

gorenje

Aparat za peko kruha
Aparat za pečenje kruha
Aparat za pečenje hleba
Bread maker
Cuptor de paine
Kenyérre gyártó
Хлібопіч
Pekáč
Domáci pekárna
Wypiekacz do chleba
Хлебопечка
Хлебопекарна Апарат
за печење леб
Brotbackautomat
Pjekës Buke



BM1350W

Navodila za uporabo SI

Upute za uporabu BIH HR

Uputstva za upotrebu SRB MNE

Instruction manual GB

Instrucțiuni de utilizare RO

Használati útmutató H

Інструкції з експлуатації UA

Návod na obsluhu SK

Návod k obsluze CZ

Instrukcja obsługi PL

Руководство по эксплуатации RUS

Ръководство за употреба BG

Упатство за употреба MK

Gebrauchsanleitung DE

Udhëzime për përdorim SQ

SI	Navodila za uporabo	3
HR, BIH	Upute za uporabu	13
SRB - MNE	Uputstva za upotrebu	22
GB	Instruction manual	31
RO	Manual de instrucțiuni	40
HU	Használati útmutató	50
UA	Інструкції з експлуатації	60
SK	Návod na obsluhu.....	71
CZ	Návod k obsluze	80
PL	Instrukcja obsługi	90
RU	Руководство по эксплуатации	100
BG	Ръководство за употреба	111
MAK	Упатства за употреба	121
DE	Gebrauchsanleitung.....	131
SQ	Udhëzime për përdorim	143

Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo.

1. Shranite navodila, potrdilo o garanciji, potrdilo o plačilu in po možnosti tudi embalažo.
2. Aparat je namenjen izključno za zasebno uporabo!
3. Vedno izvlecite vtikač iz vtičnice kadar aparata ne uporabljate, ko nameščate dodatne dele, ko aparat čistite ter pri kakršnih koli drugih motnjah. Pred tem aparat izključite. Vedno povlecite vtikač in ne kabla.
4. Da bi otroke zaščitili pred nevarnostmi električnih aparatov, jih nikoli ne pustite nenadzorovane pri aparatu. Zato aparat namestite tako, da otroci nimajo dostopa. Vedno se prepričajte, da kabel ne visi navzdol.
5. Redno preverjajte aparat in kabel, da nista poškodovana. Če odkrijete kakršno koli poškodbo, aparata ne uporabljajte.
6. Aparata ne popravljajte sami, ampak ga odnesite pooblaščenemu strokovnjaku.
7. Zaradi varnosti mora pokvarjen ali poškodovan vtikač oddelek za servis ali druga pooblaščen oseba zamenjati z enakim vtikačem.
8. Aparata in kabla ne nameščajte v bližino toplote, neposredne sončne svetlobe, vlage, ostrih robov ali podobno. Kabel naj ne pride v stik z vročim aparatom.
9. Aparata nikoli ne uporabljajte nenadzorovano. Ko aparata ne uporabljate, ga vedno izključite, čeprav samo za trenutek.
10. Uporabljajte samo originalne dodatne dele.
11. Aparata ne uporabljajte zunaj.
12. V nobenem primeru aparata ne smete postaviti v vodo ali drugo tekočino, niti ne sme priti v stik s tekočino. Aparata ne postavljajte na mokro podlago! Aparata se ne dotikajte z vlažnimi ali mokrimi rokami!
13. Če aparat pride v stik z vodo, takoj izvlecite vtikač iz vtičnice. Ne dotikajte se vode.
14. Aparat uporabljajte le za namene, označene na aparatu.
15. Ne uporabljajte aparata s poškodovanim priključkom.
16. Ne dotikajte se premikajočih ali vrtečih delov aparata.
17. Aparat namestite na ravno podlago. Od sten naj bo oddaljen vsaj 5 cm.
18. Pri čiščenju ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev.
19. Nastavek za gnetenje očistite takoj po uporabi.
20. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabite ročaje ali držaje.
21. Otroci stari osem let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejele ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata.

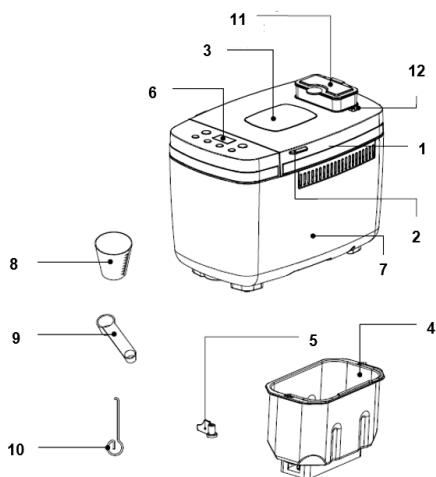
22. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njim ne bodo igrali.
23. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več in so nadzorovani.
24. Če želite posodo za peko vzeti iz aparata, ne udarjajte po njej ali po njenih robovih, saj jo to lahko poškoduje.
25. V napravo ne vstavljajte aluminijastih folij ali drugih materialov, saj lahko to zviša tveganje za nastanek požara ali kratkega stika.
26. Naprave nikoli ne pokrivajte s krpo ali podobnimi materiali, saj s tem toploti in pari onemogočite prost prehod iz naprave. Če je naprava pokrita ali pride v stik z vnetljivim materialom, lahko pride do požara.
27. Aparata ne priklaplajte na zunanje časovno stikalo ali sistem za daljinsko upravljanje, da ne povzročite nevarnosti.
28. **OPOZORILO!** Med uporabo postane gospodinjski aparat in njegovi deli vroči. Paziti moramo, da se ne dotikamo vročih površin. Otroci stari manj kot 8 let naj se ne zadržujejo v bližini naprave, razen če jih vseskozi nadzorujete.
29. Električna vtičnica mora biti zlahka dostopna, da lahko aparat v sili hitro in enostavno odklopimo. Lahko pa pečico skladno z navodili za električno napeljavo povežete s stikalom s katerim lahko v trenutku izklopite napajanje. Napravo priključite na pravilno nameščeno ozemljeno enofazno vtičnico z izmeničnim tokom 230V/50Hz. **OPOZORILO! APARAT MORA BITI OZEMLJEN!** Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost, če ne upoštevate tega varnostnega ukrepa.
30. Pazite, da kabel ne bo visel preko roba mize ali delovne površine.
31. **POZOR:** Za čiščenje aparata ne uporabljajte čistil za pečice, parnih čistilnikov, jednih in grobih čistil, čistil, ki vsebujejo natrijev hidroksid ali žičnatih gob.

Ta oprema je označena v skladu z evropsko smernico 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za zbiranje in ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo, ki veljajo v celotni Evropski Uniji.

Prva uporaba aparata

1. Prosimo preverite, če so vsi deli in vsi pripomočki priloženi in nepoškodovani.
2. Očistite vse dele aparata, upoštevajoč navodila v poglavju "**Čiščenje in vzdrževanje**".
3. Aparat za peko kruha nastavite na način delovanja "**BAKE**" (peka) in pustite, da program deluje približno 10 minut, brez sestavin v posodi. Nato počakajte, da se aparat ohladi in ponovno očistite vse snemljive dele.
4. Temeljito posušite vse dele in jih sestavite. Aparat je tako pripravljen za uporabo.

Funkcije in delovanje



Nadzorna plošča

1. Pokrov
2. Ročaj
3. Kontrolno okence
4. Posoda za kruh
5. Lopatke za mešanje
6. Nadzorna plošča
7. Ohišje
8. Merilna skodelica
9. Merilna žlička
10. Kavelj
11. Dozator za sadje in oreščke
12. Gumb za sprostitve dozirnika

OPIS NADZORNE PLOŠČE

(Izgled ekrana se lahko spremeni brez predhodnega opozorila.)



Čas +/-

Meni

Želeni program izberete s tipko meni. Na zaslonu se prikaže ustrezna številka programa. Čas peke je odvisen od izbranih kombinacij programov.

1. **Osnovni program:** Ta program je primeren za peko belega kruha, ki je večinoma iz pšenične moke. Nastal kruh bo kompakten.
2. **Hitri program:** Ta program je sestavljen iz gnetenja, vzhajanja in peke hlebcev v krajšem času kot pri osnovnem programu. Kruh, pečen s to nastavitvijo, je običajno manjši z gosto teksturo.
3. **Francoski kruh:** Ta program je primeren za peko penastega kruha iz fino mlete moke. Tak kruh bo v glavnem penast s hrustljivo skorjo.
4. **Super hitri program:** Ta program je sestavljen iz gnetenja, vzhajanja in peke v najkrajšem možnem času. Tak kruh bo običajno manjši in bolj grob kot kruh, pečen s hitrim programom.
5. **Polnozrnati kruh:** Ta program je primeren za predelavo močnejše moke, kot sta polnozrnata pšenična moka ali polnozrnata ržena moka. Tak kruh je težji in kompakten.
6. **Torte:** S tem programom lahko pečete torte po lastnem receptu ali celo z mešanicami za torte.
7. **Testo:** Kvašeno testo za pekovske izdelke, pico ali drugo pecivo lahko gnetete s tem programom. Možna je tudi nastavitev časovnika. Tako bo vaše testo končano v točno določenem času. Program vključuje fazi gnetenja in vzhajanja.
8. **Peka:** Za dodatno peko kruha, ki je preveč lahek ali ni pečen. S tem programom lahko spečete tudi že pripravljeno testo. Kruh bo ostal topel skoraj eno uro po koncu peke. Tako ne bo postal preveč vlažen.
9. **Sladki kruh:** Ta program je zelo primeren, če želite kruhu dodati več sladkorja ali sestavine, kot so sadni sok, suho sadje, kokosovi kosmiči, rozine ali čokolada. Tak kruh bo penast in rahel.
10. **Marmelada:** Ta program se uporablja za delanje džema, marmelade, želeja in drugih namazov na osnovi sadja.
11. **Mešanje:** Ta program je namenjen gnetenju.
12. **Brez glutena:** Za kruh, narejen iz brezglutenske moke ali pecilnih mešanic. Brezglutenska moka potrebuje več časa za absorpcijo tekočin in drugače vzhaja.
13. **Jogurt:** Ta program omogoča izdelavo jogurta iz kravjega ali sojinega mleka. Podrobna navodila najdete v priloženi knjižici receptov.
14. **Domači program:** Ta program omogoča popoln nadzor nad postopkom peke. Prilagodite lahko čas gnetenja, vzhajanja, peke in ohranjanja toplote. Časovni razpon posameznega programaja naslednji:
Gnetenje 1: 5-13 minut;
Vzhajanje 1: 25-60 minut
Gnetenje 2: 5-20 minut (če izberete 5 minut, funkcija samodejnega dodajanja sadja ali oreščkov ne bo delovala);
Vzhajanje 2: 0-40 minut;
Vzhajanje 3: 0-60 minut;
Peka: 0-80 minut
Ohranjanje toplote: 0-60 minut

V meniju Domači program:

- Enkrat pritisnete gumb Hlebec, znak  bo začel utripati, nato pritisnete gumb Čas +/-, da prilagodite čas delovanja za Gnetenje 1;
- Pritisnete gumb Hlebec, da potrdite čas za Gnetenje 1, znak  bo začel utripati, nato pritisnete gumb Čas +/-, da prilagodite čas za Vzhajanje 1.
- Enkrat pritisnete gumb Hlebec, znak  bo začel utripati, nato pritisnete gumb Čas +/-, da prilagodite čas delovanja za Gnetenje 2;
- Enkrat pritisnete gumb Hlebec, znak  bo začel utripati, nato pritisnete gumb Čas +/-, da prilagodite čas delovanja za Vzhajanje 2;
- Enkrat pritisnete gumb Hlebec, znak  bo začel utripati, nato pritisnete gumb Čas +/-, da prilagodite čas delovanja za Vzhajanje 3;

- Enkrat pritisnete gumb Hlebec, znak  bo začel utripati, nato pritisnete gumb Čas +/-, da prilagodite čas delovanja za Peka;
- Enkrat pritisnete gumb Hlebec, znak  bo začel utripati, nato pritisnete gumb Čas +/-, da prilagodite čas delovanja za Ohranjanje toplote;
- Enkrat pritisnete gumb Hlebec, nato pritisnete gumb Čas +/-, da prilagodite čas delovanja za Zakasnitev;
- Enkrat pritisnete gumb Zagon/zaustavitev in aparat za peko kruha bo začel delovati;
- Ponovno pritisnete tipko Zagon/zaustavitev in aparat za peko kruha bo prenehal delovati;

Opomba: nastavitve lahko shranite in uporabite naslednjič.

Zagon/zaustavitev

Za zagon in zaustavitev delovanja ali brisanje nastavljenega časovnika. Če želite prekiniti delovanje, na kratko pritisnete gumb Zagon/zaustavitev, dokler se ne zasliši zvočni signal in čas utripa na zaslonu. S ponovnim pritiskom na gumb Zagon/zaustavitev boste nadaljevali z delovanjem. Če gumba Zagon/zaustavitev ne pritisnete sami, bo naprava po 10 minutah samodejno nadaljevala program. Če želite končati delovanje in izbrisati nastavitve, pritisnete gumb Zagon/zaustavitev za 3 sekunde, dokler ne zaslišite dolgega zvočnega signala.

Barva

Izberite stopnjo zapečenosti (srednje→močno→manj). Večkrat pritisnete gumb Colour (Barva), dokler se nad zeleno stopnjo zapečenosti ne prikaže oznaka. Čas peke se spremeni glede na izbrano stopnjo zapečenosti. Pri programih 7, 10, 11 in 13 funkcija zapečenosti ni na voljo.

Hlebec

Izberite bruto težo (900 g, 1150 g, 1350 g). Večkrat pritisnete gumb, dokler se pod zeleno težo ne prikaže oznaka.

Nastavitev časovnika

Funkcija časovnika omogoča peko z zakasnitvijo. Z gumboma TIME+ in TIME- nastavite želeni končni čas peke. Izberite program. Na zaslonu je prikazan zahtevani čas peke. Z gumbom TIME+ lahko v 10-minutnih korakih spremenite končni čas peke na kasnejši čas. Za hitrejšo izvajanje te funkcije zadržite gumb. Na zaslonu bo prikazan skupni čas peke in čas zakasnitve. Če med nastavitvijo prekoračite čas, ga lahko popravite z gumbom TIME-. Nastavitev časovnika potrdite z gumbom Zagon/zaustavitev. Dvopičje na zaslonu začne utripati in nastavljeni čas začne teči. Ko je postopek peke končan, se sproži deset zvočnih signalov in na zaslonu se prikaže 0:00. Funkcija časovnika ni na voljo s programi 4, 8, 10, 11 in 13.

Primer:

Ura je 8.00, svež kruh pa želite ob 15.15, torej čez 7 ur in 15 minut. Najprej izberite program 1, nato pritisnite gumb časovnika, dokler se na zaslonu ne prikaže 7:15, saj je to čas, ko bo kruh končan. Upoštevajte, da funkcija časovnika morda ni na voljo s programom Marmelada.

Opomba: Najdaljši čas zakasnitve je 13 ur. S funkcijo zakasnitve ne uporabljajte pokvarljivih sestavin, kot so jajca, sveže mleko, sadje in čebula.

Ohranjanje toplote

Kruh se po končani peki še eno uro samodejno segreva. Če želite kruh vzeti iz naprave, ko je aktivna funkcija Ohranjanje toplote, preključite program s pritiskom na gumb **"ZAGON/ZAUSTAVITEV"**.

OPOMBA: Faza "ohranjanja toplote" ne velja za programe 4,7,10 in 13.

SPOMIN

Če se napajanje prekine med pripravo kruha, se bo postopek v 10 minutah samodejno nadaljeval, tudi če ne pritisnete gumba **"ZAGON/ZAUSTAVITEV"**. Če čas prekinitve traja dlje kot 10 minut, je treba postopek peke ponovno zagnati. V aparat za peko kruha vstavite nove sestavine. Če je do prekinitve prišlo pred vzhajanjem testa, pritisnite gumb **"ZAGON/ZAUSTAVITEV"** za ponovni zagon.

OKOLICA

Ta naprava se dobro obnese v širokem temperaturnem območju, vendar lahko pride do razlike v velikosti hlebcia. Hlebec bo večji, če napravo uporabljate v zelo toplem prostoru, in manjši, če jo uporabljate v zelo hladni sobi. Sobna temperatura naj bo od 15 °C do 34 °C.

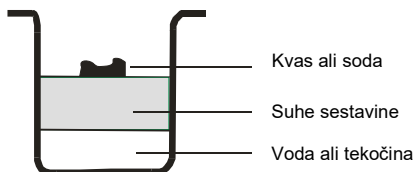
OPOZORILNI ZASLON

Aparata za peko kruha ne uporabljajte, dokler se ustrezno ne ohladi ali segreje. Če se na zaslonu po zagonu programa prikaže "HHH", to pomeni, da je temperatura v posodi za kruh previsoka. Program morate ustaviti in napravo takoj odklopiti iz vtičnice. Nato odprite pokrov in pustite, da se naprava popolnoma ohladi, preden jo ponovno uporabite. Če se na zaslonu po pritisku na gumb Zagon/zaustavitev prikaže "EE0", izklopite glavno stikalo in izključite omrežni vtič, nato ponovno vstavite omrežni vtič in vklopite glavno stikalo. Če se sporočilo o napaki nadaljuje, se obrnite na službo za pomoč strankam.

KAKO SPEČI KRUH

Upoštevajte varnostna navodila v tem priročniku. Aparat za peko kruha postavite na enakomerno in trdno podlago.

1. Posodo izvlomite navzgor iz naprave.
2. Potisnite lopatice za gnetenje na pogonske gredi v posodi. Prepričajte se, da so trdno na svojem mestu.
3. Sestavine za vaš recept v navedenem vrstnem redu položite v posodo. Najprej dodajte tekočine, sladkor in sol, nato moko in na koncu še kvas. Prepričajte se, da kvas ne pride v stik s soljo ali tekočinami. Za največje dovoljene količine moke in kvasa glejte recept.



4. Posodo za peko postavite nazaj v napravo. Prepričajte se, da je pravilno nameščena.
5. Zaprite pokrov naprave.
6. Priključite vtič v vtičnico. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se prikaže številka programa ter trajanje običajnega programa 1.
7. S tipko meni izberite svoj program. Vsak vnos je potrjen z zvočnim signalom.
8. Izberite stopnjo zapečenosti kruha. Oznaka na zaslonu prikazuje, ali ste izbrali močno, srednjo ali manj zapečeno stopnjo. Za programe 7, 10, 11 in 13 funkcija "stopnja zapečenosti" ni na voljo.

