako zatvorite poklopac.
6. Uključite kabl za napajanje u utičnicu.
7. Pritiskajte taster menija **MENU** dok ne izaberete željeni program.
8. Pritisnite taster za boju **COLOR** radi odabira boje kore hljeba (ako je moguće).
9. Pritinite taster za veličinu vekne **LOAF SIZE** radi odabira željene veličine vekne **hleba** (750g or 1000g) (ako je moguće).
10. Postavite odlaganje početka rada pritiskom na taster za vrijeme **TIME**. Preskočite ovo, ukoliko želite da aparat odmah počne sa radom.



11. Pritisnite taster **START / STOP** i držite duže od 2 sekunde da bi aparat počeo da radi. Dvije tačke počinju da trepere, a na LCD ekranu se pojavljuju osvijetljena slova odgovarajućih faza, kao što su mešenje (knead) ili podizanje (rise) kada aparat obavlja funkciju te faze.
12. Tokom rada čuće se zvučni signal koji vas podsjeća da ručno dodate voćne sastojke, pogodne samo za programe **PEČENJE, FRANCUSKI, CIJELO ZRNO, BRZO, SLATKO, ULTRA BRZO, BEZGLUTENSKI, TORTE i SENDVIČI**.

**NAPOMENA:** Za navedene programe nema instrukcija za izbor funkcije odlaganja..

13. Za programe koji imaju funkciju **održavanja toplote- KEEP WARM**, kada se proces završi, čuje se 10 zvučnih signala. Zatim aparat ulazi u topli režim rada, pritisnuti **START / STOP** taster više od 3 sekunde kako bi se proces zaustavio; Na programima koji nemaju funkciju toplote, čuje se jedan dugački zvučni signal. Isključite kabl za napajanje iz utičnice i izvadite hljeb. Otvorite poklopac uz upotrebu rukavica za rernu, okrenite posudu za hljeb u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu do položaja za otključavanje, a zatim je izvadite iz aparata.

**NAPOMENA:** Neka se posuda za hljeb potpuno ohladi prije nego što je pomijerite.

14. Za odvajanje hljeba od strana posude za hljeb koristite neljepljivu špatulu.

**PAŽNJA:** Posuda za hljeb i hljeb mogu biti vrlo vrući! Uvijek rukujte pažljivo i koristite rukavice.

15. Posudu za hljeb okrenite naopako na čistu radnu površinu i lagano je prodrmajte da bi hljeb ispao.
16. Izvadite hljeb pažljivo iz posude i sačekajte da se ohladi 20 minuta prije rezanja.
17. Ako ste van prostorije ili na kraju operacije niste pritisnuli taster **START / STOP**, hljeb će se automatski zagrijevati 60 minuta (ako je primjenjivo), a kada se završi zagrijevanje, čuju se zvučni signali.
18. Kada aparat nije u upotrebi ili nakon što završi sa radom, isključite kabl za napajanje.

**PAŽNJA:** Prije rezanja vekne, upotrebite kuku kako biste uklonili lopaticu za mešenje koja je sakrivena na dnu hljeba. Nikada nemojte rukom uklanjati lopaticu za mešenje zato što je vekna vruća.

**NAPOMENA:** Ako hljeb nije u potpunosti pojeđen, stavite ga u zatvorenu plastičnu vreću ili posudu. Hljeb možete čuvati oko tri dana na sobnoj temperaturi.

Ako želite da sačuvate hljeb duže, spakujte ga u zatvorenu plastičnu vreću ili posudu i stavite u frižider. Vrijeme čuvanja hljeba je najviše deset dana.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

1. **Posuda za hljeb:** Sklonite posudu za hljeb okretanjem u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu, a zatim povucite ručicu da biste je izvadili. Obrišite vlažnom krpom unutrašnju i spoljašnju stranu posude. Kako ne biste oštetili zaštitni premaz, nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva. Posuda mora biti sasvim osušena prije ugrađivanja.
- NAPOMENA:** Stavite posudu za hljeb u ispravan položaj, a zatim je pritisnite naniže. Ukoliko posuda ne može da se stavi, lagano je pomjerite kako biste našli odgovarajuću poziciju i pritisnite je naniže.
2. **Lopatica za mešenje:** Ukoliko je teško pomjeriti lopaticu za mešenje sa osovine, napunite posudu toplom vodom i pustite da odstoji oko 30 minuta. Posle toga će biti lako skloniti lopaticu za mešenje i možete je oprati. Obrišite lopaticu vlažnom krpom. Imajte na umu da se posuda za hljeb, lopatica za mešenje i posuda za sastojke mogu prati u mašini za pranje sudova.
3. **Poklopac i prozorčić:** Poklopac možete iznutra i spolja očistiti vlažnom krpom.
4. **Kućište:** Spoljašnju površinu kućišta nježno obrišite vlažnom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste uništili visoki sjaj površine. Nikada nemojte potapati kućište u vodu da biste ga očistili.
5. Prije nego što spakujete aparat za hljeb radi odlaganja, provjerite da li je potpuno ohlađen, čist i osušen. Stavite kašičicu i lopaticu za mešenje u posudu za hljeb i zatvorite poklopac.

## UVOD U SASTOJKE

### 1. Hljebno brašno

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

## 2. Obično brašno

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

## 3. Pšenično brašno od cijelog zrna

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

## 4. Crno pšenično brašno

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

## 5. Samopodižuće brašno

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

## 6. Kukuruzno i ovseno brašno

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

## 7. Šećer

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

## 8. Kvasac

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

1 kašičica suvog kvasca = 3/4 kašičice instant kvasca

1.5 kašičica suvog kvasca = 1 kašičica instant kvasca

2 kašičice suvog kvasca = 1.5 kašičice instant kvasca

Kvasac morate čuvati u frižideru, jer se gljivice u njemu ubijaju na visokoj temperaturi. Prije upotrebe provjerite datum proizvodnje i rok trajanja vašeg kvasca. Vratite kvasac

u frižider što je prije moguće nakon svake upotrebe. Loše podizanje hljeba se obično dešava zbog lošeg kvasca.

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

- (1) Sipajte 1/2 šolje tople vode (45-50°C) u mjernu čašu.
- (2) Stavite 1 kašičicu bijelog šećera u šolju i promiješajte, a zatim dodajte 2 kašičice kvasca preko vode.
- (3) Stavite mjernu posudu na toplo mjesto oko 10min. Nemojte miješati vodu.
- (4) Pjena treba naraste do vrha čaše. Ukoliko se to ne desi, kvasac nije dobar

## 9. So

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

## 10. Jaja

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

## 11. Mast, puter i biljno ulje

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

## 12. Prašak za pecivo

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

## 13. Soda bikarbona

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

## 14. Voda i druge tečnosti

Voda je osnovni sastojak u proizvodnji hljeba. Temperatura vode između 20°C i 25°C je najbolja za upotrebu. Voda se može zamijeniti svježim mlijekom ili vodom pomiješanom sa 2% mlijeka u prahu, što poboljšava ukus hljeba i boju kore hljeba. U nekim receptima je potreban sok u cilju poboljšanja ukusa hljeba, npr. sok od jabuke, sok od pomorandže, sok od limuna i slično.

## MJERENJE SASTOJAKA

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

### 1. Mjerenje tečnih sastojaka

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

### 2. Mjerenje suvih sastojaka

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

### 3. Redoslijed dodavanja

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

## RIJEŠAVANJE PROBLEMA

Br.	Problem	Uzrok	Rješenje
1	Dim iz otvora za ventilaciju tokom pečenja	Neki sastojci se zaljepe za vruće dijelove, prva upotreba, ulje ostalo na površini vrućeg dijela	Isključite aparat iz utičnice i očistite vruće dijelove, budite pažljivi da se ne opečete, tokom prve upotrebe rad na prazno, otvaranje poklopca
2	Donja kora hljeba je previše debela	Ostavili ste hljeb predugo na funkciji održavanja toplote, pa se izgubila velika količina vode	Izvadite brzo hljeb, bez stajanja na funkciji održavanja toplote
3	Hljeb se veoma teško vadi	Lopatica se zaljepila za osovinu u posudi za hljeb	Nakon vađenja hljeba sipajte vodu u posudu za hljeb i potopite u nju lopaticu na 10 minuta, a zatim je izvadite i očistite
4	Sastojci nisu ravnomjerno izmiješani i loše je ispečeno	1.Niste odabrali dobar program	Izaberite dobar program.
		2.Nakon rada otvarali ste poklopac nekoliko puta, nema braonkaste boje kore hljeba	Ne otvarajte poklopac do kraja podizanja hljeba

		3.Otpor prilikom miješanja je veliki, lopatica ne može dobro da se okreće i miješa	Proverite otvor lopatice, a zatim izvadite hljeb i pustite aparat da radi bez tereta, ako ne radi dobro, kontaktirajte ovlašćeni servis
5	“E01” na ekranu nakon pritiskanja“START/STOP” tastera	Temperatura u aparatu je previsoka za pravljenje hljeba	Pritisnite “START/STOP” taster i isključite aparat iz utičnice, zatim izvadite posudu za hljeb i otvorite poklopac dok se aparat potpuno ne ohladi
6	Čuje se rad motora, ali se tijesto ne miješa	Posuda za hljeb nije dobro namještena, ili ima prevelika koločina tijesta za miješanje	Provjerite da li je posuda za hljeb dobro postavljena i da li količina tijesta u skladu sa receptom, kao i da li su sastojci dobro izmijereni
7	Hljeb je preveliki i gura poklopac	Previše kvasca, brašna ili vode, sobna temperatura je previsoka	Provjerite navedene faktore smanjite količinu proporcionalno
8	Hljeb je preveliki, ili premali i nije se dovoljno podigao	Nema kvasca, ili ima mala količina kvasca, ili kvasac lošeg kvaliteta, temperatura vode je previsoka, kvasac je miješan zajedno sa solju, ili je sobna temperaturapreviše niska	Provjerite količinu i kvalitet kvasca i povećajte sobnu temperaturu
9	Tijesto je preveliko i izlazi iz posude za hljeb	Od prevelike količine tečnosti tijesto je omekšalo, a i previše je kvasca u tijestu.	Smanjite količinu tečnosti i poboljšajte rigidnost tijesta
10	Prilikom pečenja tijesta hljeb upada u sredinu	1.Brašno nije dovoljno jako i ne može da odigne testo	Koristite hlebno brašno i pecivo
		2.Kvasac prebrzo raste i temperatura kvasca je previsoka	Koristite kvasac sobne temperature
		3. Previše vode je navlažilo i omekšalo tijesto	Prilagodite vodu receptu u skladu sa sposobnošću upijanja vode
11	Hljeb je previše težak, a tekstura previše gusta.	1.Previše brašna ili malo vode	Smanite količinu brašna, a povećajte vodu
		2.Previše voćnih sastojaka i brašna od cijelog zrna pšenice	Smanjite količinu dodatnih sastojaka, a povećajte količinu kvasca
12	Nakon sječenja hljeba, srednji dijelovi su šuplji.	1. Previše vode ili kvasca, ili nema soli	Smanjite vodu i kvasac i provjerite količinu soli
		2.Temperatura vode je previsoka	Provjerite količinu vode
13	Na površini hljeba zaljepljen je suvi prah	1.Jaki glutenski sastojci u hljebu, puter, banane itd.	Nemojte dodavati jake glutenske sastojke u hljeb
		2.Zbog manjka vode nije dovoljno pomiješano	Provjerite vodu i mehaničku konstrukciju aparata
14	Kora hljeba je previše debela, a boja previše tamna prilikom pravljenja torti ili hrane sa puno šećera	Različiti recepti i sastojci imaju veliki uticaj na pravljenje hljeba, a zbog mnogo šećera boja postaje veoma tamna	Ako je boja previše tamna za recept sa puno šećera, pritisnite taster START/STOP kako biste prekinuli program 5-10 minuta prije vremena završetka. Prije nego što izvadite hljeb, treba da ostavite hljeb ili tortu u poklopljenoj posudi za hljeb oko 20 minuta

## EKOLOŠKO ODLAGANJE



Možete pomoći u zaštiti životne sredine! Molimo vas da poštujuete lokalne zakonske regulative: sve neispravne električne uređaje treba da predate odgovarajućim centrima za reciklažu elektronskog i električnog otpada.



**VOX**  
**ELECTRONICS**

MKD

*АПАРАТ ЗА ПЕЧЕЊЕ ЛЕБ*

КОРИСНИЧКО УПАТСТВО

**BBM - 1345**



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

# **СОДРЖИНА**

**ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ**

**ЗАПОЗНАЈТЕ ГО ВАШИОТ УРЕД**

**КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ**

**РАБОТА СО ОДЛОЖЕН ПОЧЕТОК (ВРЕМЕ)**

**ОДРЖУВАЊЕ НА ТОПЛИНА**

**МЕМОРИЈА**

**СОБНА ТЕМПЕРАТУРА**

**ПРЕДУПРЕДУВАЊА НА ЕКРАН**

**ПРВА УПОТРЕБА**

**КОРИСТЕЊЕ НА УРЕДОТ ЗА ПЕЧЕЊЕ ЛЕБ**

**ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ**

**ВОВЕД ВО СОСТОЈКИ**

**МЕРЕЊЕ НА СОСТОЈКИТЕ**

**РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ**

**ЕКОЛОШКО ОТСТРАНУВАЊЕ**



## **ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ:**

Пред да го користите овој уред, треба да се проверат следниве основни безбедносни предуслови:

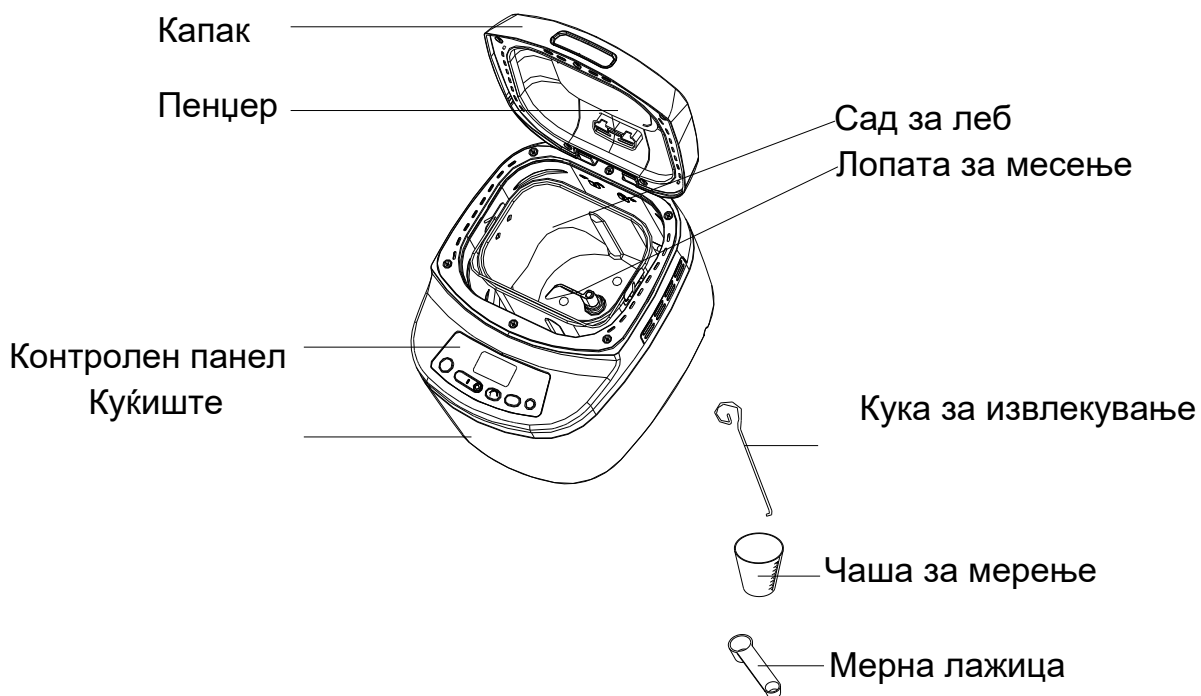
1. Прочитајте го целото упатство.
2. Пред употреба проверете дали напонот на сидниот штекер одговара на напонот на уредот кој можете да го најдете на натписот на дното од уредот.
3. Не користете уред со оштетени кабли, после дефект или ако е оштетен на било кој друг начин. Контактирајте го производителот или најблискиот овластен сервисен центар за проверка, поправка или електрични и механички прилагодувања.
4. Не ги допирајте жешките површини.
5. Не го потопувајте кабелот, приклучокот или куќиштето во водата и други течности за да избегнете ризик од електричен шок.
6. Исклучете го уредот од штекерот кога не е во употреба, како и пред инсталирање или отстранување на делови пред чистење.
7. Не оставајте го кабелот на уредот да виси од работ на масата, ниту пак било какви топли површини.
8. Употребата на било какви додатоци што не се препорачува или продава од страна на производителот може да предизвика повреда.
9. Не ставајте го уредот на или во близина на гас или електричен шпорет, или во загреана рерна.
10. Не ги допирајте движечките или ротирачките делови на уредот додека работи.
11. Температурата на достапните површини може да биде висока додека работи уредот.
12. Никогаш не го вклучувајте апаратот без правилно поставување на садот за леб полн со состојки.
13. Никогаш не го удирајте садот за леб на врвот или од страна обидувајќи се да го извадите лебот, бидејќи тоа може да го оштети садот за леб.
14. Металните фолии или други материјали не смеат да се вметнуваат во апаратот поради ризик од пожар или краток спој.
15. Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намален физички, сензорен или ментален капацитет или недостаток на искуство и знаење под услов да им се даде надзор или упатства во врска со употребата на уредот на безбеден начин и да ги разберат можните опасности. Децата не смеат да играат со апаратот. Чистењето и одржувањето на корисниците не треба да го

вршат деца, освен ако не се постари од 8 години и под надзор.

16. Чувајте го уредот и кабелот подалеку од дофат на деца под 8 годишна возраст.
17. Никогаш не го покривајте апаратот за печење леб со крпа или со друг материјал бидејќи топлината и пареата мора слободно да се испуштаат. Постои ризик од пожар ако апаратот е покриен или доаѓа во контакт со запалив материјал.
18. Не користете го уредот за никаква друга цел освен онаа за која е наменет.
19. Секогаш користете го уредот на безбедни, суви и рамни површини.
20. Не користете го уредот на отворено.
21. Апаратот има приклучок за заземјување. Осигурете се дека штекерот е заземјен.
22. Уредот е дизајниран за домашна употреба и слични услови, како што се:
  - Кујнски простории во продавници, канцеларии и други работни средини;
  - Рурални домаќинства;
  - Хотели, мотели и слични видови на сместување;
  - Друго сместување со појадок.
23. Не користете го уредот со надворешен тајмер или систем за далечинско управување.
24. Не користете го апаратот без сад за леб сместен во комората за да избегнете оштетување на апаратот.
25. Чувајте ги ова упатство за понатамошна употреба.

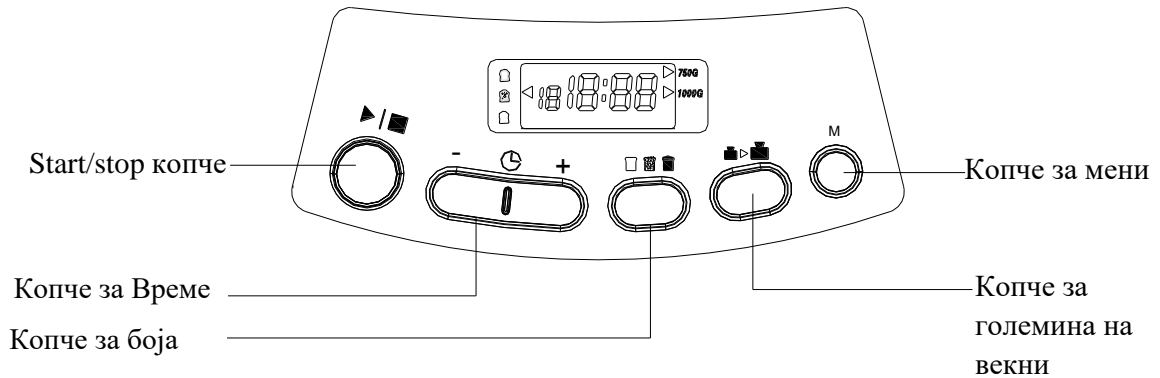
# ЗАПОЗНАЈТЕ ГО ВАШИОТ УРЕД

(Производот може да се промени без претходна најава)



# КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(Изглед на екранот може да се промени без претходна најава)



## ПО ВКЛУЧУВАЊЕ

Веднаш штом апаратот е приклучен во штекерот, LCD екранот се огласува и се огласува звук, на LCD екранот се појавува "13:00". Стрелката покажува на "1000g и Medium" (видете го контролниот панел).

## СТАРТ / СТОП

За стартување и запирање на избраната програма.

За да ја стартувате програмата, притиснете го копчето **"START / STOP"** еднаш. Се слуша краток звучен сигнал и двете точки на екранот за време почнуваат да трепкаат. Програмата започнува. Ниту едно друго копче не е активно, освен копчето **"START / STOP"** откако ќе почне програмата.

За да ја прекинете програмата, притиснете и држете го копчето **"START / STOP"** повеќе од 2 секунди додека не слушнете долг звучен сигнал. Звучниот сигнал сигнализира дека програмата е исклучена.