9. Zdaj imate možnost nastavitve končnega časa peke s pomočjo časovnika. Vnesete lahko zakasnitev do največ 13 ur. Funkcija zakasnitve ni na voljo za programe 4, 8, 10, 11 in 13.
10. Zdaj zaženite program z gumbom Zagon/zaustavitev.
Program bo samodejno izvedel različne operacije. Zaporedje programov si lahko ogledate prek okenca na aparatu za peko kruha. Med peko lahko občasno pride do kondenzacije na okencu. Med gnetenjem lahko odprete pokrov aparata. Med peko ne odpirajte pokrova aparata. Kruh se zaradi tega lahko sesede. Nasvet: Po 5 minutah gnetenja preverite konsistenco testa. Testo mora biti mehko in lepljivo. Če je presuho, mu dodajte nekaj tekočine. Če je preveč vlažno, dodajte malo moke (pol do ene čajne žličke enkrat ali večkrat po potrebi).
12. Ko je postopek peke končan, se sproži deset zvočnih signalov in na zaslonu se prikaže 0:00. Na koncu programa naprava samodejno preklopi na način ohranjanja toplote do 60 minut. V tem načinu v napravi kroži tople zrak. Funkcijo ohranjanja toplote lahko predčasno prekinete s pritiskom na gumb Zagon/zaustavitev, dokler ne zaslišite dveh zvočnih signalov. Faza "ohranjanja toplote" ni na voljo za programe 4, 7, 10 in 13.
13. Pred odpiranjem pokrova naprave izvlecite vtič iz stenske vtičnice. Ko naprave ne uporabljate, mora biti vedno odklopljena!
14. Pri odstranjevanju posode za peko vedno uporabljajte držala za lonce ali rokavice za pečico. Posodo držite nagnjeno nad rešetko in jo rahlo stresajte, dokler kruh ne zdrsne iz posode. Če kruh ne zdrsne z lopatic za gnetenje, previdno odstranite lopatice za gnetenje s priloženim odstranjevalcem lopatic za gnetenje. Opomba: Ne uporabljajte kovinskih predmetov, ki lahko povzročijo praske na premazu proti sprijemanju. Po tem ko ste kruh vzeli iz posode, jo takoj sperite s toplo vodo. To preprečuje, da bi se lopatice za gnetenje prilepile na pogonsko gred. Počakajte 15-30 minut, da se kruh ohladi, preden ga zaužijete. Pred rezanjem kruha se prepričajte, da v posodi ni lopatic za gnetenje.

Odpravljanje težav

TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Hlebec se dvigne in nato sesede.		• Zmanjšajte količino vode ali mleka za 1-2 žlici, uporabite hladnejšo tekočino. • Dodajte $\frac{1}{4}$ žličke soli. • Dodajte 1-2 žlici moke, uporabite svežo moko, uporabite pravo vrsto moke. • Zmanjšajte količino kvasa za $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ čajne žličke, uporabite svež kvas, uporabite pravo vrsto kvasa ob pravilni nastavitvi.
Kruh se dvigne previsoko.	• Dodali ste preveč kvasa. • Preveč moke ali nepravilna vrsta moke. • Premalo soli ali ste pa jo pozabili dodati. • Kvas je pred gnetenjem prišel v stik s tekočino.	• Zmanjšajte količino vode ali mleka za 1-2 žlici, uporabite hladnejšo tekočino. • Dodajte $\frac{1}{4}$ žličke soli. • Zmanjšajte količino sladkorja ali medu za $\frac{1}{2}$ žličke. • Zmanjšajte količino moke za 1-2 žlici. • Zmanjšajte količino kvasa za $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ čajne žličke, uporabite pravo vrsto kvasa ob pravilni nastavitvi.
Kruh se ne dvigne dovolj.	• Premalo kvasa. • Kvas je prestar ali pa ste	• Povečajte količino vode ali mleka za 1-2 žlici.

	• uporabili napačno vrsto. • Preveč/premalo vode/tekočine. • Med programom vzhajanja je bil odprt pokrov. • Uporabili ste napačno vrsto moke ali staro moko. • Tekočina je bila premrzla ali prevroča. • Niste dodali sladkorja.	• Zmanjšajte količino soli za $\frac{1}{4}$ žličke. • Povečajte količino sladkorja ali medu za $\frac{1}{2}$ žličke. • Uporabite bolj svežo moko, uporabite pravo vrsto moke. • Povečajte količino kvasa za $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ čajne žličke, uporabite pravo vrsto kvasa ob pravilni nastavitvi.
Hlebec je kratek in težek.		• Uporabite bolj svežo moko, uporabite pravo vrsto moke. • Dodajte kvas, uporabite svež kvas, uporabite pravo vrsto kvasa ob pravilni nastavitvi.
Skorja je preveč lahka.		• Povečajte količino sladkorja ali medu za $\frac{1}{2}$ žličke.
Hlebec ni pečen.		• Preverite napajanje, izberite pravilne nastavitve.
Hlebec je preveč pečen.		• Zmanjšajte količino sladkorja ali medu za $\frac{1}{2}$ žličke. • Izberite pravilne nastavitve.
Mešanica za kruh ni zmešana.		• Pravilno postavite posodo za kruh, rezilo za gnetenje namestite potisnite na gred v posodi za kruh.
Nastavitev za visoko nadmorsko višino.		• Zmanjšajte količino vode ali mleka za 1-2 žlici. • Zmanjšajte količino sladkorja ali medu za $\frac{1}{2}$ žličke. • Zmanjšajte količino kvasa za $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ čajne žličke.
Kruh sploh ne vzhaja.	• Pozabili ste dodati kvas ali pa je kvas star. • Kvas je bil uničen zaradi stika s soljo ali dodajanja prevroče sestavine. • Kvas je pred gnetenjem prišel v stik s tekočino.	• Kvas je treba zavreči 48 ur po odprtju in mu ne sme preteči rok uporabnosti. • Sestavine vedno dodajte v vrstnem redu, navedenem v receptu, tako da najprej dodate tekočino in nazadnje kvas. • Uporabljajte samo mlačne sestavine.
Polnozrnat kruh manj vzhaja.	• Normalno je, da kruh, narejen iz polnoznate moke, manj vzhaja in ima gostejšo teksturo.	• Za bolj rahlo teksturo uporabite recept za 50-odstotni polnozrnat kruh.
Polnozrnat kruh ima včasih naguban ali rahlo potopljen vrh.	• To je značilno za peko polnoznatega kruha, saj se gluten preveč raztegne pri gnetenju, vzhajanju in peki.	• Morda raje uporabite ustrezeni program za hitro pečen polnozrnat kruh, ki ima krajši čas vzhajanja. • Rustikalen videz ne vpliva na okus in kakovost kruha.

Hlebec je imel v notranjosti veliko zračno luknjo ali pa se je zgornja skorja razcepila/počila.	• Kvas je pred gnetenjem prišel v stik s tekočino.	• Sestavine vedno dodajte v vrstnem redu, navedenem v receptu, tako da najprej dodate tekočino. • Ko uporabite funkcijo zakasnitev peke, se prepričajte, da je kvas na sredini posode.
Težek, grudast kruh.	• Preveč tekočine. • Premalo kvasa. • Preveč moke. • Stare sestavine ali napačna vrsta moke.	• Zmanjšajte količino tekočine za 1-2 žlici naenkrat. • Uporabite natančne meritve. • Povečajte količino kvasa za 1/4 žličke naenkrat. • Zmanjšajte količino moke. • Uporabite sveže sestavine.
Odprt, vlažen/preveč porozen kruh.	• Preveč tekočine. • Sol ni bila dodana.	• Uporabite natančne meritve. • Pri visoki vlažnosti uporabite malo manj vode. • Različne serije moke lahko zahtevajo manj tekočine.
Zračni mehurček pod skorjo.	• Testo je bilo slabo premešano.	• Žal se to lahko pripeti vsake toliko časa. Če še težava še najprej pojavlja, dodajte žlico tekočine.
Po pritisku na gumb " Zagon/zaustavitev " se na zaslonu prikaže "H:HH".	• Temperatura v aparatu za peko kruha je previsoka za peko kruha.	• Pritisnite gumb "Zagon/zaustavitev" in odklopite aparat za peko kruha, nato vzemite ven posodo za peko in odprite pokrov, dokler se aparat za peko kruha ne ohladi.

Čiščenje in vzdrževanje:

Pred čiščenjem aparat za peko izklopite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.

1. Posoda za peko kruha: odstranite posodo iz aparata s potegom za ročaj. Notranji in zunanji del posode očistite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistil. Preden posodo ponovno uporabite, jo popolnoma osušite.

Obvestilo: Vstavite posodo za peko kruha in potisnite navzdol, ko je v pravem položaju. Če posode ni mogoče vstaviti, jo rahlo poravnajte v pravi položaj in nato potisnite navzdol.

2. Nastavek za gnetenje: Če je nastavek za gnetenje težko odstraniti iz osi, posodo za peko kruha prej napolnite z vodo.
3. Ohišje: Nežno obrišite zunanjo površino vašega aparata z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistil. Nikoli ne čistite aparata tako, da ga potopite v vodo.

Nasvet: Ne razstavite pokrova, ko čistite vaš aparat.

4. Preden aparat zapakirate in ga hranite, se prepričajte, da je popolnoma ohlajen, čist, suh in da je pokrov zaprt.

Aparat je v skladu z direktivami CE glede odprave radijskih motenj in nizkonapetostne varnosti in izpolnjuje veljavne zahteve glede varnosti.

OKOLJE

Aparata po preteku življenjske dobe ne zavrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

GARANCIJA IN SERVIS

Za informacije ali v primeru težav se obrnite na Gorenjev center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinjske aparate.

Samo za osebno uporabo!

GORENJE
VAM ŽELI OBILO ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI VAŠEGA APARATA!

Pridržujemo si pravico do sprememb!

Važne sigurnosne upute

Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte upute za uporabu.

1. Sačuvajte upute, jamstveni list, račun i prema mogućnosti ambalažu.
2. Uređaj je namijenjen isključivo za osobnu uporabu!
3. Uvijek isključite utikač iz utičnice ukoliko ne upotrebljavate uređaj, dok postavljate dodatne dijelove, dok čistite uređaj te prilikom bilo kakvih drugih smetnji. Prije toga uređaj isključite. Uvijek povlačite za utikač, a ne povlačite kabel.
4. Da bi djecu zaštitili od opasnosti električnih uređaja, nikada im ne dozvolite pristup k uređaju bez nadzora. Stoga uređaj odložite tako, da djeca nemaju pristupa. Osigurajte se, da niti kabel ne visi.
5. Redovito provjerite uređaj i kabel, da nisu oštećeni. Ukoliko otkrijete bilo kakvo oštećenje, uređaj ne upotrebljavajte.
6. Uređaj ne popravljajte sami, nego ga odnesite u ovlašteni servis.
7. Radi sigurnost, pokvaren ili oštećen utikač će zamijeniti ovlašteni serviser ili druga stručna osoba s jednakim, odnosno odgovarajućim utikačem.
8. Uređaj i kabel ne ostavljajte u blizini izvora topline, neposredne sunčane svjetlosti, vlage, oštih rubova ili tomu slično. Neka kabel nikada ne dođe u doticaj s vrućim uređajem.
9. Uređaj nikada ne upotrebljavajte bez nadzora. Ako uređaj ne upotrebljavate, isključite ga, pa i kada se radi o trenutku.
10. Upotrebljavajte samo originalne dodatne dijelove.
11. Uređaj ne upotrebljavajte vani, izvan domaćinstva.
12. Niti u kojem slučaju, uređaj ne smijete stavljati u vodu ili neku drugu tekućinu, niti smije doći u dodir s nekom tekućinom. Uređaj ne postavljajte na vlažnu podlogu! Uređaj ne dodirujte vlažnim rukama!
13. Ukoliko uređaj dođe u doticaj s vodom, odmah izvucite utikač iz utičnice. Ne dodirujte vodu.
14. Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu, označene na uređaju.
15. Ne upotrebljavajte uređaj s oštećenim priključkom.
16. Ne dodirujte dijelove koji se miču ili se okreću.
17. Uređaj postavite na ravnu podlogu. Neka bude udaljen od zida min 5 cm.
18. Pri čišćenju ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje.
19. Nastavak za mijesenje očistite nakon uporabe.
20. Ne dodirujte vruće površine, za to koristite isključivo ručke ili gumbе.
21. **UPOZORENJE!** Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova. Budite oprezni kako ne biste dodirivali vruće elemente. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od pećnice, osim kada su pod neprestanim nadzorom.
22. Aparat smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i

znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti. Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju sa aparatom.

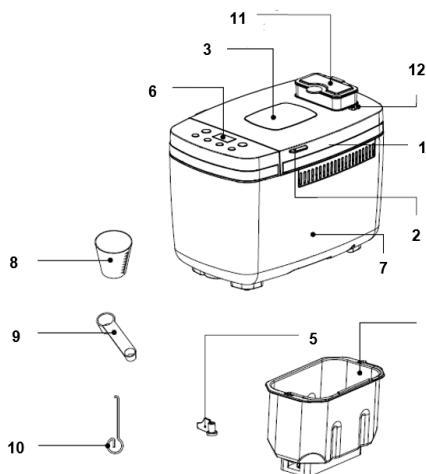
23. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom..
24. Posudu za pečenje ne udarajte po vrhu ili po rubovima kako bi je izvadili, jer time možete oštetiti posudu.
25. U uređaj ne stavljajte metalne folije i slične materijale, jer može doći do požara ili kratkog spoja.
26. Uređaj ne smijete prekrivati krpom ili sličnim materijalima: vrućina i para moraju slobodno izlaziti iz uređaja. Dodir sa zapaljivim materijalom može na ovaj način uzrokovati požar.
27. Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nikada nemojte spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mjerač vremena ili sustav daljinskog upravljanja.
28. **OPREZ:** Ne upotrebljavajte komercijalna sredstva za čišćenje pećnice, parne čistače, abrazivna ili intenzivna sredstva, sredstva koja sadrže natrij-hidroksid ili spužvice za ribanje za bilo koji dio ove mikrovalne pećnice.
29. Ne dopustite da mrežni kabel visi preko ruba stola ili radne površine.
30. Električna utičnica uvijek mora imati slobodan pristup kako biste u hitnom slučaju mogli jednostavno iskopčati utikač. Trebate biti u mogućnosti odvojiti pećnicu od izvora napajanja ugradnjom sklopke u fiksnom ožičenju u skladu s odgovarajućim pravilima struke. Pećnicu spojite na jednofazni priključak (230 V/50 Hz) izmjenične struje preko pravilno ugrađene utičnice s uzemljenjem. **UPOZORENJE! OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN!** Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost u slučaju nepridržavanja navedenih sigurnosnih mjera.

Prva uporaba aparata

1. Provjerite jesu li svi dijelovi i sva pomagala cjeloviti te nisu li oštećeni.
2. Očistite sve dijelove uređaja i pritom se pridržavajte uputa u poglavlju „**Čišćenje i održavanje**“.
3. Aparat za pečenje kruha postavite u način rada „**BAKE**“ (pečenje) i pecite približno 10 minuta s praznom posudom. Zatim pričekajte da se aparat ohladi pa ponovno operite sve uklonjive dijelove.
4. Temeljito osušite sve dijelove i sastavite ih. Aparat je zatim spreman za uporabu.

Funkcije i rad

Upravljačka ploča



1. Pokrov
2. Ručka
3. Kontrolni prozorčić
4. Posuda za kruh
5. Lopatica za miješanje
6. Upravljačka ploča
7. Kućište
8. Posuda za mjerenje
9. Žličica za mjerenje
10. Kuka
11. Dozator za voće i orašaste plodove
12. Gumb za otpuštanje dozatora

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

(Izgled zaslona može se promijeniti bez prethodnog upozorenja.)



Izbornik

Željeni program možete odabrati pritiskom tipke "izbornik". Na zaslonu se prikazuje odgovarajući broj programa. Vrijeme pečenja ovisi o odabranim kombinacijama programa.

1. **Osnovno:** Ovaj je program prikladan za pečenje bijelog kruha, koji se uglavnom sastoji od pšeničnog brašna. Dobiveni kruh bit će kompaktan.
2. **Brzo:** Ovaj se program sastoji od miješenja, dizanja i pečenja kruha u kraćem vremenu nego s osnovnim programom. Kruh pečen na ovoj postavci obično je manji i guste teksture.
3. **Francuski:** Ovaj je program prikladan za pečenje mekšeg kruha od fino mljevenog brašna. Većinu vremena rezultat će biti mekši kruh s hrskavom koricom.
4. **Ultra brzo:** Ovaj se program sastoji od miješenja, dizanja i pečenja u najkraćem mogućem roku. Kruh će obično biti manji i grublji od kruha pečenog na programu Brzo.
5. **Integralna pšenica:** Ovaj je program prikladan za prerađivanje brašna s visokim udjelom glutena kao što je integralno pšenično brašno ili integralno raženo brašno. To rezultira teškim i kompaktnim kruhom.
6. **Kolač:** Koristite ovaj program za pečenje kolača prema vlastitim receptima ili čak mješavine za kolače.
7. **Tijesto:** Dizano tijesto za peciva, pizzu ili druga peciva može se mijesiti pomoću ovog programa. Moguće je programiranje tajmera. To vam omogućuje da izradite tijesto u točno određenom vremenu. Program uključuje faze miješenja i dizanja.
8. **Pečenje:** Za dodatno pečenje kruha koji je previše lagan ili nije pečen. Pomoću ovog programa možete ispeći i gotova tijesta. Kruh će zadržati toplinu gotovo sat vremena nakon završetka pečenja. To sprječava da kruh postane previše vlažan.
9. **Slatki kruh:** Ovaj program je vrlo prikladan ako želite dodati dodatni šećer ili sastojke poput voćnog soka, sušenog voća, kokosovih pahuljica, grožđica ili čokolade u kruh. Pomoću ovog programa dobivate mekani, pahuljasti kruh.
10. **Džem:** Ovaj se program koristi za proizvodnju džema, marmelade, želea i drugih namaza na bazi voća.
11. **Miješanje:** Ovaj program je za miješanje.
12. **Bez glutena:** Za kruh s bezglutenskim brašnom ili mješavinama za pečenje. Bezglutensko brašno zahtijeva više vremena za upijanje tekućina i ima različita svojstva dizanja.
13. **Jogurt:** Ovaj program omogućuje izradu jogurta od kravljeg ili sojinog mlijeka. Detaljne upute potražite u priloženoj knjižici recepata.
14. **Domaća izrada:** Ovaj program omogućuje preuzimanje potpune kontrole nad postupkom pečenja. Možete podesiti vrijeme miješenja, dizanja, pečenja i održavanja topline. Vremenski raspon svakog programaje sljedeći:
Miješanje 1: 5-13 minuta;
Dizanje 1: 25-60 minuta
Miješanje 2: 5-20 minuta (ako odaberete 5 minuta, funkcija automatskog dodavanja voća ili orašastih plodova tijekom rada bit će neučinkovita);
Dizanje 2: 0-40 minuta;
Dizanje 3: 0-60 minuta;
Pečenje: 0-80 minuta
Održavanje topline: 0-60 minuta

U izborniku Domaća izrada:

- Pritisnite tipku Štruca jednom, treperit će , a zatim pritisnite tipku Vrijeme +/- za podešavanje vremena rada za Miješanje 1;
- Pritisnite tipku Štruca za potvrdu vremena za Miješanje 1, treperit će , a zatim pritisnite tipku Vrijeme +/- za podešavanje vremena za Dizanje 1.
- Pritisnite tipku Štruca jednom, treperit će , a zatim pritisnite tipku Vrijeme +/- za podešavanje vremena rada za Miješanje 2;
- Pritisnite tipku Štruca jednom, treperit će , a zatim pritisnite tipku Vrijeme +/- za podešavanje vremena rada za Dizanje 2;

- Pritisnite tipku Štruca jednom, treperit će  , a zatim pritisnite tipku Vrijeme +/- za podešavanje vremena rada za Dizanje 3;
- Pritisnite tipku Štruca jednom, treperit će  , a zatim pritisnite tipku Vrijeme +/- za podešavanje vremena rada za Pečenje;
- Pritisnite tipku Štruca jednom, treperit će  , a zatim pritisnite tipku Vrijeme +/- za podešavanje vremena rada za Održavanje topline;
- Pritisnite tipku Štruca jednom, a zatim pritisnite tipku Vrijeme +/- za podešavanje vremena rada za Vrijeme odgode;
- Pritisnite tipku Start/Stop jednom, pekač kruha će početi raditi;
- Ponovno pritisnite tipku Start/Stop, pekač kruha će prestati raditi;

Napomena: postavka se može memorirati i bit će učinkovita tijekom sljedeće uporabe.