## МЕНИ

Мени копче се користи за одбирање на избраната програма. Секој пат кога ќе го допрете копчето и слушнете краток звучен сигнал, на програмата ќе се промени. Повторно притиснете го копчето **MENU** за да поминете низ менито - 12 програми ќе бидат прикажани на LCD екранот со кратки звучни сигнали. Кога ќе ја видите програмата што ви треба - запрете притискање. Функцијата на секоја од 12-те програми е објаснета подолу.

1. **ОСНОВЕН (BASIC):** мешање, подигање и печење обичен леб. Додавањето различни состојки го менува вкусот.
2. **ФРАНЦУСКИ (FRENCH):** мешање, подигнување и печење со подолго време на подигање. Лебот печен од оваа програма, обично има крцкава кора и мека структура.
3. **ЦЕЛО ЗРНО (WHOLE WHEAT):** мешање, подигнување и печење леб од пченично брашно со цели зрна. Оваа поставка има подолго време за загревање, така што зрната имаат можност да апсорбираат вода и да се зголемат. Не е препорачливо да ја користите функцијата за одложено стартување, бидејќи тоа доведува до лоши резултати.
4. **БРЗО (QUICK):** мешање, подигање и печење на векна со сода бикарбона или прашок за печиво. Лебот печен под оваа програма е обично помал и има погуста структура.
5. **СЛАДОК (SWEET):** мешање, дигање и печење. Се користи за печење крцкав и сладок леб.
6. **УЛТРА БРЗ (Ultra Fast):** мешањето, подигањето и печење завршува многу брзо. Лебот е обично помал и со погуста структура од лебот печен на програмата **БРЗО (QUICK)**.
7. **БЕЗГЛУТЕНСКИ (GLUTEN- FREE):** правење на леб со брашно без глутен и мешавина за печење. Брашното без глутен има потреба од повеќе време за апсорпција на течности и има различни карактеристики за подигнување.
8. **ТЕСТО (DOUGH):** мешање и кревање, но без печење. Отстранете го суровото тесто и обликувајте го во ролни, подлоги за пица, кифлички и слично.
9. **ЏЕМ (JAM):** готвење на џемови и мармалади.
10. **ТОРТА (CAKE):** месење, подигање и печење. Кревање без сода бикарбона и прашок за печиво.
11. **СЕНДВИЧ (SANDWICH):** мешање, подигање и печење леб со мека текстура и крцкава кора - идеално за правење сендвичи.
12. **ПЕЧЕЊЕ (BAKE):** само печење, без мешање и кревање. Исто така се користи за продолжено време за печење при одредени избрани контроли.

## **БОЈА (COLOR)**

Со притискање на копчето **БОЈА**, можете да изберете опции: **СВЕТЛА**, **СРЕДНА** или **ТЕМНА** боја на кората. Имајте на ум дека вкупното време на работа на оваа функција може да варира во зависност од различните големини на векната. Оваа функција не може да се примени со програмите **ТЕСТО** и **ЦЕМ**.

## **ГОЛЕМИНА НА ВЕКНАТА (LOAF SIZE)**

Притиснете го ова копче за да ја изберете големината на лебот 750g или 1000g. Имајте на ум дека вкупното работно време може да варира во зависност од различната големина на векната. Ова не може да се користи со програмите **БРЗО**, **ТЕСТО**, **ЦЕМ**, **ТОРТА** и **ПЕЧЕЊЕ**.

## **РАБОТА СО ОДЛОЖЕН ПОЧЕТОК (DELAY FUNCTION (“+” or “-”))**

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

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

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

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

## Забелешка:

- 1) Не користете ја функцијата за одложен почеток за лесно расипливи состојки како што се јајцата, свежото млеко, овошјето, кромидот и сл..
- 2) Функцијата не е погодна за **БРЗО**, **УЛТРА БРЗО** и за **ЏЕМ** програмите.
- 3) Со програмата за **ПЕЧЕЊЕ** можете да го поставите само времето за готвење (10-60 минути), а не времето за одложување. Можете да го притиснете копчето **ВРЕМЕ** за да го зголемите времето за готвење за 1 минута со притискање.
- 4) Функцијата за одложено стартување не е достапна откако ќе започне избраната програма.
- 5) Времето прикажано на LCD екранот е вкупниот износ на основното време и времето на одложување.

## ОДРЖУВАЊЕ НА ТОПЛИНА

Лебот може автоматски да се одржува топол 60 минути по готвењето. Ако сакате да го извадите лебот, исклучете ја програмата со помош на копчето **START / STOP**. Функцијата **ОРЖУВАЊЕ НА ТОПЛИНА** не е достапна за програмите **ЏЕМ** и **ТЕСТО**.

## МЕМОРИЈА

Во случај на прекин на електрична енергија во текот на печење на лебот, процесот на правење на лебот ќе продолжи автоматски во рок од 10 минути и без притискање на копчето **"START / STOP"**. Ако прекилот на електрична енергија е подолг од 10 минути, меморијата подолго нема да може да биде сочувана и уредот за печење леб ќе мора да се вклучи повторно.

## СОБНА ТЕМПЕРАТУРА

Апаратот може да работи добро во широк температурен опсег, но може да има разлика во големината на векната помеѓу многу топли и многу ладни соби. Предлагаме собна температура помеѓу 15°C и 34°C.

## ПРЕДУПРЕДУВАЊА НА ЕКРАН

1. Ако на екранот се прикаже **"EE1"** по притискање на копчето **START / STOP** и слушнете звучен сигнал, ова покажува дека внатрешната температура е сеуште превисока. Отворете го капакот и оставете машината да се олади 10 до 20 минути.

2. Ако на екранот се појави **"EE2"** по притискање на копчето **START / STOP** и слушнете звучен сигнал, тоа покажува дека внатрешната температура е премала и програмата нема да работи (освен **BAKE**). За да може уредот да работи, треба да биде во соба со повисока температура.
3. Ако на екранот се појави **"EE4"** по притискање на копчето **START / STOP** и слушнете звучен сигнал, тоа покажува дека има отворена врска во кругот на сензорот за температура. Притиснете го копчето **START / STOP** за да го запрете звукот, но ако **"EE4"** на екранот сè уште трепка, контактирајте со овластена услуга за детална проверка. Ако на екранот се појави **"EE3"**, тоа значи дека има краток спој во кругот на сензорот за температура.

## ПРВА УПОТРЕБА

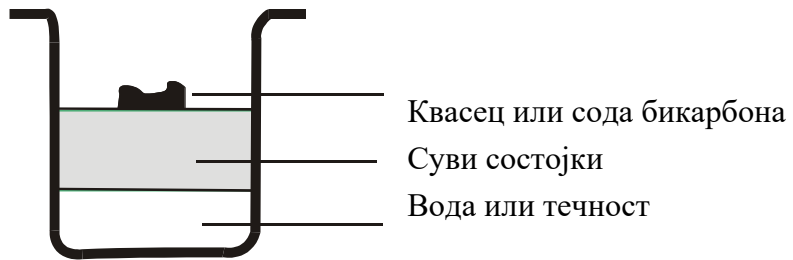
Кога ќе се вклучи за прв пат, уредот може да емитува чад и карактеристичен мирис. Ова е нормално и наскоро ќе престане. Уверете се дека апаратот е доволно проветрен.

1. Распакувајте ги сите делови и додатоци и отстранете го секој запалив материјал како хартија или пена што се користат за пакување.
2. Проверете дали сите делови и додатоци се "комплетни и без оштетувања".
3. Исчистете ги сите делови во согласност со делот **"Чистење и одржување"**.
4. Поставете го апаратот на функцијата за печење и оставете го празен околу 10 минути. Откако ќе се излади апаратот, повторно исчистете го.
5. Добро исушете и составете ги сите делови. Вашиот уред е подготвен за употреба.

## КОРИСТЕЊЕ НА УРЕДОТ

1. Ставете го апаратот на цврста и рамна површина.
2. Пред да направите леб, измерете ги потребните состојки.
3. Ставете го садот за леб во неговата положба, свртете го во правец на стрелките на часовникот додека не се слушне кликање за вистинската положба. Фиксирајте го сечилото за мешање на осовината. Препорачливо е да ги наполните дупките со маргарин отпорен на топлина пред да го наместите мешањето. Ова го спречува сечилото да се лепи и олеснува отстранувањето на сечилото од лебот.
4. Ставете ги состојките во чаша за леб. Најчесто е потребно прво да се става вода или течност, потоа додадете шеќер и брашно. Секогаш додавајте квасец и прашок за печиво како последна состојка. (види слика 4).





Сл.4

**Забелешка:** Кога додавате состојки, бидете свесни дека максималното количество брашно е 600g (4 чаши), а максималното количество квасец е 6g (2 кафени лажички).

5. Со прсти направете мала дупка на едната страна од брашното. Ставете го квасецот во дупката, внимавајте течните состојки да не дојдат во контакт со квасецот. Полека затворете го капакот.

6. Приклучете го кабелот за напојување во приклучокот.

7. Притиснете го копчето **MENU** додека не ја изберете саканата програма.

8. Притиснете го копчето **COLOR** за да ја изберете бојата на кората на лебот (ако е возможно).

9. Притиснете го копчето за големина на векна **LOAF SIZE** за да ја изберете саканата големина на лебот (750g или 1000g) (ако е возможно)

10. Поставете го одложувањето за почеток со притискање на копчето за време **TIME**.

Прерипнете го овој чекор, ако сакате уредот веднаш да почне да работи.

11. Притиснете го копчето **START / STOP** повеќе од 2 секунди за да го стартувате уредот. Две точки почнуваат да трепкаат, а на LCD-екранот се појавуваат осветлени букви од соодветните фази, како што се мешање (knead) или подигнување (rise) кога уредот ја изведува функцијата од таа фаза.

12. Во текот на работата ќе се слушне звучен сигнал кој ве потсеќа рачно да додадете овошни состојки, погодни само за програми **ПЕЧЕЊЕ, ФРАНЦУСКИ, ЦЕЛО ЗРНО, БРЗО, СЛАДОК, УЛТРА БРЗО, БЕЗГЛУТЕНСКИ, ТОРТИ И СЕНДВИЧИ**.

**ЗАБЕЛЕШКА:** За овие програми, не постои инструкција за избор на функцијата одложување.

13. За програми кои ја имаат функцијата **одржување топлина - KEEP WARM**, кога заврши процесот, се слушаат 10 звучни сигнали. Потоа апаратот влегува во топол режим на работа, задржете го копчето **START / STOP** повеќе од 3 секунди за да го прекинете процесот; На програми кои немаат функција за топлина, се слуша еден долг звучен сигнал. Исклучете го кабелот за напојување од штекерот и извадете го лебот. Отворете го капакот користејќи ги ракавица за рерна, свртете ја садот за леб спротивно од стрелките на часовникот до положбата за отклучување, а потоа извадете го од апаратот.

**ЗАБЕЛЕШКА:** Садот за леб целосно се излади пред да го преместите.

14. Користете не леплива шпатула за да го отстраните лебот од страната на садот.

**ВНИМАНИЕ:** садот за леб и лебот можат да бидат многу жешки! Секогаш внимателно ракувајте и користете ракавици.

15. Свртете го садот за леб наопаку на чиста работна површина и нежно протресете го за да го олабавите и ослободите лебот.

16. Извадете го лебот од садот внимателно и почекајте да се олади 20 минути пред сечењето.

17. Ако сте надвор од просторијата или не сте го притиснале копчето **START / STOP** на крајот на операцијата, лебот автоматски ќе се загрева 60 минути (ако е применливо) и кога ќе се заврши загревањето, ќе се слушне звучен сигнал.

18. Кога уредот не е во употреба или кога заврши со работа, исклучете го кабелот за напојување.

**ВНИМАНИЕ:** Пред да ја сечете векната, користете кука за да ја извадите лопатката за мешање која е скриена на дното на лебот. Никогаш не отстранувајте ја лопатката за мешање со рака затоа што векната е врела.

**ЗАБЕЛЕШКА:** Ако лебот не е целосно изеден, ставете го во затворена пластична кеса или сад. Можете да зачувате леб околу три дена на собна температура. Ако сакате да го задржите лебот подолго, ставете го во затворена пластична кеса или сад и ставете го во фрижидер. Времето за чување на лебот е најмногу до десет дена.

## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

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

- 1. Сад за леб:** Извадете го садот за леб со вртење спротивно од стрелките на часовникот, а потоа повлечете ја рачката за да го извадете. Избришете ја внатрешноста и надворешноста на садот со тампонска ткаенина. Не користете остри абразивни производи за да спречите оштетување на заштитниот слој. Садот мора целосно да се исуши пред да го вратите назад.  
**ЗАБЕЛЕШКА:** Ставете го садот за леб во правилната положба, а потоа притиснете го надолу. Ако садот не може да се постави, полека движете го да ја пронајдете соодветната положба и притиснете го надолу.
- 2. Лопатка за мешање:** Ако е тешко да се помести лопатката од основата, наполнете го садот со топла вода и оставете го да отстои околу 30 минути. После тоа ќе биде лесно да се отстрани лопатката за мешање и може да се измие. Избришете ја лопатката со влажна крпа. Имајте на ум дека садот за леб, лопатката за мешање и садот за состојки можат да се перат во машина за миење садови.
- 3. Капак и прозорец:** Капакот можете да го исчистите внатре и надвор со влажна крпа.
- 4. Куќиште:** Избришете ја надворешната површина на куќијата со влажна крпа. Не користете абразивни средства за чистење за да не го оштетите високиот сјај на површината. Никогаш немојте да го потопувате куќиштето во вода за да го исчистите.
- 5. Пред да го спакувате уредот за леб за складирање,** проверете дали е целосно ладен, чист и сув. Ставете ја лажицата и лопатката за мешање во садот за леб и затворете го капакот.

## ВОВЕД ВО КОМПОНЕНТИ

### 1. Лебно брашно

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

## 2. Обично брашно

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

## 3. Пченично брашно од цели зрна

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

## 4. Црно пченично брашно

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

## 5. Самоподигачко брашно

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

## 6. Пченкарно и овесно брашно

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

## 7. Шеќер

Шеќерот е важна состојка која го подобрува слаткиот вкус и бојата на лебот. Исто така се смета како неопходен за квасецот. Се користи главно бел шеќер, кафеав шеќер, шеќер во прав или шеќерна репка може да се додадат ако е потребно.

## 8. Квасец

По процесот на квасење, квасецот произведува јаглерод диоксид. Јаглеродниот диоксид ќе го прошири лебот и ќе го омекне внатрешното влакно. За брзо квасење на квасецот му се потребни јаглени хидрати кои ги има во шеќерот и брашното.

1 лажица сува квасец = 3/4 лажички инстант квасец

1.5 лажица сува квасец = 1 лажички инстант квасец

2 лажица сува квасец = 1.5 лажички инстант квасец

Квасецот мора да се чува во фрижидер, бидејќи габите во него се убиваат при високи температури. Пред употреба, проверете го датумот на производство и времетраењето на вашиот квасецот. Ставете го квасецот во фрижидерот колку што е можно побрзо по секоја употреба. Лошата подготовка обично се должи на лошиот квасец.

На следниов начин, можете да проверите дали вашиот квасец е свеж и активен:

- (1) Истурете 1/2 чаша топла вода (45-50°C) во мерна чаша.
- (2) Ставете 1 лажица бел шеќер во чаша и промешајте, а потоа додадете 2 лажички квасец над водата.
- (3) Ставете го мерниот сад на топло место околу 10 минути. Не мешајте ја водата.
- (4) Пената треба да нарасне до врвот на чашата. Ако тоа не се случи, квасецот не е добар.

## 9. Сол

Солта е неопходна за да се подобри вкусот на лебот и кората од леб. Сепак, исто така може да го спречи растот на квасецот. Никогаш не користете премногу сол во рецептот. Лебот е поголем ако нема многу сол.

## 10. Јајца

Јајцата ја подобруваат текстурата на лебот, го прават по хранлив и поголем. Јајцата мора да се користат без школка и да се меша добро.

## 11. Маст, путер и растително масло

Маста го прави лебот помек и го продолжува рокот на траење. Путерот треба да се стопи или да се иситни пред употреба.

## 12. Прашок за печење

Прашокот за печење се користи за да се подигне **ултра брз** леб и торти. Прашокот за печење се користи за да се подигне Ultra Fast леб и колачи. Тој не треба време да се укине и може да произведе воздух со хемиски принцип и формира меурчиња за да ја омекне текстурата на лебот.

## 13. Сода бикарбона

Таа е како прашок за печиво. Таа, исто така може да се користи во комбинација со печиво во прав.

## 14. Вода и други течности

Водата е основната состојка во производството на леб. Температурата на водата

помеѓу 20°C - 25°C е најдобра за употреба. Водата може да се замени со свежо млеко или вода со 2% млеко во прав, што ги подобрува вкусот и бојата на кората на лебот. Во некои рецепти, сок е потребен за да се подобри вкусот на лебот, на пр. сок од јаболко, сок од портокал, сок од лимон и слично.

## **МЕРЕЊЕ НА КОМПОНЕНТИ**

Еден од важните чекори за правење добар леб е точната количина состојки. Секогаш користете мерни чашки или лажички за да добиете точна сума и да избегнете лоши резултати во готвењето.

### **1. Мерење течни состојки**

Водата, свежото млеко или растворот со млеко во прав треба да се мерат со мерна чашка. Гледајќи хоризонтално, проверете го нивото на мерната чаша. При мерењето на маслото или други состојки, внимателно исчистете ја мерната чаша од другите состојки.

### **2. Мерење суви состојки**

Мерењето на сувите состојки мора да се направи со нежно внесување на состојките во мерната чаша, и кога е целосно наполнето, израмните ги со нож состојките. Поголема количина суви состојки може да влијае на крајниот резултат на рецептот. Кога се мерат мали количества суви состојки, мора да се користи мерна лажица. Кога се мери, површината на лажицата мора да се исправи, таа не смее да се навали, бидејќи оваа мала разлика може да го расипе балансот на рецептот.

### **3. Редослед на додавање**

Редоследот на додавање на состојките треба да се почитува, а вообичаениот ред е следен: течност, јајца, сол, млеко во прав итн. Кога додавате состојки, брашното не треба целосно да се потопува во течноста. Квасецот треба да се става само на суво брашно. Квасецот не смее да се допира со солта. Кога ја користите функцијата за одложена работа за подолг временски период, никогаш не додавајте расипливи состојки како јајца и овошни состојки.

## РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Бр.	Проблем	Причина	Решение
1	Чад од отворите за вентилација за време на печењето	Некои состојки се залепиле за топлиите делови, прва употреба, масло останало на површини од топлиите делови	Исклучете го апаратот од штекерот и исчистете ги жешките делови, внимавајте да не се изгорите, за време на првата работа пуштете да работи на празно, отворете го капакот
2	Долната кора на лебот е премногу дебела	Го оставивте лебот премногу долго во функцијата за топлина, така се изгубила голема количина на вода	Извадете го лебот брзо, без да стои во функцијата одржување на топлина предолго
3	Лебот е вади многу тешко	Лопатката се заглавила за основата во садот за леб	Откако ќе го извадите лебот, истурете вода во садот за леб и потонете ја во неа лопатката 10 минути, потоа отстранете ја и исчистете ги
4	Состојките не се рамномерно измешани и се лошо испечени	1. Не сте избрале добра програма	Изберете ја соодветната програма од менито
		2. Во текот на работата сте го отворале капакот неколку пати, нема кафеавкаста боја кората на лебот	Не отворајте го капакот додека не се подигне лебот
		3. Отпорот при мешање е голем, лопатката не може да ротира и да меша доволно добро	Проверете го отворот на лопатката, потоа извадете го лебот и оставете апаратот да работи без оптоварување, ако не работи добро, контактирајте го овластениот сервис
5	“E01” по притискање на “START/STOP” копчето	Температурата во апаратот е превисока за правење на леб	Притиснете го “START/STOP” копчето и исклучете го уредот од штекерот, потоа извадете го садот за леб и отворете го капакот додека уредот не се потполно олади
6	Работата на моторот се слуша, но тестот не се меша	Садот за леб не е добро наместен, или има преголема количина на тесто за мешање	Бидете сигурни дека садот за леб е добро поставен и дали количината на тестот е во согласност со рецептот и дали состојките се добро измерени
7	Лебот е премногу голем и го турка капакот	Премногу квасец, брашно или вода, собната температура е превисока	Проверете ги наведените фактори за намалување на количините пропорционално
8	Лебот е премногу голем или премногу мал и не е доволно кренат	Нема квасец, има мала количина на квасец, или квасец со слаб квалитет, температурата на водата е превисока, квасецот се меша заедно со сол, или температурата во просторијата е премногу ниска	Проверете ја количината и квалитетот на квасецот и зголемете ја собната температура
9	Текстот е премногу голем и излегува од садот за леб	Од прекумерни количини на течност, тесто омекнува, а премногу е и квасец во тестото	Намалете ја количината на течност и подобрете ја ригидноста на тестото
10	Во текот на печењето, тестото за леб паѓа во средината	1. Брашното не е доволно силно и не може да го подигне тестото	Користете брашно и печење леб и прашок за печиво
		2. Квасецот расте премногу брзо и температурата на квасецот е превисока	Користете квасецот на собна температура
		3. Премногу вода е навлегло и го омекнало тестото	Прилагодите ја водата според способноста за апсорпција на вода на рецептот

11	Лебот е премногу тежок, а текстурата премногу густа	1. Премногу брашно или малку вода	Намалете ја количината на брашно, а зголемете ја на вода
		2. Премногу овошни состојки и пченично брашно од цели зрна	Намалете ја количината на додатни состојки и додадете квасец
12	По сечење на лебот, средните делови се шупливи	1. Премногу вода или квасец, или нема сол	Намалете ја количината на вода и квасец и проверете ја количината на сол
		2. Температурата на водата е превисока	Проверете ја количината на вода
13	На површината на лебот налепено е сув прашок	1. Силни глутенски состојки во лебот, пугер, банаана итн.	Не додавајте силни глутен состојки на лебот
		2. Поради недостатокот на вода, тоа не е доволно помпезно	Проверете ја водата и механичката конструкција на уредот
14	Кората на лебот е премногу дебел, а бојата е премногу темна кога се прави торта или храна со многу шеќер	Различни рецепти и состојки имаат големо влијание врз правењето леб, а поради многу шеќери бојата станува многу темна	Ако бојата е премногу темна за рецепт со многу шеќер, притиснете го копчето <b>START / STOP</b> за да ја прекинете програмата 5-10 минути пред крајното време. Пред да го отстраните лебот, треба да оставите лебот или тортата во покриен сад за леб околу 20 минути

## ЕКОЛОШКИ ОТСТРАНУВАЊЕ



Можете да помогнете во заштитата на животната средина! Ве молиме да ги почитувате локалните законски регулативи: сите неисправни електрични уреди треба да ги предадете на центрите за рециклирање на електронски и електричен отпад.