Start/Stop (Pokretanje/Zaustavljanje)

Za pokretanje i zaustavljanje rada ili brisanje podešenog tajmera. Za prekid rada kratko pritisnite tipku Start/Stop dok se ne začuje zvučni signal i dok vrijeme ne počne treperiti na zaslonu. Ponovnim pritiskom tipke Start/Stop nastaviti ćete s radom. Ako ručno ne pritisnete tipku Start/Stop, uređaj će automatski nastaviti program nakon 10 minuta. Za završetak rada i brisanje postavki pritisnite tipku Start/Stop na 3 sekunde dok ne čujete jedan dugi zvučni signal.

Boja

Odaberite stupanj zapečenosti (Srednje→Jako→Manje). Pritisnite tipku Boja više puta dok se ne pojavi oznaka iznad željenog stupnja zapečenosti. Vrijeme pečenja mijenja se ovisno o odabranoj razini zapečenosti. Kod programa 7, 10, 11 i 13 nije dostupna postavka boje.

Štruca

Odaberite bruto težinu (900 g, 1150 g, 1350 g). Pritisnite tipku više puta dok se ispod željene težine ne pojavi oznaka.

Podešavanje tajmera

Funkcija tajmera omogućuje odgodu pečenja. Pomoću tipki sa strelicama VRIJEME+ i VRIJEME- podesite željeno vrijeme završetka pečenja. Odaberite program. Na zaslonu se prikazuje željeno vrijeme pečenja. Pomoću tipke sa strelicom VRIJEME+ možete promijeniti vrijeme završetka pečenja u koracima od 10 minuta na kasnije vrijeme. Držite pritisnutom tipku sa strelicom kako biste brže izvršili ovu funkciju. Na zaslonu se prikazuje ukupno vrijeme pečenja i vrijeme odgode. Ako prekoračite vrijednost dok mijenjate vrijeme, možete to ispraviti pomoću tipke sa strelicom VRIJEME-. Potvrdite postavku tajmera tipkom Start/Stop. Dvotočka na zaslonu treperi i programirano vrijeme počinje teći. Po završetku pečenja oglašava se deset zvučnih signala i na zaslonu se prikazuje 0:00. Funkcija tajmera nije dostupna za programe 4, 8, 10, 11 i 13.

Primjer:

Sada je 8 sati ujutro i želite svježi kruh za 7 sati i 15 minuta u 15:15. Prvo odaberite program 1, a zatim pritisnite tipku tajmera dok se na zaslonu ne prikaže 7:15, jer je vrijeme do završetka kruha 7 sati i 15 minuta. Imajte na umu da funkcija tajmera možda neće biti dostupna s programom Džem.

Napomena: Maksimalno vrijeme odgode je 13 sati. Nemojte koristiti kvarljive sastojke kao što su jaja, svježe mlijeko, voće i luk s izbornikom za odgodu.

ODRŽAVANJE TOPLINE

Kruh se automatski održava toplim 1 sat nakon pečenja. Ako želite izvaditi kruh iz uređaja dok je aktivna funkcija održavanja topline, poništite program pritiskom tipke **"START/STOP"**.

NAPOMENA: Faza "održavanja topline" ne odnosi se na programe 4, 7, 10 i 13.

MEMORIJA

Ako se napajanje prekine tijekom pečenja kruha, postupak će se automatski nastaviti u roku od 10 minuta, čak i ako ne pritisnete tipku **"START/STOP"**. Ako vrijeme prekida traje dulje od 10 minuta, postupak pečenja mora se ponovno pokrenuti. Stavite nove sastojke u pekač kruha. Ako se prekid dogodio prije dizanja tijesta, pritisnite tipku **"START/STOP"** za ponovno pokretanje.

OKRUŽENJE

Ovaj uređaj dobro radi u širokom temperaturnom rasponu, ali može postojati razlika u veličini štruce. Kruh će biti veći u vrlo toploj prostoriji, a manji u vrlo hladnoj prostoriji. Temperatura u prostoriji treba biti od 15 °C do 34 °C.

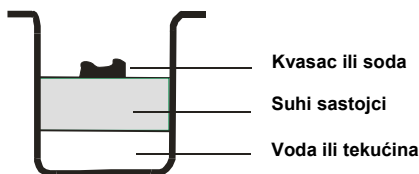
PRIKAZ UPOZORENJA

Nemojte uključivati pekač kruha prije nego što se ohladi ili zagrije. Ako se na zaslonu prikaže "HHH" nakon pokretanja programa, to znači da je temperatura unutar posude za kruh previsoka. Odmah zaustavite program i odspojite uređaj iz utičnice. Zatim otvorite poklopac i pustite da se uređaj potpuno ohladi prije ponovne uporabe. Ako se na zaslonu prikaže "EE0" nakon što pritisnete tipku Start/Stop, isključite glavni prekidač i odspojite mrežni utikač, zatim ponovno umetnite mrežni utikač i uključite glavni prekidač. Ako se poruka o pogrešci nastavi, obratite se službi za korisnike.

KAKO ISPEĆI KRUH

Pridržavajte se sigurnosnih uputa u ovom priručniku. Stavite pekač kruha na ravnu i čvrstu podlogu.

1. Izvucite posudu za pečenje prema gore iz uređaja.
2. Gurnite lopatice za miješenje na pogonske osovine u posudi za pečenje. Provjerite jesu li čvrsto na mjestu.
4. Stavite sastojke za svoj recept navedenim redoslijedom u posudu za pečenje. Prvo dodajte tekućinu, šećer i sol, a zatim brašno, dodajući kvasac kao posljednji sastojak. Pazite da kvasac ne dođe u kontakt sa soli ili tekućinama. Maksimalne dopuštene količine brašna i kvasca potražite u receptu.



4. Vratite posudu za pečenje natrag u uređaj. Provjerite je li pravilno postavljena.
5. Zatvorite poklopac uređaja.
6. Priključite utikač u utičnicu. Oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje broj programa i trajanje uobičajenog programa 1.
7. Odaberite svoj program tipkom izbornika. Svaki unos potvrđuje zvučni signal.
8. Odaberite boju kruha. Oznaka na zaslonu pokazuje jeste li odabrali svijetlu, srednju ili tamnu boju. Za programe 7, 10, 11 i 13 funkcija "stupanj zapečenosti" nije dostupna.
9. Sada imate mogućnost podešavanja vremena završetka programa putem funkcije tajmera. Možete unijeti maksimalno vrijeme odgode do 13 sati. Ova funkcija odgode nije dostupna za programe 4, 8, 10, 11 i 13.
10. Sada pokrenite program pomoću tipke Start/Stop.

Program će automatski pokrenuti različite operacije. Slijed programa možete pratiti pomoću prozora na pekaču kruha. Povremeno se tijekom pečenja na prozoru može pojaviti kondenzacija. Poklopac uređaja može se otvoriti tijekom miješenja. Ne otvarajte poklopac uređaja tijekom pečenja. Kruh se može spustiti. Savjet: Nakon 5 minuta miješenja, provjerite konzistenciju tijesta. Trebala bi biti mekana, ljepljiva gruda. Ako je tijesto previše suho, dodajte malo tekućine. Ako je previše vlažno, dodajte malo brašna (1/2 do 1 žličicu jednom ili više puta, po potrebi).

12. Kada je postupak pečenja završen, oglasit će se deset zvučnih signala i na zaslonu će se prikazati 0:00. Na kraju programa, uređaj se automatski prebacuje na način rada održavanja topline do 60 minuta. U ovom načinu rada topao zrak cirkulira unutar uređaja. Funkciju održavanja topline privremeno prekinuti pritiskom tipke Start/Stop dok se ne začuju dva zvučna signala. Faza "održavanja topline" ne odnosi se na programe 4, 7, 10 i 13.
13. Prije otvaranja poklopca uređaja izvucite utikač iz zidne utičnice. Kada se ne koristi, uređaj nikada ne smije biti priključen na napajanje!
14. Prilikom vađenja posude za pečenje uvijek koristite držače za lonce ili rukavice za pećnicu. Držite posudu za pečenje nagnutu preko rešetke i lagano protresite dok kruh ne ispadne iz posude za pečenje. Ako kruh ne ispadne s lopatica za miješenje, pažljivo uklonite lopatice za miješenje pomoću priloženog sredstva za uklanjanje lopatica za miješenje. Napomena: Nemojte koristiti metalne predmete koji mogu dovesti do ogrebotina na neljepljivom premazu. Nakon uklanjanja kruha, odmah isperite posudu za pečenje toplom vodom. To sprječava da se lopatice za miješenje zalijepe za pogonsku osovinu. Ostavite kruh da se hladi 15-30 minuta prije konzumiranja. Prije rezanja kruha, provjerite je li u posudi za pečenje još uvijek lopatica za miješenje.

Rješavanje problema

PROBLEM	RAZLOG	RJEŠENJE
Štruca se diže, a zatim pada.		- Smanjite količinu vode ili mlijeka za 1-2 žlice, koristite hladniju tekućinu. - Povećajte sol za ¼ žličice. - Povećajte količinu brašna za 1-2 žlice, koristite svježije brašno, koristite pravu vrstu brašna. - Smanjite količinu kvasca za ⅓-¼ žličice, upotrijebite svježiji kvasac, upotrijebite pravu vrstu kvasca u pravoj postavci.
Kruh se previše diže.	- Dodano je previše kvasca. - Previše brašna ili pogrešna vrsta brašna. - Nedovoljno soli ili ste je zaboravili dodati. - Tekućina je došla u dodir s kvascem prije miješenja.	- Smanjite količinu vode ili mlijeka za 1-2 žlice, koristite hladniju tekućinu. - Povećajte količinu soli za ¼ žličice. - Smanjite količinu šećera ili meda za ½ žličice. - Smanjite količinu brašna za 1-2 žlice. - Smanjite količinu kvasca za ⅓-¼ žličice, upotrijebite pravu vrstu kvasca u pravoj postavci.
Kruh se ne diže dovoljno.	- Nema dovoljno kvasca. - Kvasac je prestari ili se koristi pogrešna vrsta. - Previše/premalo	- Povećajte količinu vode ili mlijeka za 1-2 žlice. - Smanjite količinu soli za ¼ žličice.

	vode/tekućine. • Poklopac je otvoren tijekom programa dizanja. • Pogrešna vrsta korištenog brašna ili ustajalo brašno. • Tekućina je bila prehladna ili prevruća. • Niste dodali šećer.	• Povećajte količinu šećera ili meda za ½ žličice. • Koristite svježije brašno, koristite pravu vrstu brašna. • Povećajte količinu kvasca za ¼-½ žličice, upotrijebite pravu vrstu kvasca u pravoj postavci.
Štruca je kratka i teška.		• Koristite svježije brašno, koristite pravu vrstu brašna. • Dodajte kvasac, koristite svježi kvasac, koristite pravu vrstu kvasca u pravoj postavci.
Korica je premekana.		• Povećajte količinu šećera ili meda za ½ žličice.
Štruca je nepečena.		• Provjerite napajanje, odaberite ispravne postavke.
Štruca je prepečena.		• Smanjite količinu šećera ili meda za ½ žličice. • Odaberite ispravne postavke.
Smjesa za kruh nije izmiješana.		• Pravilno postavite posudu za kruh, pravilno gurnite oštricu za miješenje na osovinu u posudi za kruh.
Prilagodba visine.		• Smanjite količinu vode ili mlijeka za 1-2 žlice. • Smanjite količinu šećera ili meda za ½ žličice. • Smanjite količinu kvasca za ¼-½ žličice.
Kruh se uopće ne diže.	• Zaboravili ste dodati kvasac ili je kvasac bio ustajao. • Kvasac je uništen dodir s soli ili dodavanjem prevrućeg sastojka. • Tekućina je došla u dodir s kvascem prije miješenja.	• Kvasac treba baciti 48 sati nakon otvaranja i ne smije isteći rok valjanosti. • Sastojke uvijek stavite prema redoslijedu navedenom u receptu, dodavajući prvo tekuće sastojke i na kraju kvasac. • Koristite samo mlake sastojke.
Integralni kruh manje se diže.	• Normalno je da se kruh od integralnog brašna manje diže i da ima gušću teksturu.	• Za rjeđu teksturu upotrijebite 50 % -tni recept za integralno brašno.
Integralni kruh ponekad ima naborani vrh ili blago udubljeni vrh.	• To je tipično za integralni kruh u vašem aparatu za pripremu domaćeg kruha, jer se gluten prekomjerno rasteže tijekom miješenja, dizanja i pečenja.	• Možda ćete preferirati rezultate koristeći ispravni program za Brzo pečeni integralni kruh koji ima kraće vrijeme dizanja. • Rustikalni izgled ne utječe na okus i kvalitetu kruha.
Štruca je imala veliku zračnu rupu unutar ili je gornja kora pukla.	• Tekućina je došla u dodir s kvascem prije miješenja.	• Sastojke uvijek stavite prema redoslijedu navedenom u receptu, dodavajući prvo tekuće sastojke. • Kada koristite opciju odgođenog početka rada

		provjerite je li kvasac u središtu posude.
Težak, kvrgav kruh.	• Previše tekućine. • Nema dovoljno kvasca. • Previše brašna. • Stari sastojci ili pogrešna vrsta brašna.	• Smanjite tekućinu za 1-2 žlice zaredom. Koristite točne mjere. • Povećajte količinu kvasca za 1/4 žličice zaredom. • Smanjite količinu brašna. • Koristite svježe sastojke.
Spužvast, vlažan/previše šupljikav kruh.	• Previše tekućine. • Nije dodana sol.	• Koristite točne mjere. • Pri visokoj vlažnosti koristite malo manje vode. • Različite serije brašna mogu zahtijevati manje tekućine.
Mjehurić zraka ispod kore.	• Tijesto je bilo slabo izmiješano.	• Nažalost, to se događa svake toliko. Ako se problem nastavi, dodajte dodatnu žlicu tekućine.
Na zaslonu se prikazuje "H:HH" nakon pritiska tipke "start/stop".	• Temperatura u pekaču kruha je previsoka za izradu kruha.	• Pritisnite tipku "start/stop" i odspojite pekač kruha, zatim izvadite posudu za kruh i otvorite poklopac dok se pekač ne ohladi.

Čišćenje i održavanje:

Prije čišćenja aparat za pečenje isključite uz električne mreže te pustite da se ohladi.

1. Posuda za pečenje kruha: uklonite posudu iz aparata povlačenjem za ručicu. Unutarnji i vanjski dio posude očistite vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Prije ponovne uporabe posudu potpuno posušite.

Napomena: Umetnite posudu za pečenje kruha i pritisnite je prema dolje kada se nalazi u pravom položaju. Ako posudu ne možete umetnuti u aparat, neznatno je poravnajte u pravi položaj te zatim pritisnite prema dolje.

2. Nastavak za gnječenje: Ako se nastavak za gnječenje teško skida s osovine, posudu za pečenje kruha napunite vodom.
3. Kućište: Vanjsku površinu svojega aparata lagano obrišite vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Aparat nikada ne čistite uranjanjem u vodu.

Savjet: Prilikom čišćenja aparata ne rastavljajte pokrov.

4. Prije nego što aparat zapakirate i spremite, uvjerite se je li potpuno ohlađen, čist, suh i je li pokrov zatvoren.

Aparat je napravljen sukladno smjernicama CE u svezi s uklanjanjem radijskih smetnji i niskonaponskom sigurnošću te ispunjava važeće sigurnosne zahtjeve.

Okolina

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje, da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju



ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

JAMSTVO I SERVIS

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru tvrtke Gorenje za pomoć korisnicima u svojoj državi (telefonski broj naći ćete u međunarodnom jamstvenom listu). Ako u Vašoj državi nema takvoga centra, obratite se lokalnom prodavaču tvrtke Gorenje ili odjelu tvrtke Gorenje za male kućanske aparate.

Samo za osobnu uporabu!

GORENJE

VAM ŽELI PUNO ZADOVOLJSTVA U RADU S VAŠIM APARATOM!

Zadržavamo pravo na promjene!

SRB, MNE

Važna uputstva za bezbednu upotrebu

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu.

1. Sačuvajte uputstva, potvrdu o garanciji, račun i, po mogućstvu, ambalažu.
2. Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu!
3. Uvek izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite aparat, kada montirate rezervne delove, kada čistite aparat, kao i u slučaju bilo kakvih drugih smetnji. Prethodno isključite aparat. Uvek vucite utikač, a ne kabl.
4. Da biste zaštitili decu od opasnosti koje kriju električni aparati, nemojte ih nikada ostaviti bez nadzora pored aparata. Zato aparat čuvajte van domašaja dece. Uvek proverite da kabl ne visi nadole.
5. Redovno proveravajte aparat i kabl da nisu oštećeni. Ako otkrijete bilo kakvo oštećenje, aparat nemojte koristiti.
6. Aparat ne popravljajte sami, već ga odnesite ovlašćenom stručnom licu.
7. Radi bezbednosti, pokvaren ili oštećen utikač mora se zameniti u ovlašćenom servisu ili od strane ovlašćenog lica istim takvim utikačem.
8. Ne ostavljajte aparat ni kabl u blizini izvora toplote, na neposrednoj sunčevoj svetlosti, na vlazi, u blizini oštih ivica i sl. Kabl ne treba da dođe u dodir sa vrelim aparatom.
9. Aparat nemojte nikada koristiti bez nadzora. Kada ne koristite aparat, uvek ga isključite, makar to bilo samo za trenutak.
10. Koristite samo originalne rezervne delove.
11. Nemojte koristiti aparat na otvorenom prostoru.
12. Nikada ne smete stavljati aparat u vodu ili drugu tečnost, niti sme doći u dodir sa tečnošću. Aparat ne stavljajte na mokru podlogu! Aparat ne dodirujte vlažnim ili mokrim rukama!
13. Ako aparat dođe u dodir sa vodom, odmah izvucite utikač iz utičnice. Ne dodirujte vodu.

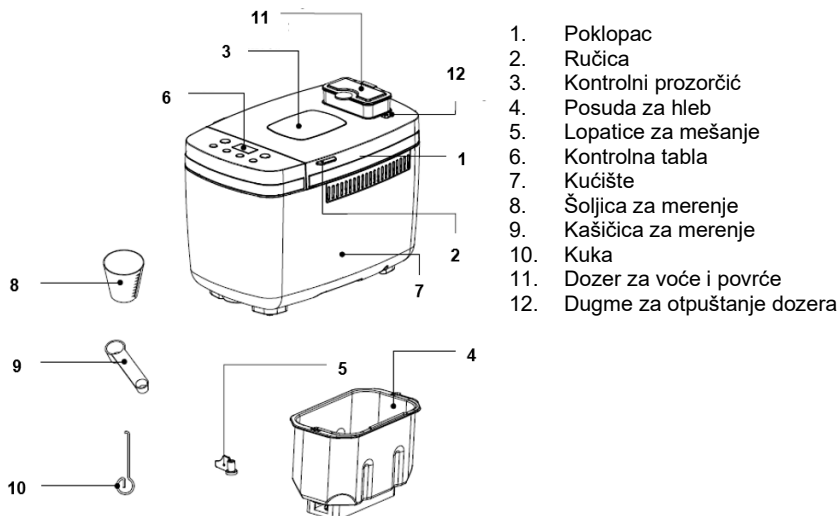
14. Aparat koristite samo u svrhe označene na aparatu.
15. Nemojte koristiti aparat sa oštećenim priključkom.
16. Nemojte dirati pokretne ili rotirajuće delove aparata.
17. Aparat stavite na ravnu podlogu. Od zidova treba da je udaljen bar 5 cm.
18. Prilikom čišćenja ne smete koristiti agresivna sredstva za čišćenje.
19. Dodatak za mešenje očistite odmah po upotrebi.
20. Pre početka upotrebe proverite, dali napon vaše kućne instalacije odgovara naponu, navedenom na natpisnoj pločici aparata.
21. Ne dodirujte vruće površine, za to koristite isključivo ručke ili dugmad.
22. Deca mlađa od 8 godina moraju se udaljiti, osim ako su pod stalnim nadzorom.
23. Ovaj uređaj mogu koristiti deca koja su napunila najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizickim, culnim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva koja se odnose na upotrebu ovog uređaja na bezbedan nacin i razumeju povezane opasnosti.
24. Deca se moraju nadgledati da biste bili sigurni da se ne igraju uređajem.
25. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca koja nisu napunila najmanje 8 godina i koja nisu pod nadzorom.
26. **UPOZORENJE!** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrell tokom upotrebe. Treba voditi racuna da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina moraju se udaljiti, osim ako su pod stalnim nadzorom.
27. Posudu za pečenje ne udarajte po vrhu ili po ivicama kako bi je izvadili, jer time možete posudu oštetiti.
28. U aparat ne stavljajte metalne folije i slične materijale, jer može doći do požara ili kratkog spoja.
29. Aparat ne smete prekrivati krpom ili sličnim materijalima: vrućina i para moraju slobodno izlaziti iz aparata. Dodir sa zapaljivim materijalom može na ovaj način uzrokovati požar.
30. Da se ne biste izlagali opasnosti, aparat nikada ne priključujte na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom niti na sistem sa daljinskom kontrolom.
31. Nemojte dozvoliti da kabl za napajanje visi preko ivice stola ili radne površine.
32. Elektricna uticnica mora biti lako dostupna, tako da se uređaj može jednostavno isključiti u slučaju opasnosti. Ili mora postojati mogućnost da se pećnica izoluje od napajanje ugradnjom prekidača u fiksne instalacije u skladu sa pravilima mreže. Priključite uređaj na monofaznu naizmenicnu struju 230 V/50 Hz preko pravilno instalirane uzemljene uticnice. **UPOZORENJE! OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN!** Proizvođač porice svaku odgovornost u slučaju da se ova mera predostrožnosti ne poštuje.
33. **OPREZ:** Nemojte koristiti komercijalne cistace za pećnice, parocistace, abrazivna, gruba sredstava za čišćenje, ništa što sadrži natrijum hidroksid niti žice za ribanje na bilo kom delu vaše mikrotalasne pećnice.

Prva upotreba aparata

1. Proverite da li su svi delovi i pomagala kompletni i neoštećeni.
2. Očistite sve delove aparata uzimajući u obzir uputstva u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
3. Aparat za pečenje hleba podesite na način rada „BAKE“ (pečenje) i ostavite da program radi približno 10 minuta bez sastojaka u posudi. Zatim sačekajte da se aparat ohladi i ponovo operite sve delove koji se skidaju.
4. Temeljito osušite sve delove i sastavite ih. Sada je aparat spreman za upotrebu.

Funkcije i rad

Kontrolna tabla



OPIS KONTROLNE TABLE

(Izgled ekrana može da bude izmenjen bez prethodnog upozorenja.)



Vreme +/-

Meni

Izaberite željeni program pritiskom na taster meni. Na ekranu se prikazuje odgovarajući broj programa. Vreme pečenja zavisi od izabrane kombinacije programa.

1. **Osnovni program:** program pogodan za pečenje belog hleba koji se u velikoj meri sastoji od pšeničnog brašna. Dobijeni hleb će biti celovit.
2. **Brzi program:** program se sastoji od mešenja, narastanja i pečenja vekne u kraćem vremenu nego sa osnovnim programom. Hleb pečen na ovom podešavanju je obično manji sa gustom teksturom.
3. **Francuski hleb:** program je pogodan za pečenje vazdušastog hleba od fino mlevenog brašna. Rezultat će uglavnom biti vazdušasti hleb sa hrskavom koricom.
4. **Ultra brzi program:** program se sastoji od mešenja, narastanja i pečenja u najkraćem mogućem roku. Hleb će obično biti manje veličine i grublji od hleba pečenog pomoću brzog programa.
5. **Integralni hleb:** program je pogodan za prerađu jakog brašna kao što je integralno pšenično brašno ili integralno raženo brašno. Rezultat je težak i kompaktan hleb.
6. **Kolač:** program služi za pečenje kolača po sopstvenim receptima ili čak za smeše za kolače.
7. **Testo:** program za testo sa kvascem za kiflice, picu ili druga peciva može se mesiti ovim programom. Programiranje tajmera je moguće. To vam omogućava da završite testo u tačno određenom vremenu. Program obuhvata faze mešenja i narastanja.
8. **Pečenje:** program za dodatno pečenje hlebova koji su previše lagani ili nisu ispečeni. Uz pomoć ovog programa možete ispeći i gotovo testo. Hleb će se grejati skoro sat vremena nakon završetka pečenja. Ovo sprečava da hleb postane previše vlažan.
9. **Slatki hleb:** program je pogodan ako želite da u hleb dodate dodatni šećer ili sastojke kao što su voćni sok, sušeno voće, kokosove pahuljice, suvo grožđe ili čokoladu. Program služi za pripremu prozračnijeg, vazdušastijeg hleba.
10. **Džem:** Ovaj program se koristi za pripremu džema, marmelade, želea i drugih namaza na bazi voća.
11. **Mešanje:** program za mešanje.
12. **Bez glutena:** za hleb od bezglutenskog brašna ili mešavina za pečenje. Brašnu bez glutena potrebno je više vremena za upijanje tečnosti i ima različita svojstva narastanja.
13. **Jogurt:** program vam omogućava da napravite jogurt od kravljeg ili sojinog mleka. Detaljna uputstva potražite u priloženoj knjižici recepata.
14. **Ručna priprema:** Ovaj program vam omogućava da preuzmete potpunu kontrolu nad procesom pečenja. Možete podesiti vreme za mešanje, narastanje, pečenje i održavanje toplote. Vremenski opseg svakog programaja sledeći:
Mešanje 1: 5-13 minuta;
Narastanje 1: 25-60 minuta
Mešanje 2: 5-20 minuta (ako izaberete 5 minuta, funkcija automatskog dodavanja voća ili orašastih plodova tokom rada će biti neefikasna);
Narastanje 2: 0-40 minuta;
Narastanje 3: 0-60 minuta;
Pečenje: 0-80 minuta
Održavanje toplote: 0-60 minuta

U meniju Ručna priprema:

- Pritisnite taster Vekna jednom, zatreperiće , a zatim pritisnite taster Vreme +/- da biste podesili vreme rada za program Mešanje 1;
- Pritisnite taster Vekna da biste potvrdili vreme za program Mešanje 1, , zatreperiće, a zatim pritisnite taster Vreme +/- da biste podesili vreme za program Narastanje 1.
- Pritisnite taster Vekna jednom, zatreperiće , a zatim pritisnite taster Vreme +/- da biste podesili vreme rada za program Mešanje 2;
- Pritisnite taster Vekna jednom, zatreperiće , a zatim pritisnite taster Vreme +/- da biste podesili vreme rada za program Narastanje 2;

- Pritisnite taster Vekna jednom, zatreperiće  , a zatim pritisnite taster Vreme +/- da biste podesili vreme rada za program Narastanje 3;
- Pritisnite taster Vekna jednom, zatreperiće  , a zatim pritisnite taster Vreme +/- da biste podesili vreme rada za program Pečenje;
- Pritisnite taster Vekna jednom, zatreperiće  , a zatim pritisnite taster Vreme +/- da biste podesili vreme rada za program Održavanje toplote;
- Pritisnite taster Vekna jednom, a zatim pritisnite taster Vreme +/- da biste podesili vreme rada za vreme odlaganja;
- Pritisnite taster Start/Stop jednom, pekač hleba će početi da radi;
- Ponovo pritisnite taster Start/Stop, pekač hleba će prestati da radi;

Napomena: podešavanje se može memorisati i biće delotvorno tokom sledeće upotrebe.

Taster Start/Stop

Za pokretanje i zaustavljanje rada ili za brisanje podešenog tajmera. Da biste prekinuli rad, kratko pritisnite taster Start/Stop dok se ne čuje zvučni signal i vreme ne zatreperi na ekranu. Ponovnim pritiskom na taster Start/Stop uređaj nastavlja sa radom. Ako ručno ne pritisnete taster Start/Stop, uređaj će automatski nastaviti program nakon 10 minuta. Da biste završili rad i izbrisali podešavanja, pritisnite taster Start/Stop na 3 sekunde dok ne čujete dugi zvučni signal.

Boja korice

Izaberite stepen zapečenosti (srednje→više→manje). Pritisnite taster Boja korice više puta dok se ne pojavi oznaka iznad željenog stepena zapečenosti. Vreme pečenja se menja u zavisnosti od izabranog stepena zapečenosti. Sa programima 7, 10, 11 i 13, podešavanje boje korice nije dostupno.

Vekna

Izaberite bruto težinu (900 g, 1150 g, 1350 g). Pritisnite taster više puta dok se ne pojavi oznaka ispod željene težine.

Podešavanje tajmera

Funkcija tajmera omogućava odloženo pečenje. Pomoću tastera sa strelicama VREME+ i VREME- podesite vreme završetka pečenja. Izaberite program. Na ekranu se prikazuje potrebno vreme pečenja. Pomoću tastera sa strelicom VREME+ možete da promenite vreme završetka pečenja u koracima od po 10 minuta kasnije. Držite pritisnut taster sa strelicom da biste brže izvršili ovu funkciju. Na ekranu se prikazuje ukupno vreme trajanja pečenja i odloženo vreme. Ako prekoračite vreme dok ga menjate, možete ga ispraviti pomoću tastera sa strelicom VREME-. Potvrdite podešavanje tajmera pritiskom na taster Start/Stop. Dvotačka na ekranu treperi i programirano vreme počinje da teče. Kada je proces pečenja završen, emituje se deset zvučnih signala i na ekranu se prikazuje 0:00. Funkcija tajmera nije dostupna za programe 4, 8, 10, 11 i 13.

Primer:

Sada je 8:00 i želeli biste svež hleb za 7 sati i 15 minuta u 15:15. Prvo izaberite program 1, a zatim pritisnite taster tajmera dok se na ekranu ne prikaže 7:15, jer je vreme do završetka hleba 7 sati i 15 minuta. Imajte na umu da funkcija tajmera možda neće biti dostupna sa programom Džem.

Napomena: Maksimalno vreme odlaganja je 13 sati. Nemojte koristiti kvarljive sastojke kao što su jaja, sveže mleko, voće i luk sa programima sa odlaganjem.

ODRŽAVANJE TOPLOTE

Hleb se automatski održava toplim 1 sat nakon pečenja. Ako želite da izvadite hleb iz pekača za vreme funkcije održavanja toplote, otkažite program pritiskom na taster **"START/STOP"**.

NAPOMENA: Faza "održavanje toplote" nije primenjiva na programe 4, 7, 10 i 13.

MEMORIJA

Ako se napajanje prekine tokom pravljenja hleba, proces će se automatski nastaviti u roku od 10 minuta, čak i ako ne pritisnete taster **"START/STOP"**. Ako vreme prekida traje duže od 10 minuta, proces pečenja mora biti ponovo pokrenut. Stavite nove sastojke u pekač hleba. Ako se prekid dogodio pre narastanja testa, pritisnite taster **"START/STOP"** za ponovno pokretanje.

PROSTOR

Ovaj uređaj dobro funkcioniše u širokom temperaturnom opsegu, ali može postojati razlika u veličini vekne. Vekna će više nadoći u toploj, a manje u hladnoj prostoriji. Sobna temperatura treba da bude od 15 °C do 34 °C.

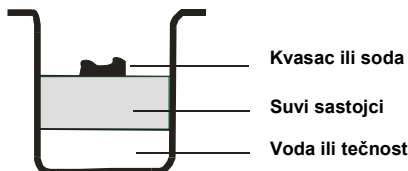
PRIKAZ UPOZORENJA

Ne koristite pekač hleba pre nego što se ohladi ili zagreje. Ako se na ekranu prikazuje "HHH" nakon pokretanja programa, temperatura unutar posude za hleb je previsoka. Zaustavite program i odmah izvucite uređaj iz utičnice. Zatim otvorite poklopac i ostavite uređaj da se potpuno ohladi pre ponovnog korišćenja. Ako se na ekranu prikazuje "EE0" nakon pritiska na taster Start/Stop, isključite glavni prekidač i izvucite utikač iz utičnice, zatim ponovo uključite utikač i uključite glavni prekidač. Ako se poruka o grešci nastavi, obratite se korisničkoj službi.

KAKO SE PRAVI HLEB

Pridržavajte se bezbednosnih smernica u ovom uputstvu. Stavite pekač hleba na ravnu i čvrstu podlogu.

1. Izvucite posudu za pečenje iz uređaja.
2. Gurnite lopatice za mešenje na pogonske osovine u posudi za pečenje. Proverite da li su čvrsto na mestu.
3. Stavite sastojke za recept koji ste odabrali navedenim redosledom u posudu. Prvo dodajte tečnosti, šećer i so, zatim brašno, a kvasac neka bude poslednji sastojak. Uverite se da kvasac ne dolazi u kontakt sa solju ili tečnostima. Za maksimalne dozvoljene količine brašna i kvasca pogledajte recept.



4. Vratite posudu nazad u uređaj. Uverite se da je pravilno postavljena.
5. Zatvorite poklopac uređaja.
6. Priključite utikač u utičnicu. Emituje se zvučni signal i na ekranu se prikazuje broj programa i trajanje normalnog programa 1.
7. Izaberite željeni program pomoću tastera meni. Svaki unos se potvrđuje zvučnim signalom.
8. Izaberite boju korice hleba. Oznaka na ekranu pokazuje da li ste izabrali manje, srednje ili više zapečen hleb. Za programe 7, 10, 11 i 13, funkcija "stepen zapečenosti" nije dostupna.
9. Sada imate mogućnost da podesite vreme završetka programa pomoću funkcije tajmera. Možete da unesete maksimalno vreme odlaganja do 13 sati. Ova funkcija odlaganja nije dostupna za programe 4, 8, 10, 11 i 13.

10. Sada pokrenite program pomoću tastera Start/Stop.
Program će automatski pokrenuti različite operacije. Redosled faza možete nadgledati preko poklopca sa staklom za posmatranje. Povremeno može doći do kondenzacije na poklopcu sa staklom tokom pečenja. Poklopac uređaja se može otvoriti tokom mešenja. Ne otvarajte poklopac uređaja tokom pečenja. Hleb može da se slegne. Savet: Nakon 5 minuta mešenja, proverite konzistenciju testa. Trebalo bi da bude mekana, lepljiva kugla. Ako je previše suva, dodajte malo tečnosti. Ako je previše vlažna, dodajte malo brašna (1/2 do 1 kašičica jednom ili više puta, po potrebi).
12. Kada je proces pečenja završen, emituje se deset zvučnih signala i na ekranu se prikazuje 0:00. Na kraju programa, uređaj se automatski prebacuje na režim održavanja toplote u trajanju do 60 minuta. U ovom režimu, topao vazduh cirkuliše unutar uređaja. Funkciju održavanja toplote možete prevremeno prekinuti pritiskom na taster Start/Stop dok se ne začuju dva zvučna signala. Faza "održavanje toplote" se ne odnosi na programe 4, 7, 10 i 13.
13. Pre otvaranja poklopca uređaja, izvucite utikač iz zidne utičnice. Kada nije u upotrebi, uređaj nikada ne treba biti uključen u napajanje!
14. Kada vadite posudu za pečenje, uvek koristite držače za lonce ili rukavice za rernu. Držite posudu za pečenje nagnutu preko rešetke i lagano protresite dok hleb ne ispadne iz posude. Ako hleb ne spadne sa lopatica za mešenje, pažljivo uklonite lopatice za mešenje pomoću priloženih kuka za skidanje lopatica za mešenje. Napomena: Nemojte koristiti metalne predmete koji mogu oštetiti premaz. Nakon vađenja hleba, odmah isperite posudu toplom vodom. Ovo sprečava da se lopatice za mešenje zalepe za pogonsko vratilo. Ostavite da se hleb ohladi 15-30 minuta pre jela. Pre sečenja hleba, uverite se da u posudi za pečenje još uvek nema lopatica za mešenje.