**VOX**  
**ELECTRONICS**

ALB

**APARAT PËR PJEKJEN E BUKËS**  
**UDHËZIM PËR PËRDORIM**  
**BBM - 1345**



Lexoni udhëzimin me kujdes dhe ruane për përdorim të mëvonshëm

# **PËRMBAJTJA**

**UDHËZIME TË RËNDËSISHME TË SIGURISË**

**NJIHNI APARATIN TUAJ**

**TABELA E KONTROLLIT**

**FILLIMI I VONUAR I PUNËS (KOHA)**

**MBAJTJA E NXEHTËSISË**

**MEMORIA**

**TEMPERATURA E DHOMËS**

**VËREJTJET NË EKTRAN**

**PËRDORIMI I PARË**

**PËRDORIMI I APARATIT PËR PJEKJEN E BUKËS**

**PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA**

**HYRJE NË PËRBËRËS**

**MATJA E PËRBËRËSVE**

**ZGJIDHJA E PROBLEMEVE**

**DEPONIMI EKOLOGJIK**

## **UDHËZIME TË RËNDËSISHME TË SIGURISË:**

Para përdorimit të kësaj pajisjeje duhet të përmbushni këto parakushte themelore të sigurisë:

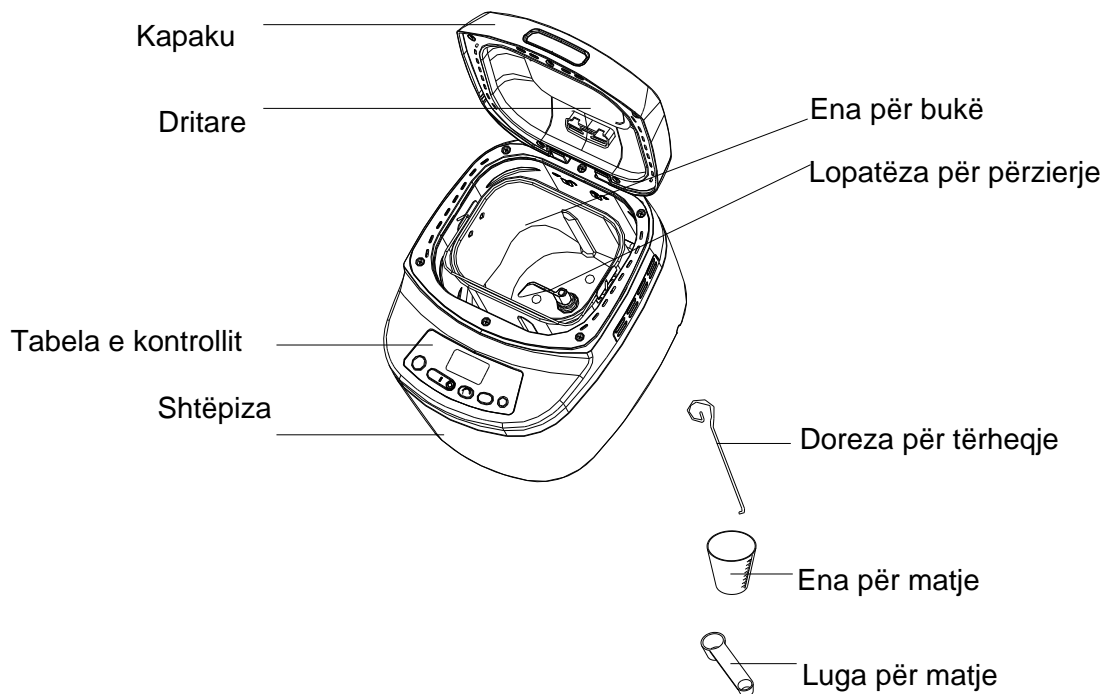
1. Lexoni tërë udhëzimin.
2. Para përdorimit kontrolloni nëse tensioni në prizën e murit i përgjigjet tensionit të pajisjes që mund të gjendet në tabelën e mbishkrimit në fundin e pajisjes.
3. Mos e përdorni pajisjen me kablllo të dëmtuar ose pas dëmtimit ose nëse është dëmtuar në çfarëdo mënyre. Kontaktoni prodhuesin ose servisën më të afërm të autorizuar për shkak të kontrollit, riparimit ose rregullimeve elektrike ose mekanike.
4. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta.
5. Mos e futni kabllin, prizën ose shtëpizën në ujë ose në lëngje të tjera për të parandaluar rrezikun nga goditja elektrike.
6. Shkyqni pajisjen nga rryma kur nuk jeni duke e përdorur, si edhe para vënies ose heqjes së pjesëve para dhe pas pastrimit.
7. Mos e lini kabllon që të varet në skajin e tavolinës, sipërfaqes së punës ose çfarëdo sipërfaqe të ngrohur.
8. Përdorimi i çfarëdo shtojce që nuk janë rekomanduar ose shitur nga ana e prodhuesit mund të shkaktojnë lëndime.
9. Mos e vendosni pajisjen mbi ose në afërsi të shporetit të rrymës ose me plin, ose në furrë të nxehtë.
10. Mos i prekni pjesët e lëvizshme ose të rrotullueshme të pajisjes gjatë punës.
11. Temperatura e sipërfaqeve të disponueshme mund të jetë e madhe kur pajisja është duke punuar.
12. Asnjëherë mos e kyqni aparatën pa e vendosur mirë enën për bukë e cila është e plotësuar me përbërësit.
13. Gjatë heqjes së enës, enën për bukë nuk duhet goditur në majë ose në tehe në mënyrë që të mos dëmtohet ena për bukë.
14. Mos hidhni në pajisje foli metalë ose materiale të tjera për shkak të rrezikut nga zjarri ose goditja e shkurtër e rrymës.
15. Këtë pajisje mund t'a përdorin fëmijët e moshës 8 vjeçare e më shumë dhe personat me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose me mungesë të përvojës dhe njohurive nëse janë nën mbikëqyrje ose kanë udhëzime lidhur me përdorimin e aparatit në mënyrë të sigurtë dhe kuptojnë rreziqet e mundshme. Fëmijët nuk guxojnë të luajnë me aparatën. Pastrimin dhe mirëmbajtjen nuk duhet t'a bëjnë fëmijët, përveç nëse janë

më të moshuar se 8 vjet dhe kanë mbikëqyrje.

16. Ruani pajisjen dhe kabllin largë nga fëmijët më të vegjël se 8 vjet.
17. Asnjëherë mos e mbuloni pajisjen për pjekjen e bukës me peshqir ose me cfarëdo material tjetër sepse nxehtësia dhe avulli duhet të emitohen në mënyrë të lirë. Ekziston rrezik nga zjarri nëse aparati është i mbuluar ose vjen në kontakt me material të ndezshëm.
18. Mos e përdorni aparatin për cfarëdo qëllimi tjetër përveç qëllimit për të cilin është destinuar.
19. Aparatin gjithmonë përdorne në sipërfaqe të sigurtë, të thatë dhe të rrafshët.
20. Mos e përdorni aparatin në ambient të hapur.
21. Aparati ka prizë me tokëzim. Bëni kujdes që priza të jetë e tokëzuar.
22. Pajisja është e destinuar për përdorim shtëpiak dhe kushte të ngjashme, sic janë:
  - Ambientet e kuzhinave në lokale, zyra dhe ambiente të tjera punuese;
  - Amvisëri;
  - Hotele, motele dhe lloje të ngjashme të akomodimit;
  - Pansione të tjera për akomodim në bazë të bujtjes me mëngjes.
23. Mos e përdorni pajisjen me anë të tajmerit të jashtëm ose sistemit për përdorim nga largë.
24. Mos përdorni aparatin pa enë për bukë që është e vendosur në komorë për të parandaluar dëmtimin e aparatit.
25. Ruani këtë udhëzim për përdorim të mëvonshëm.

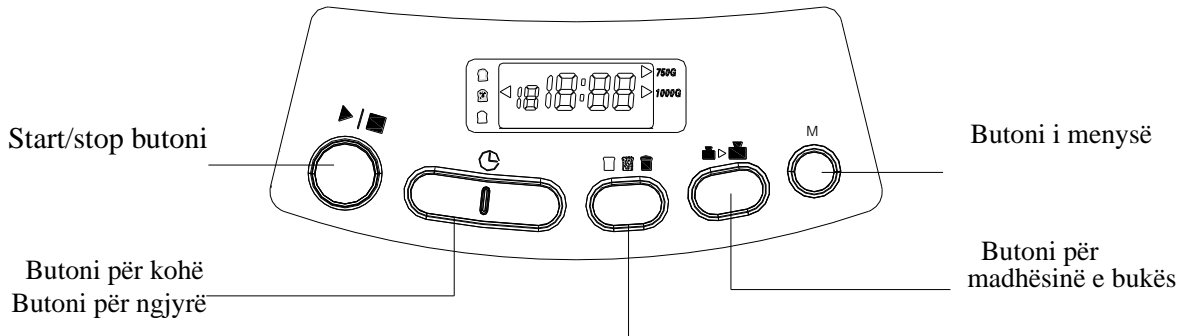
# NJIHNI APARATIN TUAJ PËR PJEKJEN E BUKËS

(Prodhimi mund të ndryshohet pa paralajmërim)



# TABELA E KONTROLLIT

(Sito shtypi mund të ndryshohet pa paralajmërim)



## PAS KYQJES

Posa aparati të futet në prizë, LCD është i ndricuar dhe dëgjohe sinjali i tingullit, në LCD ekran paraqitet "13:00". Shigjeta tregon për "1000g dhe Medium" (shikoni tabelën e kontrollit).