Rešavanje problema

PROBLEM	RAZLOG	REŠENJE
Vekna se diže, a zatim pada.		• Smanjite količinu vode ili mleka za 1-2 kašike, koristite hladniju tečnost. • Povećajte količinu soli za ¼ kašičice. • Povećajte količinu brašna za 1-2 kašike, koristite svežije brašno, koristite odgovarajuću vrstu brašna. • Smanjite količinu kvasca za ⅓-¼ kašičicu, koristite sveži kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca.
Hleb se previše diže.	• Upotrebjeno je previše kvasca. • Previše brašna ili neodgovarajuća vrsta brašna. • Nedovoljno soli ili ste zaboravili da je dodate. • Tečnost se pomešala sa kvascem pre mešenja.	• Smanjite količinu vode ili mleka za 1-2 kašike, koristite hladniju tečnost. • Povećajte količinu soli za ¼ kašičice. • Smanjite količinu šećera ili meda za ½ kašičice. • Smanjite količinu brašna za 1-2 kašike. • Smanjite količinu kvasca za ⅓-¼ kašičicu, koristite odgovarajuću vrstu kvasca.
Hleb se ne diže dovoljno.	• Nema dovoljno kvasca. • Kvasac je prestar ili se koristi pogrešan tip.	• Povećajte količinu vode ili mleka za 1-2 kašike. • Smanjite količinu soli za ¼

	• Previše/nedovoljno vode/tečnosti. • Poklopac je otvoren tokom programa narastanja testa. • Korišćena je pogrešna vrsta brašna ili bajato brašno. • Tečnost je bila previše hladna ili prevruća. • Niste dodali šećer.	- kašičice. • Povećajte količinu šećera ili meda za ½ kašičice. • Koristite sveže brašno, koristite odgovarajuću vrstu brašna. • Smanjite količinu kvasca za ⅙-¼ kašičicu, koristite odgovarajuću vrstu kvasca.
Vekna je kratka i teška.		• Koristite svežije brašno, koristite odgovarajuću vrstu brašna. • Dodajte kvasac, koristite svež kvasac, koristite odgovarajući tip kvasca.
Kora je premekana.		• Povećajte količinu šećera ili meda za ½ kašičice.
Vekna je nepečena.		• Proverite napajanje, izaberite ispravna podešavanja.
Vekna je prepečena.		• Smanjite količinu šećera ili meda za ½ kašičice. • Izaberite ispravna podešavanja.
Sastojci su neravnomerno pomešani.		• Pravilno postavite posudu za hleb, pravilno gurnite sečivo za mešenje na osovinu u posudi za hleb.
Podešavanje visine.		• Smanjite količinu vode ili mleka za 1-2 kašike. • Smanjite količinu šećera ili meda za ½ kašičice. • Smanjite količinu kvasca za ⅙-¼ kašičice.
Hleb se uopšte ne diže.	• Zaboravili ste da dodate kvasac ili je kvasac ustajao. • Kvasac se uništava kontaktom sa solju ili dodavanjem sastojka koji je prevruć. • Tečnost se pomešala sa kvascem pre mešenja.	• Kvasac treba baciti 48 sati nakon otvaranja i ne sme mu isteći rok trajanja. • Sastojke uvek stavite po redosledu navedenom u receptu sa tačnošću na prvom mestu i kvascem na poslednjem mestu. • Koristite samo mlake sastojke.
Integralni hleb manje nadolazi.	• Normalno je da hleb od integralnog brašna manje nadođe i ima gušću teksturu.	• Za lakšu teksturu koristite recept od 50 % integralnog brašna.
Integralni hleb ponekad ima smežuran gornji deo ili blago udubljen gornji deo.	• Ovo je normalno za integralni hleb iz vašeg pekača za pravljenje domaćeg hleba jer se gluten prekomerno rasteže u procesima mešenja, narastanja i pečenja.	• Možda će vam se više svideti hleb dobijen korišćenjem prilagođenog programa za hleb od integralnog brašna sa brzim pečenjem i kraćim vremenom narastanja. • Rustikalni izgled ne utiče na ukus i kvalitet hleba.
Vekna je imala veliku vazдушnu	• Tečnost se pomešala sa kvascem pre mešenja.	• Sastojke uvek stavite po redosledu navedenom u

rupu u sredini ili je kora pukla/izbila.		receptu sa tečnošću na prvom mestu. • Kada koristite opciju odloženog starta uverite se da je kvasac u sredini posude.
Težak, kvrgav hleb.	• Previše tečnosti. • Nema dovoljno kvasca. • Previše brašna. • Stari sastojci ili pogrešna vrsta brašna.	• Smanjite količinu tečnosti za 1-2 kašike odjednom. Koristite precizne mere. • Povećajte količinu kvasca za 1/4 kašičice. • Smanjite količinu brašna. • Koristite sveže sastojke.
Sunderast, vlažan/previše rupičast hleb.	• Previše tečnosti. • Nije dodata so.	Koristite precizne mere. • Pri visokoj vlažnosti koristite malo manje vode. • Različitim serijama brašna može biti potrebno manje tečnosti.
Mehurić vazduha ispod kore.	• Testo je bilo nedovoljno izmešano.	• Nažalost, to se dešava samo jednom. Ako se problem nastavi, dodajte dodatnu kašiku tečnosti.
Na ekranu se prikazuje "H:HH" nakon pritiska na taster "START/STOP".	• Temperatura u pekaču hleba je previsoka za pravljenje hleba.	• Pritisnite taster "start/stop" i isključite pekač hleba, zatim izvadite posudu za hleb i otvorite poklopac dok se pekač hleba ne ohladi.

Zaštita okoline

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava, da se sa tim proizvodom ne sme postupati kao sa otpadom iz domaćinstva. Umesto toga, proizvod treba predati odgovarajućim sabirnim centrima za reciklažu elektronskih i električnih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koji bi inače mogli biti ugroženi neodgovarajućim rukovanjem otpadom ovog proizvoda. Za dobijanje detaljnih informacija o tretmanu, odbacivanju i ponovnom korišćenju ovog proizvoda, stupite u kontakt sa prikladnim lokalnim ustanovama, službom za sakupljanje kućnog otpada ili sa prodavnicom u kojoj ste kupili ovaj proizvod.



GARANCIJA I SERVIS

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru Gorenja za pomoć korisnicima u Vašoj državi (telefonski broj ćete naći u međunarodnom garantnom listu). Ukoliko u Vašoj državi nema takvog centra, obratite se lokalnom prodavcu Gorenja ili odeljenju za male kućne aparate Gorenje.

Samo za ličnu upotrebu!

GORENJE
VAM ŽELI MNOGO ZADOVOLJSTVA PRI KORIŠĆENJU VAŠEG
APARATA!

Zadržavamo pravo na izmene!

Important safeguards:

Before first use, please read the instruction manual carefully.

1. Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:
2. Please keep these instructions, the guaranty certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
3. The machine is intended exclusively for private and not for commercial use!
4. Before use, check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
5. Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Switch off the machine beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
6. In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the machine. Consequently, when selecting the location for your machine, do so in such a way that children do not have access to the machine. take care to ensure that the cable does not hang down.
7. Check the machine and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the machine should not be used.
8. Do not repair the machine by yourself, but rather consult an authorized expert.
9. In order to ensure you safe, a broken or damaged plug must be replaced with an equivalent plug from the manufacturer, our customer service department or a similar qualified person.
10. Keep the machine and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and suchlike.
11. Never use the machine unsupervised! Switch the machine off power whenever you do not use it, even if this is only for a moment.
12. Use only original accessories.
13. Do not use the machine outdoors.
14. Under no circumstances must the machine be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the machine with wet or moist hands.
15. Should the machine become moist or wet, remove the plug off the socket immediately. Do not reach into the water.
16. Use the machine only for the intended purpose, on the rating label of the machine.
17. Do not use the machine with a damaged outlet.
18. Do not touch any of the moving or spinning parts of the machine.
19. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
20. 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.

21. Children shall not play with the appliance.
22. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
23. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
24. Metal foils or other materials must not be inserted into the appliance as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
25. Never cover the appliance with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
26. Never connect this appliance to an external timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
27. **WARNING!** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
28. Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop.
29. Make sure that the AC outlet is easily accessible so that the plug can be removed quickly in an emergency. Otherwise, it should be possible to disconnect the device using a switch from the circuit. In this case, the existing provisions of the electrical safety standards are considered. The product has to be correctly installed on earthed socket with a single-phase AC (230 V/50 Hz). **WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED!**

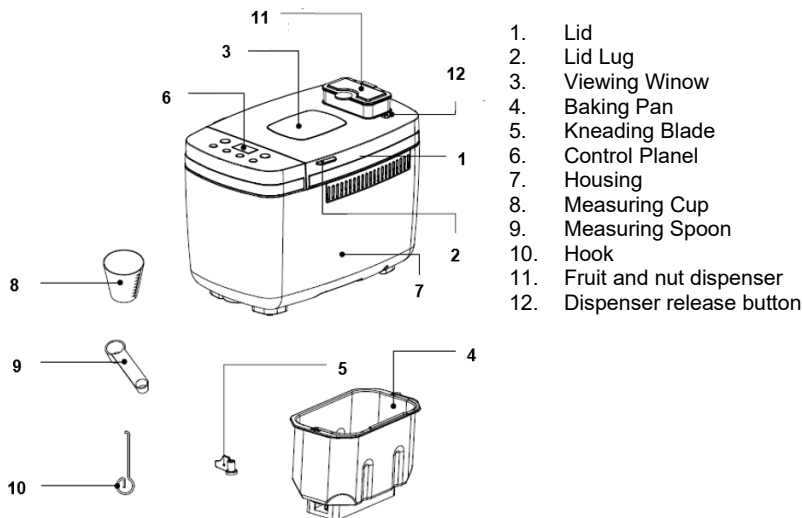
This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

Using the machine for the first time:

Check the baking pan and clean the rest of the baking chamber. Pan is non-stick coated. Do not use sharp objects and do not rub! Grease it and bake empty for about 10 minutes. Clean it again. Place the kneading bar on the axle in the baking area. Air the room if any unwanted smell appears.

FUNCTIONS & OPERATION

Know your bread maker



INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen is subject to change without prior notice.)



Time +/-

Menu

You select the desired program by pressing the button menu. The corresponding program number is showed on the display. The baking time depends on the selected Program combinations.

- 1. Basic:** This program is suitable for baking white breads, which largely consist of wheat flour. You obtain bread which has a compact consistency.
- 2. Quick:** This program is kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
- 3. French:** This program is suitable for baking fluffy breads made from finely ground flours. You usually obtain fluffy breads with a crispy crust.
- 4. Ultra Fast:** This program is kneading, rise and baking in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with Quick program.

5. **Whole Wheat:** This program is suitable for processing strong flours such as wholemeal wheat flour or wholemeal rye flour. This results in a heavy and compact bread.
6. **Cake:** Use this program to bake your cake according to your own recipes or even cake mixes.
7. **Dough:** Yeast dough for bread rolls, pizza or other pastries can be kneaded this program. Timer programming is possible. This enables you to finish your dough within a precise time. The program includes kneading and rising phases.
8. **Bake:** For additional baking of breads that are too light or not baked through. You can also bake ready-made dough with this program. The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist.
9. **Sweet bread:** This program is very suitable if you would like to add additional sugar or ingredients such as fruit juice, dried fruit, coconut flakes, raisins or chocolate to your bread. The program provides a fluffy, airier bread.
10. **Jam:** This program is used to produce jam, marmalade, jelly and other fruit-based spreads.
11. **Mix:** This program is kneading .
12. **Gluten free:** For breads of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.
13. **Yogurt:** This program lets you make yoghurt from cow's milk or soy milk. See the enclosed recipe booklet for detailed instructions.
14. **Home made:** The program allows you to take over full control of the baking process. You can adjust the times for knead, rise, bake, and keep warm. The time range of each program as following :
 Knead 1 : 5-13 minutes;
 Rise 1 : 25-60 minutes
 Knead 2 : 5-20 minutes (if select 5 minutes, during operation, the function of automatically add fruit or nut ingredient is ineffective));
 Rise 2 : 0-40 minutes;
 Rise 3 : 0-60 minutes;
 Bake : 0-80 minutes
 KEEP WARM: 0-60 minutes

Under the menu of Home Made:

- Press Loaf button once,  will flash, then press Time +/- button to adjust the operation time for knead 1;
- Press Loaf button to confirm the time for knead 1,  will flash, then press Time +/- button to adjust the time for rise 1.
- Press Loaf button once,  will flash, then press Time +/- button to adjust the operation time for knead 2;
- Press Loaf button once,  will flash, then press Time +/- button to adjust the operation time for rise 2;
- Press Loaf button once,  will flash, then press Time +/- button to adjust the operation time for rise 3;
- Press Loaf button once,  will flash, then press Time +/- button to adjust the operation time for bake;
- Press Loaf button once,  will flash, then press Time +/- button to adjust the operation time for warm;
- Press Loaf button once, then press Time +/- button to adjust the operation time for delay time;
- Press Start/Stop button once, the breadmaker start working;
- Press Start/Stop again, the breadmaker stop working;

Note: the setting can be memorized and is effective in next use.

Start/Stop

To start and stop the operation or to delete a set timer. To interrupt operation, briefly press the Start/Stop button, until an acoustic signal is heard and the time flashes on the display. By pressing the Start/Stop button again operation can be resumed. If you do not pressing the Start/Stop manually, the machine will resume to process program automatically after 10 minutes. To finish operation and delete the settings, press the Start/Stop button for 3 seconds until one long acoustic signals are audible.

Color

Select the degree of browning (Medium→Dark→Lower). Press the button of Color enough times until a marking appears above the desired degree of browning. The baking time changes depending on the selected level of browning. The program 7, 10, 11 and 13 can not select the color setting.

Loaf

Select the gross weight (900g, 1150g, 1350g). Press the button enough times until the marking appears beneath the desired weight.

Setting the Timer

The timer function enables delayed baking. Using the arrow keys TIME+ and TIME-, set the desired end time for the baking operation. Select a program. The display indicates the required baking time. Using the arrow key TIME+ you can change the end time of baking operation in steps of 10 minutes to a later point of time. Keep the arrow key pressed to carry out this function faster. The display shows the total duration of baking time and the delayed time. If you overshoot while changing the time, you can correct it using the arrow key TIME-. Confirm the timer setting by means of the Start/Stop button. The colon on the display flashes and the programmed time starts to run. When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00. The timer function is not available for program 4, 8, 10, 11 or 13.

Example:

It is 8 a.m. and you would like fresh bread in 7 hours 15 minutes at 3.15 p.m. First select program 1, then press the timer button until 7:15 appears on the display, as the time until the bread is finished is 7 hours 15 minutes. Note that the Timer function may not be available in jam program.

Note: the maximum delay time is 13 hours. Do not use any perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, and onions in the delay menu.

KEEP WARM

Bread is automatically kept warm for 1 hour after baking. If you would like to take the bread out during keep warm, cancel the program by pressing "**START/STOP**" button.

NOTE: The "keep warm" phase does not apply to program 4, 7, 10 or 13.

MEMORY

If the power supply is interrupted during the course of making bread, the process of making bread will continue automatically within 10 minutes, even without pressing "**START/STOP**" button. If the interruption time takes longer than 10 minutes, baking process must be restarted. Put new ingredients into the bread maker. If the interruption happened before dough rising, press "**START/STOP**" button for new beginning.

ENVIRONMENT

The machine works well in a wide range of temperature change, but there might be a difference in loaf size. The loaf will be bigger in a very warm and smaller in a very cold room. The room temperature should be from 15 °C to 34 °C.

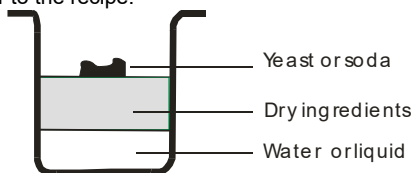
WARNING DISPLAY:

Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows “HHH” after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again . If the display shows “EE0” after you have pressed Start/Stop button,Switch off the main switch and disconnect the mains plug, then insert the mains plug again and switch on the main switch ,if the error message is still displayed,please contact Customer service.

HOW TO MAKE BREAD

Observe the safety instructions in this manual. Place the bread machine on an even and firm base.

1. Pull the baking pan upward out of the appliance.
2. Push the kneading paddles onto the drive shafts in the baking pan. Make sure they are firmly in place.
4. Put the ingredients for your recipe in the stated order into the baking pan. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient. Make certain that yeast does not come into contact with salt or liquids. The maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



4. Place the baking pan back in the appliance. Make sure that it is positioned properly.
5. Close the appliance lid.
6. Plug the power plug into the socket. An acoustic signal sounds and the display indicates the program number and the duration of the normal program 1.
7. Select your program with the menu button. Each input is confirmed by an acoustic signal.
8. Select the color of your bread. The marking on the display shows whether you have chosen light, medium or dark. For programs 7,10,11,or 13, the functions "browning degree" is not available.
9. You now have the possibility of setting the finish time of your program via the timer function. You can enter a maximum delay of up to 13 hours. This delayed function is not available for program 4,8,10,11 or 13.
10. Now start the program using the Start/Stop button.
The program will automatically run various operations. You can watch the program sequence via the window of your bread baking machine. Occasionally, condensation may occur during baking in the window. The appliance lid should be opened during kneading. Do not open the appliance lid during baking. The bread can collapse. Tip: After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough. It should be a soft, sticky lump. If it is too dry, add some liquid to it. If it is too moist, add some flour (1/2 to 1 teaspoon one or more times, as needed).
12. When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00. At the end of the program the appliance automatically changes to a warming mode for up to 60 minutes. In this mode, warm air circulates inside the appliance. You can prematurely terminate the warming function by keeping the Start/Stop button pressed until two acoustic signals are heard. The "keep warm" phase does not apply to program 4,7,10 or 13.
13. Before opening the appliance lid, pull the power plug out of the wall socket. When not in use, the appliance should never be plugged in!

14. When taking out the baking pan, always use pot holders or oven gloves. Hold the baking pan tilted over a grid and shake lightly until the bread slides out of the baking pan. If the bread does not slip off the kneading paddles, carefully remove the kneading paddles using the enclosed kneading paddle remover. Note: Do not use any metal objects that may lead to scratches on the non-stick coating. After removing the bread, immediately rinse the baking pan with warm water. This prevents the kneading paddles from sticking to the driving shaft. Let the bread cool for 15-30 minutes before eating. Before cutting bread, make sure that no kneading paddle is still in the baking pan.

Troubleshooting

PROBLEM	REASON	SOLUTION
Loaf rises, then falls.		• Decrease water or milk for 1-2tbsp, use colder liquid. • Increase salt for ¼tsp. • Increase flour for 1-2tbsp, use fresher flour, use right type of flour. • Decrease yeast for ⅛-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting.
Bread rises too high.	• Too much yeast added. • Too much flour or incorrect type of flour. • Not enough salt or forgot to add it. • Liquid touched yeast before kneading.	• Decrease water or milk for 1-2tbs, use colder liquid. • Increase sald for ¼tsp. • Decrease sugar or honey for ½tsp. • Decrease flour for 1-2tbsp. • Decrease yeast for ⅛-¼tsp, use right type of yeast at right setting.
Bread does not rise enough.	• Not enough yeast. • Yeast is too old or wrong type used. • Too much/not enough water/liquid. • Lid has been opened during the rising program. • Wrong type of flour used or stale flour. • Liquid was too cold or too hot. • No sugar added.	• Increase water or milk for 1-2tbsp. • Decrease salt for ¼tsp. • Increase sugar or honey for ½tsp. • Use fresher flour, use right type of flour. • Increase yeast for ⅛-¼tsp, use right type of yeast at right setting.
Loaf is short and heavy.		• Use fresher flour, use right type of flour. • Add yeast, use fresh yeast, use right type o yeast at right setting.
Crust too light.		• Increase sugar or honey for ½tsp.
Loaf is uncooked.		• Check power supply, select correct settings.
Loaf is overcooked.		• Decrease sugar or honey for ½tsp. • Select correct settings.
Bread mixture is unmixed.		• Place bread pan properly, push kneading blade correctly

		onto shaft in bread pan.
High altitude adjustment.		• Decrease water or milk for for 1-2tbsp. • Decrease sugar or honey for ½tsp. • Decrease yeast for ⅛-¼tsp.
Bread does not rise at all.	• Forgot to add yeast or yeast was stale. • Yeast killed by contact with salt or by adding an ingredient that is too hot. • Liquid touched yeast before kneading.	• Yeast should be discarded 48 hours after opening and not be past its expiry date. • Always place the ingredients in the order stated in the recipe with the liquid first and yeast last. • Only use tepid ingredients.
Wholemeal bread has less rise.	• It is normal for bread made with wholemeal flour to have less rise and a denser texture.	• For a lighter texture use the 50% wholemeal recipe.
Wholemeal bread sometimes has a wrinkled top or slightly sunken top.	• This is typical for wholemeal bread in your Home Bread Maker as the gluten gets overstretched in the kneading, rising and baking processes.	• You may prefer results using correct program for Rapid Baked Wholemeal bread which has a shorter rising time. • The rustic appearance does not affect the taste and quality of the bread.
Loaf had a big air hole inside or top crust has split/erupted.	• Liquid touched yeast before kneading.	• Always place the ingredients in the order stated in the recipe with the liquid first. • When using the delayed start option make sure the yeast is in the centre of the pan.
Heavy, lumpy bread.	• Too much liquid. • Not enough yeast. • Too much flour. • Older ingredients or wrong type of flour.	• Reduce the liquid by 1-2 tbsp at a time. Use accurate measures. • Increase yeast by 1/4 tsp at a time. • Reduce quantity of flour. • Use fresh ingredients.
Open, moist/too porous bread.	• Too much liquid. • No salt added.	• Use accurate measures. • In high humidity use a little less water. • Different batches of flour may require less liquid.
Air bubble under the crust.	• The dough was poorly mixed.	• Unfortunately this does happen on one-off occasions. If the problem persists add an extra tablespoon of liquid.
Display "H:HH" 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down before you start to clean it.

1. Baking pan: Rub inside and outside with a wet cloth. Do not use any sharp or abrasive cleaners.

NOTE: Insert the bread pan in correct position, then press it down. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position, then press it down.

2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, soak the baking pan in water.
3. Housing: Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

NOTE: It is suggested not to disassemble the lid for cleaning.

4. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

This machine conforms the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements.

Environment

Do not throw away the machine with the normal household waste at the end of its life. Hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Service department of Gorenje domestic machines.

For personal use only!

**GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE WHEN USING YOUR APPLIANCE**

We reserve the right to any modifications!

Precauții importante:

Înainte de a pune în funcțiune această mașină, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni.

1. Înainte de a utiliza aparatul electric, trebuie urmate întotdeauna următoarele precauții de bază:
2. Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni, certificatul de garanție, bonul fiscal și, dacă este posibil, cutia de carton cu ambalajul interior!
3. Mașina este concepută exclusiv pentru uz privat și nu pentru uz comercial!
4. Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea prizei de perete corespunde cu cea indicată pe plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice.
5. Deconectați ștecherul din priză de fiecare dată când nu folosiți mașina, atunci când atașați componentele accesorii, când curățați mașina sau de fiecare dată când apare o defecțiune. Opriți mașina în prealabil. Scoateți ștecherul, nu cablul.
6. Pentru a proteja copiii de pericolele aparatelor electrice, nu îi lăsați nesupravegheați în preajma mașinii. În consecință, atunci când selectați locația pentru mașina dumneavoastră, faceți în așa fel încât copiii să nu aibă acces la mașină. Asigurați-vă că acel cablu nu atârână.
7. Verificați în mod regulat ca mașina și cablul să nu fie avariate. Dacă există vreo avarie de orice fel, nu trebuie să utilizați mașina.
8. Nu reparați singur mașina, ci consultați mai degrabă un expert autorizat.
9. Pentru a vă asigura că sunteți în siguranță, în cazul unui ștecher rupt sau avariat acesta trebuie înlocuit cu un ștecher echivalent de la același producător, de la departamentul nostru de service clienți sau de la o altă persoană calificată.
10. Țineți mașina și cablul departe de căldură, razele directe ale soarelui, umezeală, margini ascuțite și orice alte obiecte asemănătoare.
11. Nu utilizați mașina nesupravegheată! Deconectați mașina de la sursa de alimentare cu curent electric de fiecare dată când nu o utilizați, chiar dacă acest lucru se întâmplă chiar și pentru un moment scurt.
12. Folosiți doar accesoriile originale.
13. Nu folosiți mașina în aer liber.
14. Nu introduceți mașina în niciun caz în apă ori în alt lichid, nici nu o puneți în contact cu apă sau alt lichid. Nu folosiți mașina dacă aveți mâinile ude sau umede.
15. În cazul în care mașina se umezește sau se udă, scoateți imediat ștecherul din priză. Evitați contactul cu apa.
16. Folosiți mașina doar în scopul pentru care a fost concepută, menționat pe eticheta indicatoare a caracteristicilor tehnice ale mașinii.
17. Nu folosiți mașina la o priză avariata.
18. Nu atingeți nicio componentă mobilă ori rotitoare a mașinii.
19. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânere sau butoane.

20. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunostințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura ca nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea ce cade în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de copii dacă aceștia nu au cel puțin 8 ani și dacă nu sunt supravegheați.
21. Nu bateți tava pentru pâine pe partea superioară ori pe margini pentru a scoate tava, aceasta ar putea-o avaria.
22. Foliiile din metal ori din alte materiale nu trebuie introduse în aparat, întrucât aceasta ar putea cauza riscul unui incendiu ori scurtcircuit.
23. Nu acoperiți aparatul cu un prosop ori alt material, întrucât căldura și aburii trebuie să poată ieși ușor. Puteți cauza un incendiu dacă aparatul este acoperit, sau vine în contact cu un material combustibil.
24. Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern sau un sistem de comandă de la distanță pentru a evita situațiile periculoase.
25. Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern sau un sistem de comandă de la distanță pentru a evita situațiile periculoase.
26. AVERTIZARE: Pentru curățarea oricărei părți a cuptorului cu microunde nu folosiți detergenți comerciali de curățat cuptorul, curățător cu aburi, produse abrazive dure, respectiv nicio substanță cu conținut de hidroxid de sodiu sau produse de curățare din sârmă.
27. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau suportului.
28. Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel în caz de urgență ștecherul aparatului să poată să fie scos ușor. Sau se poate izola cuptorul de la rețeaua electrică prin montarea unui întrerupător în cablul fix, conform normelor de cablare. Racordați aparatul la un curent alternativ monofazic, 230 V/50 Hz, printr-o priză montată corect și legată la pământ.
29. AVERTIZARE! ACEST APARAT TREBUIE LEGAT LA PAMÂNT! Producatorul nu își asumă responsabilitatea dacă măsurile de siguranță nu sunt respectate.
30. Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern sau un sistem de comandă la distanță pentru a evita situațiile periculoase.

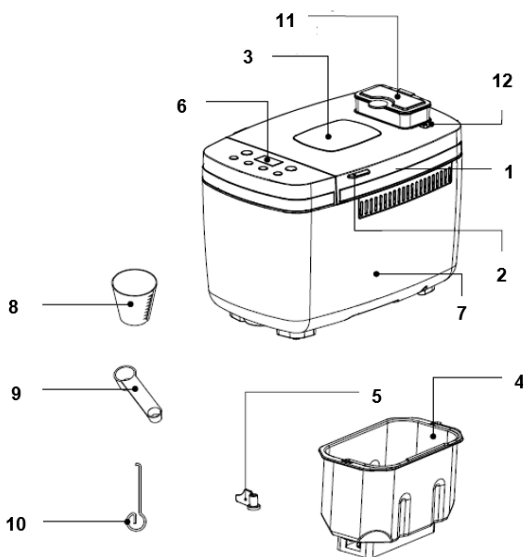
Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/EU în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru returnare și reciclare, valabil în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Utilizarea mașinii pentru prima dată:

Verificați tava pentru pâine și curățați restul camerei de copt. Nu folosiți obiecte ascuțite și nu răzuți! Tava pentru pâine este acoperită cu material antiaderent. Ungeți tava pentru pâine cu grăsime și coaceți cu tava goală timp de aproximativ 10 minute. Curățați-o încă o dată. Așezați măsura pentru frământat pe axa din zona de copt. Aerisiți camera dacă apar mirosuri neplăcute.

FUNCȚII & PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Cum să vă cunoașteți mașina de făcut pâine



5. Capac
6. Mâner
7. Fereastră de vizualizare
8. Tavă pătrată pentru pâine
9. Lamă de frământare
10. Tablou de comandă
11. Carcasă
12. Ceașcă pentru măsurare
13. Lingură pentru măsurare
14. Accesoriu „cârlig” pentru extragerea lamelor pentru frământare
15. Dozator pentru fructe și nuci
16. Buton de eliberare a dozatorului

INTRODUCEREA TABLOULUI DE COMANDĂ

(Decorarea prin sită se supune schimbării fără nicio notificare în prealabil.)



Time +/-

Meniu

Selectați programul dorit apăsând butonul Meniu. Numărul de program corespunzător este afișat pe ecran. Timpul de coacere depinde de combinațiile de programe selectate.

1. **Basic (Principal):** Acest program este potrivit pentru coacerea pâinii albe, care constă în mare parte din făină de grâu. Pâinea obținută va fi compactă.
2. **Quick (Rapid):** Acest program constă în frământarea, ridicarea și coacerea pâinii într-un timp mai scurt decât cu programul principal. Pâinea coaptă cu această setare este de obicei mai mică, cu o textură densă.
3. **French:** Acest program este potrivit pentru coacerea pâinii pufoase din făină măcinată fin. De cele mai multe ori, rezultatul va fi o pâine pufoasă cu o coajă crocantă.
4. **Ultra Fast (Ultra rapid):** Acest program constă în frământare, creștere și coacere în cel mai scurt timp posibil. Pâinea va fi, de obicei, mai mică și mai grosieră decât pâinea coaptă cu programul Quick (Rapid).
5. **Whole Wheat (Grâu integral):** Acest program este potrivit pentru prelucrarea făinii cu gluten, cum ar fi făina de grâu integral sau făina de secară integrală. Acest lucru are ca rezultat o pâine grea și compactă.
6. **Cake (Prăjitură):** Utilizați acest program pentru a coace prăjituri conform propriilor rețete sau chiar cu amestecuri de prăjituri.
7. **Dough (Aluat):** Cu ajutorul acestui program puteți frământa aluatul de drojdie pentru chifle, pizza sau alte produse de patiserie. Programarea cu temporizatorul este posibilă. Acest lucru vă permite să terminați frământarea aluatului într-un timp precis. Programul include faze de frământare și de creștere.
8. **Bake (Coacere):** Pentru coacerea suplimentară a pâinilor care sunt prea ușoare sau nu sunt coapte. De asemenea, puteți coace aluatul gata preparat cu acest program. Pâinea va fi păstrată caldă timp de aproape o oră după terminarea operațiunii de coacere. Acest lucru împiedică pâinea să devină prea umedă.
9. **Sweet Bread (Pâine dulce):** Acest program este foarte potrivit dacă doriți să adăugați în pâine zahăr sau ingrediente suplimentare, cum ar fi suc de fructe, fructe uscate, fulgi de nucă de cocos, stafide sau ciocolată. Programul oferă o pâine pufoasă, mai aerisită.
10. **Jam (Gem):** Acest program este utilizat pentru a produce gem, marmeladă, jeleu și alte paste tartinabile pe bază de fructe.
11. **Mix (Amestecare):** Acest program este pentru frământare.
12. **Gluten Free (Fără gluten):** Pentru pâinea făcută cu făină fără gluten sau amestecuri de copt. Făina fără gluten necesită mai mult timp pentru absorbția lichidelor și are proprietăți diferite de creștere.
13. **Yogurt (Iaurt):** Acest program vă permite să faceți iaurt din lapte de vacă sau lapte de soia. Consultați broșura de rețete anexată pentru instrucțiuni detaliate.
14. **Home-made (Făcut în casă):** Acest program vă permite să preluați controlul complet asupra procesului de coacere. Puteți regla timpii pentru frământare, creștere, coacere și menținere la cald. Intervalul de timp al fiecărui program este după cum urmează:
Frământare 1:5-13 minute;
Creștere 1:25-60 de minute
Frământare 2:5-20 de minute (dacă selectați 5 minute, funcția de adăugare automată a fructelor sau nucilor în timpul funcționării va fi ineficientă);
Creștere 2:0-40 de minute;
Creștere 3:0-60 minute;
Coacere:0-80 minute
Păstrare la cald: 0-60 de minute

În meniul Home-made:

- Apăsați o dată butonul Loaf (Franzelă), simbolul  va ilumina intermitent, apoi apăsați butonul Time +/- pentru a regla timpul de funcționare pentru Frământare 1;
- Apăsați butonul Loaf (Franzelă) pentru a confirma ora pentru Frământare 1, simbolul  va ilumina intermitent, apoi apăsați butonul Time +/- pentru a regla ora pentru Creștere 1.

- Apăsați o dată butonul Loaf (Franzelă), simbolul  va ilumina intermitent, apoi apăsați butonul Time +/- pentru a regla timpul de funcționare pentru Frământare 2;
- Apăsați o dată butonul Loaf (Franzelă), simbolul  va ilumina intermitent, apoi apăsați butonul Time +/- pentru a regla timpul de funcționare pentru Creștere 2;
- Apăsați o dată butonul Loaf (Franzelă), simbolul  va ilumina intermitent, apoi apăsați butonul Time +/- pentru a regla timpul de funcționare pentru Creștere 3;
- Apăsați o dată butonul Loaf (Franzelă), simbolul  va ilumina intermitent, apoi apăsați butonul Time +/- pentru a regla timpul de funcționare pentru Coacere;
- Apăsați o dată butonul Loaf (Franzelă), simbolul  va ilumina intermitent, apoi apăsați butonul Time +/- pentru a regla timpul de funcționare pentru Păstrare la cald;
- Apăsați o dată butonul Loaf, apoi apăsați butonul Time +/- pentru a regla timpul de funcționare pentru timpul de Amânare;
- Apăsați o dată butonul Start/Stop, mașina de făcut pâine va începe să funcționeze;
- Apăsați din nou Start/Stop, mașina de făcut pâine nu va mai funcționa;

Notă: setarea poate fi memorată și va fi eficientă în timpul următoarei utilizări.

Pornire/Oprire

Pentru a porni și opri operațiunea sau pentru a șterge un temporizator setat. Pentru a întrerupe funcționarea, apăsați scurt butonul Start/Stop până când se aude un semnal sonor și timpul luminează intermitent pe afișaj. Dacă apăsați din nou butonul Start/Stop, operațiunea va reîncepe. Dacă nu apăsați manual butonul Start/Stop, mașina va relua automat programul după 10 minute. Pentru a finaliza operațiunea și a șterge setările, apăsați butonul Start/Stop timp de 3 secunde până când auziți un semnal sonor lung.

Culoare

Selecționați gradul de rumenire (Medie→Rumenită→Albă). Apăsați butonul Color în mod repetat până când apare un semn deasupra gradului dorit de rumenire. Timpul de coacere se modifică în funcție de nivelul de rumenire selectat. Cu programele 7, 10, 11 și 13, setarea de culoare nu este disponibilă.

Franzelă

Selecționați greutatea brută (900g, 1150g, 1350g). Apăsați butonul în mod repetat până când apare un marcaj sub greutatea dorită.

Setarea temporizatorului

Funcția de temporizare permite coacerea întârziată. Folosind tastele săgeată TIME+ și TIME-, setați ora de încheiere dorită pentru operațiunea de coacere. Selecționați un program. Afișajul indică timpul de coacere necesar. Cu ajutorul tastei săgeată TIME+, puteți schimba ora de încheiere a operațiunii de coacere în pași de 10 minute la o oră ulterioară. Țineți apăsată tasta săgeată pentru a efectua această funcție mai rapid. Afișajul arată durata totală a timpului de coacere și timpul de întârziere. Dacă depășiți timpul când modificați ora, o puteți corecta folosind tasta săgeată TIME. Confirmați setarea temporizatorului cu butonul Start/Stop. Punctul de pe afișaj luminează intermitent și timpul programat începe să curgă. Când procesul de coacere este complet, sunt emise zece semnale sonore, iar afișajul indică 0:00. Funcția timer nu este disponibilă pentru programele 4, 8, 10, 11 și 13.

Exemplu:

Este ora 8:00 și doriți pâine proaspătă în 7 ore și 15 minute la ora 15:15. Mai întâi selecționați programul 1, apoi apăsați butonul timer până când 7:15 apare pe afișaj, deoarece timpul până când pâinea va fi

coaptă este de 7 ore și 15 minute. Rețineți că este posibil ca funcția Timer să nu fie disponibilă cu programul Jam.

Notă: Timpul maxim de întârziere este de 13 ore. Nu utilizați ingrediente perisabile, cum ar fi ouă, lapte proaspăt, fructe și ceapă în meniul de întârziere.

PĂSTRARE LA CALD

Pâinea este păstrată automat caldă timp de 1 oră după coacere. Dacă doriți să scoateți pâinea din mașină în timp ce funcția Keep warm este activă, anulați programul apăsând butonul „**START/STOP**”.

NOTĂ: Funcția „păstrare la cald” nu se aplică programelor 4,7,10 și 13.

MEMORIE

Dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă în timpul procesului de preparare a pâinii, procesul va continua automat în decurs de 10 minute, chiar dacă nu apăsați butonul „**START/STOP**”. Dacă timpul de întrerupere durează mai mult de 10 minute, procesul de coacere trebuie repornit. Puneți ingrediente noi în mașina de făcut pâine. Dacă întreruperea a avut loc înainte ca aluatul să crească, apăsați butonul „**START/STOP**” pentru a reporni.

MEDIU

Acest aparat funcționează bine la diverse temperaturi, dar ar putea exista o diferență de dimensiune a pâinii. Pâinea va fi mai mare într-o cameră foarte caldă și mai mică într-o cameră foarte rece. Temperatura camerei trebuie să fie cuprinsă între 15 °C și 34 °C.

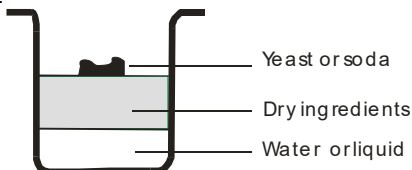
ECRAN DE AVERTIZARE

Nu utilizați mașina de făcut pâine înainte de a se răci sau de a se încălzi. Dacă pe ecran apare „HHH” după pornirea programului, înseamnă că temperatura din interiorul tăvii de pâine este prea mare. Trebuie să opriți programul și să deconectați imediat dispozitivul de la priză. Apoi deschideți capacul și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a îl utiliza din nou. Dacă pe afișaj apare „EE0” după ce ați apăsat butonul Start/Stop, opriți întrerupătorul principal și scoateți ștecherul din priză, apoi introduceți din nou ștecherul în priză și porniți întrerupătorul principal. Dacă mesajul de eroare persistă, vă rugăm să contactați Serviciul Clienți.

MODUL DE REPARARE A PÂINII

Respectați instrucțiunile de siguranță din acest manual. Așezați mașina de făcut pâine pe o bază uniformă și solidă.

1. Scoateți tava de copt din aparat, trăgând în sus..
2. Împingeți padelele de frământare pe axul de antrenare din tava de copt. Asigurați-vă că sunt bine fixate.
5. Puneți ingredientele pentru rețeta dvs. în ordinea indicată în tava de copt. Mai întâi adăugați lichidele, zahărul și sarea, apoi făina, adăugând drojdia ca ultim ingredient. Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea sau lichidele. Pentru cantitățile maxime admise de făină și drojdie, consultați rețeta.