## START / STOP

Për startin dhe ndalimin e programit të zgjedhur.

Për të filluar programin, shtypni njëherë butonin "**START / STOP**". Dëgjohe sinjal i shkurtër i zëshëm dhe dy pika në ekran për kohën fillojnë të lëvizin. Programi fillon. Asnjë buton tjetër nuk është aktiv, përveç butonit **START / STOP** pas fillimit të programit.

Për të ndaluar programin, shtypni butonin "START / STOP" më gjatë se 2 sekonda deri sa të dëgjoni një sinjal të gjatë të zëshëm. Sinjali i zëshëm tregon se programi është shkyqur.

## MENU

Butoni i menysë përdoret për selektimin e programit të zgjedhur. Cdo herë kur prekni butonin dhe dëgjoni sinjal të shkurtër të zëshëm, programi do të ndryshojë. Përsëri shtypni butonin **MENU** për të kaluar nëpër menu - 12 programe do të tregohen në ekranin LCD me sinjale të shkurtëra të zëshme. Kur të shihni programin i cili ju nevojitet- ndaloni shtypjen. Funkzioni i secilit nga 12 programet është i sqaruar në vazhdim.

1. **THEMELORE (BASIC)**: përzierja, fryerja dhe pjekja e bukës së zakonshme. Duke shtuar përbërës të ndryshëm, dallon shija.

2. **FRANCEZ (FRENCH):** përzierja, fryrja dhe pjekja me kohë më të gjatë të përzierjes. Buka e pjekur sipas këtij programi, zakonisht ka kore më krokante dhe strukturë më të butë.
3. **KOKRRA E PLOTË (ËHOLE ËHEAT):** përzierja, fryrja dhe pjekja e bukës nga mielli me kokërr të plotë. Ky modalitet ka kohë më të gjatë të nxehjes në mënyrë që kokrrat të mund të thithin ujin dhe të fryhen. Nuk rekomandohet përdorimi i funksionit të fillimit të shtyer të punës, sepse kjo shkakton rezultate të këqia.
4. **E SHPEJTË (QUICK):** përzierja, fryrja dhe pjekja e bukës më sodë bikarbonë ose pluhur për pjekje. Buka e pjekur në këtë program, zakonisht është më e vogël dhe ka teksturë më të dendur.
5. **E ËMBËL (SËEET):** përzierja, fryrja dhe pjekja. Përdoret për pjekjen e bukës krokante dhe të ëmbël.
6. **ULTRA E SHPEJTË (Ultra Fast):** përzierja, fryrja dhe pjekja e bukës përfundon shumë shpejt. Buka është zakonisht më e vogël dhe ka teksturë më të dendur se sa buka e pjekur në programin **QUICK**.
7. **PA GLUTEN (GLUTEN- FREE):** gatimi i bukës nga mielli pa gluten dhe përzierja për pjekje. Miellit pa gluten i duhet më shumë kohë që të thithë lëngun dhe ka karakteristika të ndryshme të fryrjes.
8. **BRUMI (DOUGH):** përzierja dhe fryrja, por pa pjekje. Largoni brumin e papjekur dhe formone në role, bazë për pica, kiflet e të ngashme.
9. **MARMELADA (JAM):** zierja e marmeladës.
10. **TORTE (CAKE):** përzierja, fryrja dhe pjekja. Fryrja pa sodë bikarbonë dhe pluhur për pjekje.
11. **SENDUICËT (SANDËICH):** përzierja, fryrja dhe pjekja e bukës me teksturë të butë me kore krokante- ideale për përgatitjen e sanduicëve.
12. **PJEKJA (BAKE):** vetëm pjekja, pa përzierje dhe fryrje. Përdoret edhe për kohë të zgjatur në rregullime të caktuara të zgjedhura.

## **NGJYRA (COLOR)**

Me shtypjen e butonit **COLOR** mund të përzgjidhni opsionin ngjyra e kores e **CELUR, E MESME ose e ERRËT**. Kini parasysh që koha e përgjithshme e punës së këtij funksioni mund të dallojë varësisht nga madhësitë e ndryshme të bukës. Ky funksion nuk mund të aplikohet te programet për **BRUMË** dhe **MARMELADË**.

### **MADHËSIA E BUKËS (LOAF SIZE)**

Shtypni këtë buton për të përzgjedhur madhësinë e bukës prej 750g ose 1000g. Kini parasysh që koha e përgjithshme e punës mund të dallojë varësisht nga madhësia e ndryshme e bukës. Kjo nuk mund të përdoret për programet **SHPEJTË, BRUMË, MARMELADË, TORTE** dhe **PJEKJE**.

### **KOHA E SHTYER E PJEKJES (DELAY FUNCTION (“+” ose “-”))**

Në rast se nuk dëshironi që menjëherë të kyqni aparatën, rregulloni kohën e shtyerjes me anë të këtij butoni.

Para se të shtypni butonin, përcaktoni kur dëshironi që buka të jetë e gatshme. Kini parasysh që koha e fillimit të shtyer përfshin edhe kohën e pjekjes së programit tuaj të përzgjedhur. Kjo është, pas përfundimit të funksionit për kohën e shtyer të punës, mund të servohet buka e nxehtë.

Së pari duhet të përzgjidhet programi dhe ngjyra e kores, pastaj shtypni "+" për të rritur kohën e shtyerjes. Me cdo shtypje koha zgjatet për 10 minuta (me sinjal të shkurtër të zëshëm). Koha maksimale e shtyerjes është 13 vjet.

**Shembull:** Tani është 20:30, kurse ju dëshironi të keni bukën e pjekur në orën 7.00 në mëngjesin e ardhshëm- d.mth 10 orë e 30 minuta. Përzgjidhni programin për ngjyrën dhe madhësinë e bukës, pastaj shtypni "+" butoni "+", për të shtuar kohën deri sa në indikator të shënohet 10:30. Pas kësaj shtypni butonin **STOP/START**, me cka aktivizohet programi i startit të shtyer të punës. Pika në LCD ekran (shikoni **TABELËN E KONTROLLIT**) ndricon dhe numrat numërojnë në LCD ekran për të ju treguar kohën e mbetur. Buka e freskët do të jetë e përgatitur për juve në orën 7:00. Nëse nuk e nxirrni bukën e menjëherë, fillon funksioni **MBAJTJA E NXEHTËSISË** në kohëzgjatje prej 60 minuta.

**Vërejtje:** 1) Mos përdorni funksionin për fillimin e shtyer të punës për përbërës që mund të prishen lehtë, sic janë vezët, qumështi i freskët, frutat, qepët, etj.

2) Funksioni nuk është i përshtatshëm për programet **SHPEJTË, ULTRA SHPEJTË** dhe **MARMELADË**.



3) Me programin **PJEKJE** mund të rregulloni vetëm kohën e pjekjes (10-60 minuta), dhe jo kohën e shtyerjes. Mund të shtypni butonin **KOHA** që të rritni kohën e pjekjes për 1 minutë pas shtypjes.

4) Ky funksion i fillimit të shtyer të punës nuk është i mundur pasi që programi i zgjedhur ka filluar punën.

5) Koha e treguar në LCD ekran është madhësia e përgjithshme e kohës themelore dhe kohës së shtyerjes.

## **MBAJTJA E NXEHTËSISË**

Buka automatikisht mund të mbahet e nxehtë 60 minuta pas pjekjes. Nëse dëshironi të nxirrni bukën, shkyqni programin me anë të butonit **START / STOP**. Funksioni **MBAJTJA E NXEHTËSISË** nuk është e mundur për programet **MARMELADË** dhe **BRUMË**.

## **MEMORIA**

Nëse rryma ndërpritet gjatë procesit të pjekjes së bukës, procesi i përgatitjes së bukës do të vazhdohet automatikisht në afat prej 10 minutave, qoftë edhe pa shtypur butonin **"START / STOP"**. Nëse koha e ndërprerjes tejkalon 10 minuta, memoria nuk mund të mbahet dhe aparati për pjekjen e bukës duhet përsëri të fillohet. Rekomandohet vendosja e sërishme e përbërësve të ri.

## **TEMPERATURA E DHOMËS**

Aparati duhet të punojë mirë në një vëllim të gjerë të temperaturës, por mund të ekzistojë dallim në madhësinë e bukës në mes të dhomave shumë të nxehta dhe shumë të ftohta. Rekomandojmë që temperatura e dhomës të jetë në mes të 15 °C dhe 34 °C.

## **VËREJTJET NË EKTRAN**

1. Nëse ekрани tregon **"EE1"** pasi që të shtypni butonin **START / STOP** dhe dëgjohet sinjali i zëshëm, kjo tregon se temperatura e brendshme është ende shumë e lartë. Hapni kapakun dhe lini makinën që të ftohet 10 deri 20 minuta.
2. Nëse në ekran paraqitet **"EE2"** pasi që të shtypni butonin **START / STOP** dhe dëgjohet sinjali i zëshëm, kjo tregon se temperatura e brendshme është shumë e ulët dhe se programi nuk do të punojë (përveç programit **BAKE**). Në mënyrë që aparati të mund të punojë, duhet të jetë në dhomë me temperaturë më të lartë.

3. Nëse në ekran paraqitet "**EE4**" pasi që të shtypni butonin **START / STOP** dhe dëgjohet sinjali i zëshëm, kjo tregon se ekziston lidhje e hapur në vargun e sensorit të temperaturës. Shtypni butonin **START / STOP** për të ndalur sinjalin e zëshëm, por nëse "**EE4**" në LCD ekran ndricon edhe më tutje, kontaktoni serviserin e autorizuar për kontrollime më të detajuara. Nëse në ekran paraqitet "**EE3**", kjo do të thotë se ekziston lidhje e shkurtër në vargun e sensorit të temperaturës.

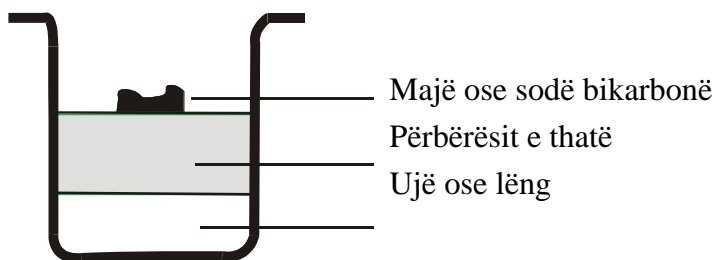
## **PËRDORIMI I PARË I APARATIT**

Me rastin e kyqjes së parë, aparati mund të emitojë pak tym dhe erë karakteristike. Kjo është normale dhe do të ndërpritet së shpejti. Bëni kujdes që aparati të ketë ventilim të mjaftueshëm.