4. Așezați tava de copt înapoi în aparat. Asigurați-vă că este poziționată corect.

5. Închideți capacul mașinii de pâine.
6. Conectați ștecherul la priză. Se aude un semnal sonor, iar ecranul indică numărul programului și durata programului normal 1.
7. Selectați programul cu ajutorul butonului meniu. Fiecare intrare este confirmată de un semnal sonor.
8. Selectați culoarea pâinii. Marcajul de pe afișaj arată dacă ați ales culoarea deschisă, medie sau închisă. Pentru programele 7,10,11 și 13, funcția „grad de rumenire” nu este disponibilă.
9. Acum aveți posibilitatea de a seta ora de terminare a programului dvs. prin intermediul funcției timer. Puteți introduce o întârziere maximă de până la 13 ore. Această funcție de întârziere nu este disponibilă pentru programele 4,8,10,11 și 13.
10. Acum porniți programul folosind butonul Start/Stop. Programul va executa automat diverse operațiuni. Puteți urmări secvența programului prin geamul mașinii de făcut pâine. Ocazional, poate apărea condens pe geam în timpul coacerii. Este posibil ca aparatul să fie deschis în timpul frământării. Nu deschideți capacul aparatului în timpul coacerii. Este posibil ca pâinea să cadă. Sfat: După 5 minute de frământare, verificați consistența aluatului. Ar trebui să fie o bucată moale, lipicioasă. Dacă este prea uscată, adăugați lichid. Dacă este prea umedă, adăugați puțină făină (1/2 până la 1 linguriță o dată sau de mai multe ori, după cum este necesar).
12. Când procesul de coacere a fost finalizat, veți auzi zece semnale sonore, iar afișajul indică 0:00. La sfârșitul programului, aparatul trece automat în modul de păstrare la cald timp de până la 60 de minute. În acest mod, aerul cald circulă în interiorul aparatului. Puteți întrerupe prematur funcția de păstrare la cald apăsând butonul Start/Stop până când se aud două semnale sonore. Funcția „păstrare la cald” nu se aplică programelor 4,7,10 și 13.
13. Înainte de a deschide capacul aparatului, scoateți ștecherul din priză de perete. Când nu este utilizat, aparatul nu trebuie niciodată conectat la priză!
14. Când scoateți tava de copt, utilizați întotdeauna suporturi pentru oale sau mănuși pentru cuptor. Țineți tava de copt înclinată peste un grătar și agitați ușor până când pâinea alunecă din tava de copt. Dacă pâinea nu alunecă de pe paletetele de frământat, scoateți cu atenție paletetele de frământat folosind dispozitivul inclus de îndepărtare a aluatului de pe palete. Notă: Nu utilizați obiecte metalice care pot zgâria stratul antiaderent. După scoaterea pâinii, clătiți imediat tava de copt cu apă caldă. Acest lucru împiedică lipirea paletelor de frământare de axul de acționare. Lăsați pâinea să se răcească timp de 15-30 de minute înainte de a o mânca. Înainte de a felia pâinea, asigurați-vă că în tava de copt nu mai există nicio paletă de frământat.

Depanare

PROBLEMĂ	MOTIV	SOLUȚIE
Pâinea crește, apoi se lasă.		• Reduceți cantitatea de apă sau lapte cu de 1-2 linguri, utilizați lichid mai rece. • Creșteți cantitatea de sare cu ¼ de linguriță. • Creșteți cantitatea de făină cu 1-2 linguri, utilizați făină mai proaspătă, utilizați tipul corect de făină. • Reduceți cantitatea de drojdie cu 1/8 - ¼ de linguriță, utilizați drojdie proaspătă, utilizați tipul potrivit de drojdie la setarea corectă.

Pâinea crește prea mult.	• Prea multă drojdie adăugată. • Prea multă făină sau un tip de făină necorespunzător. • Cantitatea de sare este insuficientă sau ați uitat să o adăugați. • Drojdia a intrat în contact cu lichidul înainte de frământare.	• Reduceți cantitatea de apă sau lapte cu 1-2 linguri, utilizați lichid mai rece. • Creșteți cantitatea de sare cu ¼ de linguriță. • Reduceți cantitatea de zahăr sau miere cu ¼ linguriță. • Reduceți cantitatea de făină cu 1-2 linguri. • Reduceți cantitatea de drojdie cu 1/8 -¼ de linguriță, utilizați drojdie proaspătă, utilizați tipul potrivit de drojdie la setarea corectă.
Pâinea nu crește suficient.	• Nu ați adăugat suficientă drojdie. • Drojdia este prea veche sau ați adăugat un tip de drojdie greșit. • Lichid prea mult sau prea puțin • Capacul a fost deschis în timpul programului de creștere. • Tipul de făină utilizată este necorespunzător sau făina este veche. • Lichidul este prea rece sau prea fierbinte. • Nu ați adăugat zahăr.	• Creșteți cantitatea de apă sau lapte cu 1-2 linguri. • Reduceți cantitatea de sare cu ¼ de linguriță. • Creșteți cantitatea de zahăr sau miere cu ½ de linguriță. • Folosiți făină proaspătă, folosiți tipul potrivit de făină. • Creșteți cantitatea de drojdie cu 1/8-¼ de linguriță, utilizați tipul corect de drojdie la setarea corectă.
Pâinea este scurtă și grea.		• Folosiți făină mai proaspătă, folosiți tipul corect de făină. • Adăugați drojdie, utilizați drojdie proaspătă, utilizați tipul potrivit de drojdie la setarea corectă.
Coaja este prea albă.		• Creșteți cantitatea de zahăr sau miere cu ½ de linguriță.
Pâinea este necoaptă.		• Verificați sursa de alimentare, selectați setările corecte.
Pâinea este prea coaptă.		• Reduceți cantitatea de zahăr sau miere cu ½ de linguriță. • Selectați setările corecte.
Amestecul pentru pâine este neomogen.		• Așezați tava de pâine în mod corespunzător, împingeți corect lama de frământat pe axul din tava de pâine.
Reglarea înălțimii.		• Reduceți cantitatea de apă sau lapte cu 1-2 linguri. • Reduceți cantitatea de zahăr sau miere cu ½ de linguriță. • Scădeți cantitatea de drojdie cu ¼-½ de linguriță.
Pâinea nu crește deloc.	• Ați uitat să adăugați drojdie sau drojdia era veche. • Drojdie neactivată din cauza contactului cu sarea sau din	• Drojdia trebuie aruncată la 48 de ore după deschidere și nu trebuie să depășească data de expirare.

	cauză că ați adăugat un ingredient prea fierbinte. • Drojdia a intrat în contact cu lichidul înainte de frământare.	• Așezați întotdeauna ingredientele în ordinea indicată în rețetă, lichidul mai întâi și drojdia ultima dată. • Utilizați numai ingrediente călduțe.
Pâinea integrală crește mai puțin.	• Este normal pentru pâinea făcută cu făină integrală să aibă o creștere mai mică și o textură mai densă.	• Pentru o textură mai ușoară, utilizați rețeta cu 50% făină integrală.
Pâinea integrală are uneori suprafața încrețită sau ușor adâncită.	• Acest lucru este tipic pentru pâinea integrală din mașina dvs. de făcut pâine, deoarece glutenul devine supraîncărcat în procesele de frământare, creștere și coacere.	• Este posibil să preferați rezultatele obținute prin utilizarea programului corect pentru pâine integrală Rapid Baked Wholemeal, care are un timp de creștere mai scurt. • Aspectul rustic nu afectează gustul și calitatea pâinii.
Pâinea a avut o gaură mare de aer în interior sau crusta superioară s-a crăpat/s-a umflat.	• Drojdia a intrat în contact cu lichidul înainte de frământare.	• Așezați întotdeauna ingredientele în ordinea indicată în rețetă, lichidul mai întâi și drojdia ultima dată. • Când utilizați opțiunea de pornire întârziată, asigurați-vă că drojdia se află în centrul tăvii.
Pâine grea, cu cocloașe.	• Prea mult lichid. • Nu este suficientă drojdie. • Prea multă făină. • Ingrediente vechi sau un tip de făină necorespunzător.	• Reduceți lichidul cu câte 1-2 linguri.. Utilizați măsuri precise. • Creșteți drojdia cu câte 1/4 linguriță. • Reduceți cantitatea de făină. • Utilizați ingrediente proaspete.
Pâine desfăcută, umedă/prea poroasă.	• Prea mult lichid. • Nu ați adăugat sare.	• Utilizați măsuri precise. • În condiții de umiditate ridicată, utilizați mai puțină apă. • Diferitele loturi de făină pot necesita mai puțin lichid.
Bule de aer sub coajă.	• Aluatul nu a fost bine frământat.	• Din păcate, acest lucru se întâmplă din când în când. Dacă problema persistă, adăugați o lingură suplimentară de lichid.
„H:HH” se afișează după apăsarea butonului „start/stop”.	• Temperatura din mașina de făcut pâine este prea mare pentru a coace pâine.	• Apăsați butonul „start/stop” și deconectați mașina de făcut pâine, apoi scoateți tava de pâine și deschideți capacul până când mașina de făcut pâine se răcește.

Curățare și depozitare:

Deconectați mașina de la sursa de alimentare cu curent electric și lăsați-o să se răcească înainte de a începe să o curățați.

1. tava pentru pâine: Frecați în interior și în exterior cu o cârpă umedă. Nu folosiți agenți de curățare ascuțiți sau abrazivi.

Observație: Introduceți tava de pâine în poziția corectă, apoi apăsați-o. Dacă nu se poate introduce, ajustați puțin tava pentru a o așeza în poziția corectă, apoi apăsați-o.

2. lama pentru frământare Dacă lama pentru frământare este greu de scos din ax, înmuiați în prealabil tava pentru pâine în apă.
3. capac și fereastră: Curățați ușor capacul și mașina în interior și în exterior cu o cârpă ușor umezită. Nu folosiți produse abrazive de curățare pentru că acestea pot duce la deteriorarea suprafeței mașinii. Nu scufundați niciodată carcasa pentru a o curăța.

Observație: Este recomandat să nu dezasamblați capacul pentru curățare.

4. Înainte ca mașina de pâine să fie împachetată pentru a fi depozitată, asigurați-vă ca aceasta s-a răcit complet, că este curățată și uscată, iar capacul este închis.

Acest aparat se conformează directivelor CE pentru suprimarea interferenței radio și siguranța tensiunii joase și a fost conceput pentru a respecta cerințele actuale de siguranță.

Mediul înconjurător

Nu aruncați aparatul împreună cu deșeurile casnice atunci când nu mai este utilizabil, duceți-l la un punct de colectare a deșeurilor pentru reciclare. Astfel ajutați la conservarea mediului.

Garanție & service

Dacă aveți nevoie de informații sau aveți o problemă, contactați Centrul Relații Clienți Gorenje din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție tradusă în mai multe limbi). Dacă nu există niciun Centru de Relații Clienți în țara dumneavoastră, mergeți la dealer-ul local Gorenje sau contactați Departamentul de Service al Aparatelor Domestice Gorenje

Numai pentru uz personal!

GORENJE
VĂ DOREȘTE SĂ FOLOȘIȚI PRODUSELE NOASTRE CU MULTĂ PLĂCERE

Ne rezervăm dreptul oricăror modificări!

Fontos biztonsági utasítások:

Üzembe helyezés előtt kérjük, alaposan olvassa el a használati utasítást.

1. Az elektromos készülék használata előtt a következő alapvető óvintézkedéseket mindig be kell tartani:
2. Kérjük, tartsa meg ezt a használati útmutatót, a garancialevelet, a pénztári bizonylatot, és ha lehetséges, a termék dobozát és a belső csomagolást.
3. A gép kizárólag magáncélú felhasználásra szánták, nem kereskedelmi használatra!
4. Használat előtt ellenőrizze, hogy a fali konnektor feszültsége megfelelő-e a készülék műszaki tábláján jelzettekkel.
5. Mindig húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból, amikor a készüléket nem használja, ha kiegészítő tartozékot csatlakoztat, tisztítja a gépet, vagy amikor üzemzavar keletkezik. Kapcsolja le a gépet előtte. A csatlakozódugónál fogva húzza ki, ne a kábelt.
6. Hogy a gyermekeket megóvjuk az elektromos készülékek veszélyeitől, soha ne hagyja őket felügyelet nélkül a géppel. Következésképpen, amikor kiválasztja a gép helyét, úgy tegye, hogy gyerekek ne férhessenek hozzá a géphez. Ügyeljen rá, hogy a kábel ne lógjon le.
7. Rendszeresen ellenőrizze, hogy a készülék nem rongálódott-e meg. Ha bármilyen károsodás történt, a gépet ne használja!
8. Ne javítsa a gépet saját kezűleg, hanem kérjen szakvéleményt egy arra jogosult szakembertől.
9. Biztonsága érdekében a törött vagy megrongálódott dugaszt a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló szakembertől származó megfelelő dugaszra kell lecserélni.
10. A kábelt tartsa távol hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől, éles tárgyaktól és hasonlóktól.
11. Sose hagyja a gépet felügyelet nélkül! Kapcsolja le a gépet a hálózatról, amikor nem használja, még ha csak egy percre is.
12. Csak eredeti tartozékokat használjon.
13. Ne használja a gépet szabadtéren.
14. Semmi esetre se helyezze a gépet vízbe vagy folyadékba, vagy kerüljön ilyennel érintkezésbe. Ne használja a gépet vizes vagy nedves kézzel.
15. Amennyiben a gép nedves vagy vizes lesz, azonnal húzza ki a konnektorból. Ne nyúljon bele a vízbe.
16. Csak rendeltetésszerűen használja a gépet, a készülék műszaki tábláján jelzettek szerint.
17. Ne használja a gépet sérült csatlakozóval.
18. Ne érintse meg a gép egyetlen mozgó vagy forgó alkatrészét sem.
19. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat és a gombokat.

20. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől, vagy biztosítsa folyamatos felügyeletüket. 8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették.
21. Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
22. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.
23. Sose ütögesse a kenyérsütő edényt a tetején vagy a szélein, ez megrongálhatja az edényt.
24. Alufóliát vagy más anyagokat ne helyezzen a készülékbe, mert emeli a tűz vagy a rövidzárlat kockázatát.
25. Sose takarja le a készüléket konyharuhával vagy más anyaggal, a hőnek és a gőznek szabadon kell távoznia. Tűz keletkezhet, ha le van takarva vagy érintkezik gyúlékony anyaggal.
26. A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra, vagy távvezérlőrendszerre.
27. FIGYELMEZTETÉS! A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak. Ügyeljen, hogy a készülék fűtőelemeit ne érintse meg.
28. FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon általános forgalomban lévő tisztítószerket, gőztisztító berendezést, éles eszközöket, durva tisztítószerket, semmiféle nátriumhidroxid tartalmú szert vagy súroló eszközt a mikrohullámú sütő egyetlen részének tisztításához sem.
29. Ne hagyja a hálózati kábelt az asztal vagy a munkalap széle alá lógni.
30. A konnektor mindig legyen könnyen hozzáférhető azért, hogy a dugó veszély esetén könnyen kihúzható legyen.
31. Másik lehetőségként az elektromos hálózatba szabályszerűen beépített kapcsolóval lehetővé kell tenni a sütő lekapcsolását a hálózatról.
32. A berendezést egy megfelelően telepített, földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 230V/50 Hz váltakozó áramra.
33. FIGYELMEZTETÉS! A KÉSZÜLÉKET VÉDŐFÖLDELÉSSSEL KELL ELLÁTNI! A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha ezt a biztonsági előírást nem tartják be.
34. A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra, vagy távvezérlőrendszerre.

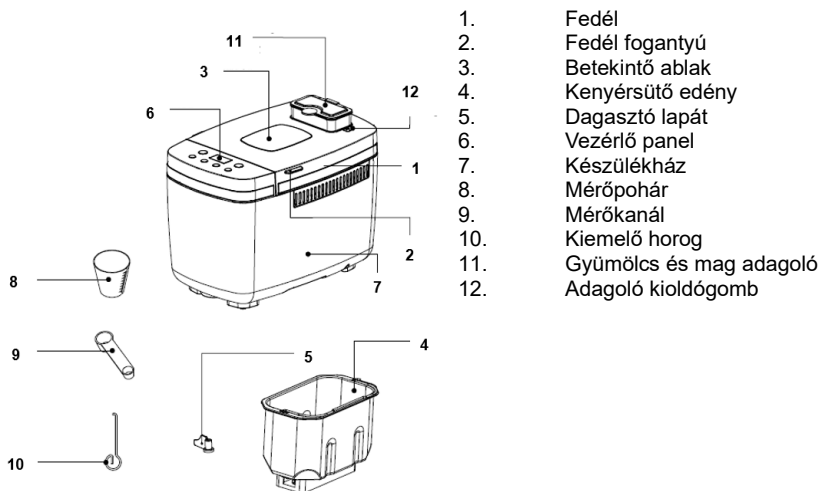
Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

A gép első használata:

Ellenőrizze a kenyérsütő edényt és tisztítsa meg a sütőkamra többi részét is. Az edény tapadásmentes bevonattal van ellátva. Ne használjon éles tárgyakat és ne súrolja! A sütőedény tapadás gátló anyaggal borított. Olajozza be és süssen üresen a sütőedényt kb. 10 percen keresztül. Tisztítsa meg újból. Helyezze a dagasztó rudat a tengelyre a sütőtérben. Szellőztessen ki a helyiséget, ha kellemetlen szagot érez.

FUNKCIÓK & MŰKÖDTETÉS

Ismerje meg kenyérsütőjét!



A VEZÉRLŐ PANEL BEMUTATÁSA

(A kijelző változhat előzetes bejelentés nélkül.)



Idő +/-

Menü

A kívánt programot a menü gomb megnyomásával választhatja ki. A megfelelő programszám megjelenik a kijelzőn. A sütési idő a kiválasztott programkombinációtól függ.

- 1. Alap:** Ez a program nagyrészt búzalisztból álló fehér kenyerek sütésére alkalmas. A kapott kenyér tömör lesz.
- 2. Gyors:** Ez a program a cipók dagasztásából, kelesztéséből és kisütéséből áll, rövidebb idő alatt, mint az alapprogramnál. Az ezzel a beállítással süttött kenyér általában kisebb, sűrű textúrájú.
- 3. Francia:** Ez a program finomra őrölt lisztből készült puha kenyerek sütésére alkalmas. Az eredmény legtöbbször puha kenyér lesz, ropogós héjjal.
- 4. Ultra gyors:** Ez a program a lehető legrövidebb idő alatt történő dagasztásból, kelesztésből és sütésből áll. A kenyér általában kisebb méretű és durvább, mint a Gyors programmal süttött kenyér.
- 5. Teljes kiőrlésű:** Ez a program erős lisztek, például teljes kiőrlésű búzaliszt vagy teljes kiőrlésű rozsliszt feldolgozására alkalmas. Ez nehéz és tömör kenyeret eredményez.
- 6. Sütemény:** Ezzel a programmal süteményeket süthet saját receptje szerint, vagy akár süteménykeverékekből is.
- 7. Tészta:** Ezzel a programmal zsemlehez, pizzához vagy más péksüteményekhez való kelt tészta dagasztható. Időzítés beállítása lehetséges. Ez lehetővé teszi, hogy a tészta pontos időre készüljön el. A program dagasztási és kelesztési fázisokat tartalmaz.
- 8. Sütés:** Túl világos vagy át nem sült kenyerek további sütésére. Ezzel a programmal kész tésztát is süthet. A kenyeret a sütés befejezése után a készülék közel egy óráig melegen tartja. Ez megakadályozza, hogy a kenyér túl nedves legyen.
- 9. Kalács:** Ez a program különösen ideális akkor, ha további cukrot vagy olyan összetevőket szeretne hozzáadni a kalácshoz, mint a gyümölcsle, aszalt gyümölcs, kókuszpehely, mazsola vagy csokoládé. A programmal puha, levegős kalács készíthető.
- 10. Dzsem:** Ezzel a programmal dzsemet, lekvárt, zselét és más gyümölcsalapú kenhető krémet készíthet.
- 11. Mix:** Ez a program dagasztásra szolgál.
- 12. Gluténmentes:** Gluténmentes lisztből vagy lisztkeverékből készült kenyerekhez. A gluténmentes liszt lassabban veszi fel a folyadékot és eltérő keelési tulajdonságokkal rendelkezik.
- 13. Joghurt:** Ezzel a programmal tehéntejből vagy szójatejből készíthet joghurtot. Részletes útmutatásért lásd a mellékelt receptfüzetet
- 14. Házi készítésű:** Ez a program lehetővé teszi a sütési folyamat teljes irányítását. Beállíthatja a dagasztás, kelesztés, sütés és melegen tartás idejét. Az egyes programok lehetséges időtartama a következő:
 1. dagasztás : 5-13 perc;
 1. kelesztés : 25-60 perc
 2. dagasztás : 5-20 perc (ha 5 percet választ, a gyümölcsök vagy diófélék automatikus hozzáadásának funkciója működés közben inaktív lesz);
 2. kelesztés : 0-40 perc;
 3. kelesztés : 0-60 perc;
 - Sütés : 0-80 perc;
 - Melegen tartás : 0-60 perc.