1. Cpaketoni të gjitha pjesët dhe shtojcat dhe hiqni tërë materialin e ndezshëm sic janë letrat ose shkuma të cilat përdoren për paketim.
2. Kontrolloni nëse të gjitha pjesët dhe shtojcat janë "të plota dhe të padëmtuara".
3. Pastroni të gjitha pjesët në përputhje me pjesën e udhëzimit "**Pastrimi dhe mirëmbajtja**".
4. Kontrolloni aparatin në funksionin e pjekjes dhe lini që të punojë i zbrazët rreth 10 minuta. Pasi që të ftohet aparati, pastrone përsëri.
5. Thani mirë dhe bashkoni të gjitha pjesët. Aparati juaj është i gatshëm për përdorim.

## **PËRDORIMI I APARATIT**

1. Vendoseni aparatin në sipërfaqe të fortë dhe të rrafshët.
2. Para gatimit të bukës, matni përbërësit e duhur. B
3. Vendoseni enën për bukë në pozicionin e vet, lakoni në drejtim të akrepave të orës, deri sa të dëgjohet klik për pozicionin e drejtë. Fiksoni lopatëzën për përzierje në bosht. Rekomandohet që para vendosjes së lopatëzës për përzierje të mbuloni vrimat me margarinë rezistent ndaj nxehtësisë. Me këtë parandaloni ngjitjen e brumit në lopatëza dhe lehtësoni nxjerrjen e lopatëzave nga buka.
4. Vendosni përbërësit në enën për bukë. Zakonisht duhet që së pari të vendosni ujin ose lëngun, pastaj të shtoni sheqerin, kripën dhe miellin. Majën dhe pluhurin për pjekje gjithmonë shtoni si përbërësin e fundit. (shih foton 4).



**Vërejtje:** Gjatë shtojcës së përbërësve bëni kujdes që sasia maksimale e miellit të jetë 600 g (4 filxhana), kurse sasia maksimale e majës është 6 g (2 lugë).

5. Bëni një vrimë të vogël me gishta në njërën anë të miellit. Vendoseni majën në vrimë, bëni kujdes që përbërësit e lëngshëm ose kripa të mos vijnë në kontakt me majën. Mbyllni kapakun ngadalë.

6. Kyqni kabllin për furnizim në prizë.

7. Shtypni butonin e menysë **MENU** deri sa të përzgjidhni programin e dëshiruar.

8. Shtypni butonin për ngjyrë **COLOR** për shkak të përzgjedhjes së ngjyrës së kores së bukës (nëse është e mundur).

9. Shtypni butonin për madhësinë e bukës **LOAF SIZE** për shkak të përzgjedhjes së madhësisë së dëshiruar të bukës (750g ose 1000g) (nëse është e mundur).

10. Përcaktoni shtyerjen e fillimit të punës duke shtypur butonin për kohën **TIME**. Tejkaloni këtë, nëse dëshironi që aparati të fillojë punën menjëherë.

11. Shtypni butonin **START / STOP** dhe mbani më gjatë se 2 sekonda në mënyrë që aparati të fillojë të punojë. Dy pika fillojnë të ndricojnë, kurse në LCD ekran paraqten shkronjat e ndricuara të fazave të përshtatshme, sic janë përzierja (knead) ose fryrja (rise) kur aparati është duke kryer funksionin e kësaj faze.

12. Gjatë punës do të dëgjohet sinjali i zëshëm i cili ju përkujton që me dorë të shtoni përbërësit e frutave, të përshtatshme vetëm për programet **PJEKJA, FRANCEZ, KOKRRA E PLOTË, SHPEJTË, E ËMBËL, ULTRA SHPEJTË, PA GLUTEN, TORTE** dhe **SANDUICË**.

**VËREJTJE:** Për programet e dhëna nuk ka instruksione për përzgjedhjen e funksionit të shtyerjes.

13. Për programet të cilat kanë funksionin e mirëmbajtjes së nxehtësisë- **KEEP ËARM**,

kur të përfundojë procesi, dëgjohen 10 sinjale të zëshme. Pastaj aparati hyn në regjimin e nxehtë të punës, duke shtypur butonin **START / STOP** më gjatë se 3 sekonda për të ndaluar procesin; Në programe të cilat nuk kanë funksion të nxehtësisë, dëgjohet një sinjal i gjatë i zëshëm. Shkyqni kabllin për furnizim nga priza dhe nxirri bukën. Hapni kapakun duke përdorur dorëza për furrën, lakoni enën për bukë në drejtim të kundërt nga drejtimi i akrepave të orës deri në pozicionin për hapje, pastaj nxirreni nga aparati.

**VËREJTJE:** Lini enën e bukës që të ftohet tërësisht para se ta lëvizni.

14. Për heqjen e bukës nga anët e enës për bukë përdorni shpatullë të pangjitshme.

**KUJDES:** Ena për bukë dhe buka mund të jenë të nxehta! Gjithmonë përdoreni me kujdes dhe mbani dorëza.

15. Enën për bukë lakone mbrapsht në sipërfaqe të pastër punuese dhe ngadalë lëvizne që të dalë buka.

16. Nxirreni bukën nga ena me kujdes dhe pritni që të ftohet 20 minuta para prerjes.

17. Nëse jeni jashtë dhomës ose në fund të operacionit nuk e keni shtypur butonin **START / STOP**, buka do të ngrohet automatikisht 60 minuta (nëse aplikohet), kurse kur të përfundojë ngrohja, dëgjohen sinjale të zëshme.

18. Kur aparati nuk është në përdorim ose pasi që të përfundojë me punën, shkyqeni kabllin nga rryma.

**VËREJTJE:** Para prerjes së bukës, përdorni një mbajtëse për të hequr lopatëzën për përzierje e cila është e fshehur në fund të bukës. Asnjëherë mos e largoni me dorë lopatëzën për përzierje sepse buka është shumë nxehtë.

**VËREJTJE:** Nëse buka nuk është ngrënë e tëra, vendoseni në një qese të plastikës ose në një enë. Bukën mund ta ruani rreth 3 ditë në temperaturë dhome. Nëse dëshironi që t'a ruani bukën më gjatë, paketone në një qese plastike ose enë dhe lini në frigorifer. Koha e ruajtjes së bukës më së shumti është dhjetë ditë.

## **PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA**

Shkyqeni aparatin nga priza dhe lini që të ftohet para pasrimit.

1. **Ena për bukë:** Hiqeni enën për bukë duke e lakuar në anën e kundërt nga akrepat e orës pastaj tërhiqni dorezën për t'a nxjerrur. Pastrone me një leckë të lagur anën e brendshme

dhe të jashtme të enës. Për të mos e dëmtuar lyerjen mbrojtëse, mos përdorni mjete të mprehta abrazive. Ena duhet të jetë tërësisht e thatë para vendosjes.

**VËREJTJE:** Vendosni enën për bukë në pozitë të drejtë, pastaj shtypeni te poshtë. Nëse ena nuk mund të vendoset, lëvizeni lehtë për të gjetur një pozicion të përshtatshëm dhe shtypeni te poshtë.

- Lopatëza për përzierje:** Nëse është e vështirë që të lëvizet lopatëza për përzierje nga boshti, mbushni enën me ujë të nxehtë dhe lini që të qëndrojë rreth 30 minuta. Pas kësaj do të jetë e lehtë që të hiqet lopatëza për përzierje dhe mund ta lani. Fshini lopatëzën me leckë të lagur. Mbani mend që ena për bukë, lopatëza për përzierje dhe ena për përbërës mund të lahen në enëlarëse.
- Kapaku dhe dritarja:** Kapakun mund ta pastroni me një leckë të lagur nga brenda dhe nga jashtë.
- Shtëpiza:** Pjesën e jashtme të shtëpizës pastrone me leckë të lagur. Mos përdorni mjete abrazive për pastrim për të mos e dëmtuar shkëlqimin e lartë të sipërfaqes. Asnjëherë mos e futni shtëpizën në ujë për ta pastruar.
- Para se të paketon aparatën për bukë për ta vendosur për ruajtje, kontrolloni nëse është ftohur tërësisht, të pastrohet dhe të thahet. Vendosni lugën dhe lopatëzën për përzierje në enën për bukë dhe mbyllni kapakun.

## **HYRJE NË PËRBËRËS**

### **1. Mielli për bukë**

Mielli për bukë ka përmbajtje të lartë të glutenit (ashtu që mund të quhet edhe miell me përmbajtje të lartë të glutenit që përmban shumë proteina). Ka elasticitet të mirë edhe pas fryrjes, buka mund të përmbajë madhësinë e vetë. Pasi që përmbajtja e glutenit është më e madhe se sa në miellin e zakonshëm, përdoret për prodhimin e bukës me dimensione të mëdha me shumë fibra. Mielli për bukë është përbërësi më i rëndësishëm në gatimin e bukës.

### **2. Mielli i zakonshëm**

Mielli i cili nuk përmban pluhur për pjekje, përdoret për përgatitjen e bukës ekspres.

### **3. Mielli i grurit nga kokrra e plotë**

Mielli i grurit nga kokrra e plotë është kokrra e plotë. Përmban lëvoren e grurit dhe gluten. Mielli i grurit nga kokrra e plotë është më i rëndë dhe më i ushqyeshëm se sa mielli i zakonshëm. Buka nga mielli i grurit nga kokrra e plotë është zakonisht e vogël. Shumë

receta kombinojnë miellin nga kokrra e plotë dhe miellin e bukës për të arritur rezultate më të mira.

#### **4. Mielli i zi i grurit**

Mielli i zi i grurit që quhet edhe "miell i vrazhdë", është lloji i miellit me fibra dhe është i ngashëm me miellin nga kokrra e plotë e grurit. Për të arritur madhësi më të madhe pas fryrjes, ajo duhet të përdoret në kombinim me një sasi të madhe të miellit të bukës.

#### **5. Mielli që fryhet vetë**

Lloji i miellit që përmban pluhur për pjekje dhe ka qëllim special në përgatitjen e tortave.

#### **6. Mielli i misrit dhe i tërshërës**

Mielli i misrit dhe mielli i tërshërës janë miell nga kokrra e plotë e misrit dhe tërshërës. Ato janë përbërës shtesë në përgatitjen e bukës së vrazhdë dhe përdoren për forcimin e shijes dhe teksturës së bukës.

#### **7. Sheqeri**

Sheqeri është përbërës i rëndësishëm i cili rrit shijen dhe ngjyrën e bukës. Gjithashtu konsiderohet e domosdoshme për majë. Kyresisht përdoret sheqeri i bardhë. Sheqeri i verdhë, sheqeri pluhur ose panxhar sheqeri mund të shtohen nëse është e nevojshme.

#### **8. Maja**

Pas procesit të fryrjes (ardhjes), maja krijon dioksid karboni. Dioksidi i karbonit zgjerohet dhe e zbut bukën. Për fryrjen (ardhjen) e shpejtë të majës dhe krijimin e dioksid karbonit nevojiten sheqeri dhe mielli.

1 një lugë maje e thatë = 3/4 lugë instant majë

1.5 lugë maje e thatë = 1 lugë instant majë

2 lugë maje e thatë = 1.5 lugë instant majë

Majën duhet ta ruani në frigorifer, sepse kërpudhëzat në të mbyten në temperaturë të lartë. Para përdorimit kontrolloni datën e prodhimit dhe kohëzgjatjen e majës tuaj. Ktheni majën në frigorifer sa më parë pas cdo përdorimi. Fryrja jo e mirë e bukës zakonisht ndodh për shkak të majës jo të mirë.

Në mënyrën tjetër mund të kontrolloni nëse maja juaj është aktive dhe e freskët:

(1) Hidhni 1/2 gotë ujë të ngrohtë (45-50°C) në gotën për matje.

(2) Hidhni 1 lugë të vogël sheqer të bardhë në gotë dhe përzieni, pastaj shtoni 2 lugë majë mbi ujë.

(3) Vendosni enën për matje në vend të ngrohtë rreth 10min. Mos e përzieni ujin.

(4) Shkuma duhet të rritet deri në majën e gotës.

## 9. Kripa

Kripa është e domosdoshme për ti dhënë shije bukës dhe kores së bukës. Por, kripa gjithashtu mund të parandalojë fryrjen e majës. Ashnjëherë mos përdorni shumë kripë në recetë. Buka është më e madhe nëse nuk ka kripë.

## 10. Vezët

Vezët përmirësojnë teksturën e bukës, e bëjnë më të ushqyeshme dhe më të madhe. Vezët duhet të përdoren pa lëvozhgë dhe të përzihen mirë.

## 11. Dhjami, gjalpi dhe vaji bimor

Dhjami e bën bukën më të butë dhe e zgjat kohëzgjatjen. Gjalpi duhet të shkrihet ose të grimcohet para përdorimit.

## 12. Pluhuri për pjekje

Pluhuri për pjekje përdoret për fryrje e bukës dhe tortave **Ultra të shpejta**. Pluhuri për pjekje përdoret për grurjen e bukës dhe ëmbëlsirave Ultra Fast. Atij nuk i duhet kohë për fryrje dhe mund të prodhojë ajër, kurse ajri me parim kimik fromon balona për zbutjen e teksturës së bukës.

## 13. Soda bikarbona

Është e ngjashme me pluhurin për pjekje. Mund të përdoret edhe në kombinim me pluhurin për pjekje.

## 14. Uji dhe lëngjet tjera

Uji është përbërësi kryesor në prodhimin e bukës. Temperatura e ujit është në mes të 20°C dhe 25°C është më e mirë për përdorim. Uji mund të zëvendësohet me qumësht të freskët ose me ujë të përzier 2% qumësht pluhur, që përmirëson shijen e bukës dhe ngjyrën e kores së bukës. Në disa receta nevojitet lëng për të përmirësuar shijen e bukës, psh. Lëng molle, lëng portokalli, lëng limoni, etj.

# MATJA E PËRBËRËSVE

Një nga përbërësit e rëndësishëm për përgatitjen e bukës së mirë është sasia e duhur e përbërësve. Gjithmonë përdorni gota për matje ose lugë për matje për të fituar një sasi të saktë, për të parandaluar rezultatet e këqia në përgatitjen e bukës.

## 1. Matja e përbërësve të saktë

Ujin, qumështin e freskët ose tretësin e qumështit pluhur duhet matur me gota për matje.

Duke shikuar horizontalisht, kontrolloni nivelin e gotës për matje. Kur të matni vajin ose përbrësit tjerë, me kujdes pastroni gotën për matje nga përbrësit tjerë.

## 2. Matja e përbrësve të thatë

Matja e përbrësve të thatë gjithmonë duhet të bëhet ashtu që me ngadalë do të përbrësit në gotën për matje, kurse kur ta mbushni tërësisht, rrafshoni përbrësit me thikë. Sasia më e madhe e përbrësit të thatë mund të ndikojë në rezultatin përfundimtar të recetës. Gjatë matjes së sasive të vogla të përbrësve të thatë duhet të përdoret luga për matje. Gjatë matjes, sipërfaqen në lugë duhet ta rrafshoni, nuk duhet të jetë e grumbulluar, sepse ky dallim i vogël mund të prishë barazpeshën e recetës.

## 3. Radhitja e shtojcave

Radhitja e shtojcave të përbrësve duhet të respektohet dhe radhitja e caktuar është si në vazhdim: lëng, vezë, krip, qumësht pluhur, etj. Gjatë shtojcës së përbrësve, mielli nuk duhet të jetë tërësisht i ulur në lëng. Majën duhet vënë vetëm në miell të thatë. Maja nuk duhet të prekë kripën. Kur funksionin e shtyerjes e përdorni për një periudhë të gjatë kohore, asnjëherë mos i shtoni përbrësit që mund të prishen, sic janë vezët dhe përbrësit e frutave.

## ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Nr.	Problemi	Shkaktari	Zgjidhja
1	Tym nga hapësira për ventilim gjatë pjekjes	Disa përbrës ngjiten në pjesët e nxehta, përdorimi i parë, vaji ka mbetur në sipërfaqen e pjesës së nxehtë.	Shkyqni aparatën nga priza dhe pastroni pjesët me ujë të nxehtë, kini kujdes që të mos digjeni gjatë përdorimit të parë në të thatë, hapjen e kapakut.
2	Korja e poshtme e bukës është shumë e trashë	E keni lënë bukën për një kohë të gjatë në funksionin e mirëmbajtjes së nxehtësisë, prandaj ka humbur një sasi e madhe e ujit.	Nxirreni bukën shpejtë, pa u ndalur në funksionin e mbajtjes së nxehtësisë.
3	Buka nxirret me vështirësi	Lopatëza është ngjitur për boshti në enën për bukë	Pas nxjerrjes së bukës hidhni ujë në enën për bukë dhe futni në të lopatëzën për 10 minuta, pastaj hiqeni dhe pastrojeni.
4	Përbrësit nuk janë të përzier mirë dhe nuk janë pjekur mirë	1.Nuk keni përzgjedhur programin e duhur	Përzgjidhni programin e duhur në menu
		2. Pas punës keni hapur kapakun disa herë, buka nuk ka marrë ngjyrë të kaftë të kores.	Mos hapni kapakun deri në fund të fryrjes së bukës
		3.Rezistenca gjatë përzierjes është e madhe, lopatëza nuk mund të përziejë mirë dhe të sillet sic duhet.	Kontrolloni hapësirën e lopatëzës, pastaj hiqeni bukën dhe lini aparatën të punojë pa peshë, nëse nuk punon mirë, kontaktoni serviserin e autorizuar.
5	“E01” në ekran pas shtypjes së butonit “START/STOP”	Temperatura në aparat është shumë e lartë për përgatitjen e bukës.	Shtypni butonin “START/STOP” dhe shkyqni aparatën nga priza, pastaj hiqeni enën për bukë dhe



			hapni kapakun deri sa aparati të ftohet tërësisht.
6	Dëgjohej puna e motorit, por brumi nuk përzihet.	Ena për bukë nuk është vendosur mirë ose ka sasi të mëdha të brumit për përzierje.	Kontrolloni nëse ena për bukë është vendosur mirë dhe nëse sasia e brumit është në përputhje me recetën, si dhe nëse të gjitha përbërësit janë matur mirë.
7	Buka është shumë e madhe dhe e shtyen kapakun	Shumë majë, miell ose ujë, temperatura e dhomës është shumë e lartë.	Kontrolloni faktorët e dhënë, zvogëloni sasinë proporcionalisht.
8	Buka është shumë e madhe ose shumë e vogël dhe nuk është fryrë mjaftueshëm	Nuk ka majë, ose ka sasi të vogël të majës, ose maja nuk ka kualitet të mirë, temperatura e ujit është shumë e lartë, maja është përzier me kripë ose temperatura e dhomës është shumë e ulët.	Kontrolloni sasinë dhe kualitetin e majës dhe rritni temperaturën e dhomës.
9	Brumi është shumë i madh dhe del nga ena për bukë	Për shkak të sasisë shumë të madhe të lëngut, brumi është zbutur dhe në brumë ka shumë majë.	Zvogëloni sasinë e lëngut dhe përmirësoni rigjiditetin e brumit.
10	Gjatë pjekjes së brumit, buka bie në mes	1. Mielli nuk është mjaft i fortë dhe nuk mund të fryjë brumin.	Përdorni miellin për bukë dhe pluhur për pjekje.
		2.Maja rritet shumë shpejtë dhe temperatura e majës është shumë e lartë.	Përdorni majë me temperatura të dhomës
		3. Shumë ujë ka lagur dhe zbutur brumin	Përshtatni ujin recetës në përputhje me aftësinë e thithjes së ujit.
11	Buka është shumë e rëndë, kurse tekstura shumë e dendur	1.Shumë miell ose pak ujë	Zvogëloni sasinë e miellit, rritni sasinë e ujit
		2.Shumë përbërës të frutave dhe miellit nga kokrra e plotë e grurit	Zvogëloni sasinë e përbërësve të shtuar dhe rritni sasinë e majës
12	Pas prerjes së bukës, pjesët e mesit janë të zbrazëta.	1. Shumë ujë ose majë ose nuk ka krip	Zvogëloni sasinë e ujit dhe majës dhe kontrolloni sasinë e kripës
		2.Temperatura e ujit është shumë e lartë	Kontrolloni sasinë e ujit
13	Në sipërfaqe të bukës është ngjitur pluhur i thatë	1. Përbërës të lartë të glutenit në bukë, gjalpë, banane, etj.	Mos shtoni përbërës të fortë të glutenit në bukë
		2. Për shkak të sasisë së vogël të ujit nuk është përzier sa duhet.	Kontrolloni ujit dhe konstrukcionin mekanik të aparatit
14	Korja e bukës është shumë e trashë, kurse ngjyra shumë e errët gjatë përgatitjes së tortër ose ushqimit me shumë sheqer.	Recetat e ndryshme dhe përbërësit kanë ndikim të madh në përgatitjen e bukës, kurse për shkak të sasisë së madhe të sheqerit ngjyra bëhet shumë e errët.	Nëse ngjyra është shumë e errët për recetën me shumë sheqer, shtypni butonin <b>START/STOP</b> për të ndërprerë programin 5-10 minuta para përfundimit të kohës. Para se të hiqni bukën, duhet të lini bukën ose tortën në enë të mbuluar për bukë rreth 20 minuta.

## DEPONIMI EKOLOGJIK



Mund të ndihmoni në mbrojtjen e ambientit jetësor! Ju lutemi që të respektoni rregullativat lokale: të gjitha pajisjet e prishura elektrike duhet t'i depononi në qendrat e përshtatshme për riciklimin e mbeturinave elektrike dhe elektronike.



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Vox, 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/vox-mini-pekara-bbm1345-akcija-cena/>