A Házi készítésű menüben:

- Nyomja meg egyszer a Cipó gombot, a  villogni kezd, majd nyomja meg az Idő +/- gombot az 1. dagasztás időtartamának beállításához;
- Nyomja meg a Cipó gombot az 1. dagasztás időtartamának jóváhagyásához, a  villogni fog, majd nyomja meg az Idő +/- gombot az 1. kelesztési idő beállításához.
- Nyomja meg egyszer a Cipó gombot, a  villogni fog, majd nyomja meg az Idő +/- gombot a 2. dagasztás időtartamának beállításához;
- Nyomja meg egyszer a Cipó gombot, a  villogni fog, majd nyomja meg az Idő +/- gombot a 2. kelesztési idő beállításához;

- Nyomja meg egyszer a Cipó gombot, a  villogni fog, majd nyomja meg az Idő +/- gombot a 3. késztési idő beállításához;
- Nyomja meg egyszer a Cipó gombot, a  villogni fog, majd nyomja meg az Idő +/- gombot a sütés időtartamának beállításához;
- Nyomja meg egyszer a Cipó gombot, a  villogni fog, majd nyomja meg az Idő +/- gombot a melegen tartás időtartamának beállításához;
- Nyomja meg egyszer a Cipó gombot, villogni fog, majd nyomja meg az Idő +/- gombot a késleltetési idő beállításához;
- Nyomja meg egyszer a Start/Stop gombot, a kenyérsütő működésbe lép;
- A Start/Stop gomb ismételt megnyomására a kenyérsütő működése leáll.

Megjegyzés: a beállítás elmenthető és a következő használat során is alkalmazható.

Start/Stop

A működés elindítása vagy leállítása, vagy egy beállított időzítés törlése. A működés megszakításához nyomja meg röviden a Start/Stop gombot, amíg hangjelzést nem hall, és az idő villogni nem kezd a kijelzőn. A Start/Stop gomb újbóli megnyomására a működés folytatódik. Ha a Start/Stop gomb nem kerül manuálisan megnyomásra, a készülék 10 perc elteltével automatikusan folytatja a programot. A működés leállításához és a beállítások törléséhez tartsa 3 másodpercig nyomva a Start/Stop gombot, amíg egy hosszú hangjelzést nem hall.

Szín

Válassza ki a pirítottság szintjét (Közepes→Sötét→Alacsonyabb). Nyomja meg többször egymás után a Szín gombot, amíg egy jel meg nem jelenik a kívánt pirítottsági szint felett. A sütési idő a kiválasztott pirítottsági szint függvényében változik. A 7-es, 10-es, 11-es és 13-as programoknál a színbeállítás nem elérhető.

Cipó

Válassza ki a bruttó tömeget (900g, 1150g, 1350g). Nyomja meg többször egymás után a gombot, amíg egy jel meg nem jelenik a kívánt tömeg alatt.

Az időzítés beállítása

Az időzítés funkció lehetővé teszi a sütés késleltetését. Az Idő+ és az Idő- nyílak segítségével állítsa be a sütés kívánt befejezési idejét. Válasszon ki egy programot. A kijelzőn megjelenik a szükséges sütési idő. Az Idő+ nyíl segítségével 10 perces lépésekben módosíthatja a sütés befejezési idejét egy későbbi időpontra. A funkció gyorsabb végrehajtásához tartsa lenyomva a nyilat. A kijelzőn megjelenik a teljes sütési idő és a késleltetett idő. Ha az idő módosítása közben túllép a kívánt értéken, azt az Idő- nyíl segítségével javíthatja. A beállított időzítés jóváhagyásához nyomja meg a Start/Stop gombot. A kijelzőn a kettőspont villogni kezd és a beállított idő futni kezd. Ha a sütési folyamat befejeződött, tíz hangjelzés lesz hallható és a kijelzőn a 0:00 jelenik meg. Az időzítés funkció nem elérhető a 4, 8, 10, 11 és 13 programoknál.

Példa:

Reggel 8 óra van és 7 óra 15 perc múlva, 15 óra 15 perckor szeretne friss kenyeret. Először válassza ki az 1. programot, majd nyomja meg többször az időzítés gombot, amíg a 7:15 meg nem jelenik a kijelzőn, mivel a kenyér elkészültéig hátralévő idő 7 óra 15 perc. Jegyezze meg, hogy az időzítés funkció nem biztos, hogy elérhető a Dzsem programnál.

Megjegyzés: A maximális késleltetési idő 13 óra. Késleltetés esetén ne használjon romlandó hozzávalókat, például tojást, friss tejet, gyümölcsöt és hagymát.

MELEGEN TARTÁS

A kenyér a sütés után 1 órán keresztül automatikusan melegen marad. Ha ki szeretné venni a kenyeret a gépből, miközben a melegen tartás funkció be van kapcsolva, törölje a programot a **"START/STOP"** gomb megnyomásával.

MEGJEGYZÉS: A „melegen tartás” fázis nem vonatkozik a 4, 7, 10 és a 13 programokra.

MEMÓRIA

Ha az áramellátás megszakad a kenyérsütés közben, a folyamat 10 percen belül automatikusan folytatódik, még akkor is, ha nem nyomja meg a **"START/STOP"** gombot. Ha az áramkimaradás 10 percnél hosszabb, a sütési folyamatot újra el kell indítani. Helyezzen be új hozzávalókat a kenyérsütőbe. Ha az áramkimaradás a tészta kelesztése előtt történt, nyomja meg a **"START/STOP"** gombot az újraindításhoz.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Ez a gép széles hőmérsékleti tartományban is jól teljesít, de eltérések lehetnek a kenyér méretében. A cipő nagyobb lesz egy nagyon meleg szobában, és kisebb egy nagyon hideg szobában. A szobahőmérsékletnek 15 °C és 34 °C között kell lennie.

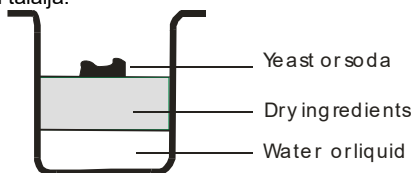
FIGYELMEZTETÉS KIJELEZŐ

Ne működtesse a kenyérsütőt, amíg az ki nem hűlt vagy fel nem melegedett. Ha a kijelzőn a „HHH” felirat jelenik meg a program elindítása után, az azt jelenti, hogy a sütőedény belsejében túl magas a hőmérséklet. Azonnal állítsa le a programot, és húzza ki a készüléket a konnektorból. Ezután nyissa ki a fedelet, és hagyja teljesen lehűlni a gépet, mielőtt újra használná. Ha a Start/Stop gomb megnyomása után a kijelzőn az „EE0” látható, kapcsolja ki a főkapcsolót és húzza ki a hálózati csatlakozót, majd dugja vissza a hálózati csatlakozót és kapcsolja be a főkapcsolót. Ha a hibaüzenet továbbra is megjelenik, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

KENYÉRKÉSZÍTÉS

Tartsa be az útmutatóban található biztonsági előírásokat. A kenyérsütőt egyenletes és szilárd felületen helyezze el.

1. Húzza ki felfelé a sütőedényt a készülékből.
2. Illessze a dagasztólapátokat a sütőedényben lévő hajtótengelyekre. Ügyeljen rá, hogy szilárdan a helyükön legyenek.
3. Helyezze a recept szerinti hozzávalókat a sütőedénybe a megadott sorrendben. Először adja hozzá a folyadékot, a cukrot és a sót, majd a lisztet, végül pedig az élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen sóval vagy folyadékokkal. A liszt és élesztő maximális megengedett mennyiségét a receptben találja.



4. Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe. Ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen elhelyezve.
5. Zárja le a készülék fedelét

6. Dugja be a tápkábelt a konnectorba. Hangjelzés lesz hallható, és a kijelzőn megjelenik a program száma és a normál 1 program időtartama.
7. Válassza ki a programot a menü gombbal. Minden bevitt hangjelzés erősít meg.
8. Válassza ki a kenyér színét. A kijelzőn látható jel mutatja, hogy világos, közepes vagy sötét színt választott. A 7-es, 10-es, 11-es és 13-as programoknál a pirítottági szint funkció nem érhető el.
9. Most lehetősége van beállítani a program befejezési idejét az időzítés funkción keresztül. Maximum 13 óras késleltetés állítható be. A késleltetés funkció nem érhető el a 4, 8, 10, 11 és 13 programoknál
10. Most indítsa el a programot a Start/Stop gombbal.
A program automatikusan végrehajtja a különböző műveleteket. A programsorozatot a kenyérsütő ablakán keresztül tekintheti meg. Alkalmanként sütés közben páralecsapódás léphet fel az ablakon. A készülék fedele dagasztás közben kinyitható. Sütés közben ne nyissa fel a készülék fedelét. A kenyér összeeshet. Tipp: 5 perc dagasztás után ellenőrizze a tészta állagát. Puha és ragacos gombóc kell, hogy legyen. Ha túl száraz, adjon hozzá egy kevés folyadékot. Ha túl nedves, adjon hozzá egy kis lisztet (1/2-1 teáskanál szükség szerint egyszer vagy többször).
12. Amikor a sütési folyamat befejeződött, tíz hangjelzés hallható, és a kijelzőn 0:00 látható. A program végén a készülék automatikusan melegen tartási üzemmódba kapcsol, akár 60 percre. Ebben az üzemmódban meleg levegő kering a készülék belsejében. A melegen tartás funkciót idő előtt leállíthatja a Start/Stop gomb nyomva tartásával, amíg két hangjelzést nem hall. A „melegen tartás” fázis nem vonatkozik a 4, 7, 10 és 13 programokra.
13. A készülék fedelének kinyitása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból. Ha nincs használatban, a készülék soha ne legyen csatlakoztatva a konnectorba!
14. A sütőedény kivételekor mindig használjon edényfogót vagy védőkesztyűt. Tartsa a sütőedényt egy rács fölé ferdén, és enyhén rázza meg, amíg a kenyér ki nem csúszik belőle. Ha a kenyér nem csúszik le a dagasztólápatokról, óvatosan távolítsa el a dagasztólápatokat a mellékelt dagasztólápat-eltávolítóval. Megjegyzés: Ne használjon fémtárgyakat, amelyek megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot. A kenyér kivétele után azonnal öblítse ki a sütőedényt meleg vízzel. Ezzel megelőzhető, hogy a dagasztólápatok a hajtótengelyhez tapadjanak. Fogyasztás előtt hagyja hűlni a kenyeret 15-30 percig. A kenyér felszeletelése előtt győződjön meg arról, hogy a dagasztólápat nincs-e még a sütőedényben.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A cipő megkel, majd összeesik.		• Csökkentse a vizet vagy a tejet 1-2 evőkanállal, használjon hidegebb folyadékot. • Növelje a sót $\frac{1}{4}$ teáskanállal. • Növelje a lisztet 1-2 evőkanállal, használjon frissebb lisztet, használjon megfelelő típusú lisztet. • Csökkentse az élesztőt $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ teáskanállal, használjon friss élesztőt, használjon megfelelő típusú élesztőt megfelelő beállítással.
A kenyér túl magasra kel.	• Túl sok az élesztő. • Túl sok liszt vagy nem megfelelő típusú liszt. • A só mennyisége nem elég, vagy elfelejtett sót hozzáadni.	• Csökkentse a vizet vagy a tejet 1-2 evőkanállal, használjon hidegebb folyadékot. • Növelje a sót $\frac{1}{4}$

	• A dagasztás előtt folyadék érte az élesztőt.	teáskanállal. • Csökkentse a cukrot vagy a mézet $\frac{1}{2}$ teáskanállal. • Csökkentse a lisztet 1-2 evőkanállal. • Csökkentse az élesztőt $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ teáskanállal, használjon megfelelő típusú élesztőt megfelelő beállítással.
A kenyér nem kel meg eléggé.	• Az élesztő nem elegendő. • Az élesztő túl régi vagy nem megfelelő típusú. • Túl sok / nem elég víz / folyadék. • Kelesztés közben a fedél kinyitásra került. • Nem megfelelő típusú liszt, vagy régi liszt. • A folyadék túl hideg vagy túl forró volt. • A hozzávalók közül kimaradt a cukor.	• Növelje a vizet vagy a tejet 1-2 evőkanállal. • Csökkentse a sót $\frac{1}{4}$ teáskanállal. • Növelje a cukrot vagy a mézet $\frac{1}{2}$ teáskanállal. • Használjon frissebb lisztet, használjon megfelelő típusú lisztet. • Növelje az élesztőt $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ teáskanállal, használjon megfelelő típusú élesztőt megfelelő beállítással.
A cipó kicsi és nehéz		• Használjon frissebb lisztet, használjon megfelelő típusú lisztet. • Adjon hozzá élesztőt, használjon friss élesztőt, használjon megfelelő típusú élesztőt, megfelelő beállítással.
A kéreg túl világos.		• Növelje a cukrot vagy a mézet $\frac{1}{2}$ teáskanállal.
A cipó nem sült meg.		• Ellenőrizze a tápellátást, válassza a megfelelő beállításokat.
A cipó túlsült.		• Csökkentse a cukrot vagy a mézet $\frac{1}{2}$ teáskanállal. • Válassza a megfelelő beállításokat.
A kenyérkeverék nem keveredik össze.		• Helyezze el megfelelően a sütőedényt, és nyomja a dagasztólápatot megfelelően a sütőedény tengelyére.
Magasság módosítása		• Csökkentse a vizet vagy a tejet 1-2 evőkanállal. • Csökkentse a cukrot vagy a mézet $\frac{1}{2}$ teáskanállal. • Csökkentse az élesztőt $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ teáskanállal.
A kenyér egyáltalán nem kel meg.	• Elfelejtette hozzáadni az élesztőt vagy az élesztő régi volt. • Az élesztő tönkrement a sóval való érintkezés vagy túl forró összetevő hozzáadásával.	• Az élesztőt felnyitás után 48 órával ki kell dobni, és nem lehet lejárt élesztőt használni. • A hozzávalókat mindig a receptben megadott sorrendben adagolja úgy,

	• A dagasztás előtt folyadék érte az élesztőt.	hogy a folyadék az első, az élesztő pedig az utolsó. • Csak langyos hozzávalókat használjon.
A teljes kiőrlésű kenyér kevésbé magas.	• Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér esetén természetes, hogy kevésbé magas és sűrűbb az állaga.	• A könnyebb állag érdekében használja az 50%-os teljes kiőrlésű receptet.
A teljes kiőrlésű kenyér teteje néha ráncos vagy kissé beesett.	• Ez jellemző a teljes kiőrlésű kenyérre az otthoni kenyérsütőben, mivel a glutén túlnyúlik a dagasztás, kelesztés és sütés során.	• Lehet, hogy jobban tetszik majd az eredmény a gyorsan sült teljes kiőrlésű kenyér megfelelő programjával, amelynél a kelesztési idő rövidebb. • A rusztikus megjelenés nem befolyásolja a kenyér ízét és minőségét.
A cipón belül nagy léglyuk volt, vagy a felső kéreg megrepedt/száttört.	• A dagasztás előtt folyadék érte az élesztőt.	• A hozzávalókat mindig a receptben megadott sorrendben adagolja, először a folyadékot. • A késleltetett indítás opció használatkor győződjön meg róla, hogy az élesztő az edény közepén van.
Nehéz, csomós kenyér.	• Túl sok folyadék. • Kevés élesztő. • Túl sok liszt. • Régi hozzávalók vagy nem megfelelő típusú liszt.	• Csökkentse a folyadék mennyiségét 1-2 evőkanállal egyszerre. Használjon pontos mérőeszközöket. • Növelje az élesztő mennyiségét egyszerre ¼ teáskanállal. • Csökkentse a liszt mennyiségét. • Használjon friss hozzávalókat.
Nyitott, nedves/túl porózus kenyér.	• Túl sok folyadék. • Elfelejtett sót hozzáadni.	• Használjon pontos mérőeszközöket. • Magas páratartalom esetén kevesebb vizet használjon. • A különböző típusú lisztekhez kevesebb folyadékra lehet szükség.
Légbuborék a kéreg alatt.	• A tészta rosszul volt összekeverve.	• Sajnos ez néha alkalommal előfordul. Ha a probléma továbbra is fennáll, adjon hozzá egy evőkanál folyadékot.
A "H:HH" jelenik meg a "start/stop" gomb megnyomása után.	• A kenyérsütő hőmérséklete túl magas a kenyérfőzéséhez.	• Nyomja meg a "start/stop" gombot, húzza ki a kenyérsütőt, majd vegye ki a sütőedényt és hagyja nyitva a fedelet, amíg a kenyérsütő lehűl.

Tisztítás és karbantartás:

A tisztítás előtt húzza ki a gépet a konnektorból és hagyja lehűlni.

1. Kenyérsütő edény: Törölje le nedves ronggyal kívül és belül. Ne használjon éles vagy dörzsölő anyagot.
MEGJEGYZÉS: Helyezze be a kenyérsütő edényt és nyomja lefelé, amikor már a helyén van. Ha az edény nem helyezhető be, állítsunk rajta egy kicsi, hogy a megfelelő helyre kerüljön, majd nyomjuk le.
2. Dagasztó lapát: Ha a dagasztó lapátot nehéz eltávolítani a tengelyről, áztassa be vízbe a kenyérsütő edényt előtte.
3. Készülékház: A készülékház külső felületét töröljük át óvatosan nedves ruhával. Ne használjunk erős tisztítószerkeket. Soha ne merítsük a készülékházat vízbe tisztítás céljából
MEGJEGYZÉS: A fedél eltávolítása tisztítás céljából nem javasolt.
4. Szellőző: A készülék megfelelő szellőzése érdekében a szellőző fedelét időnként távolítsa el és tisztítsa meg.
5. Mielőtt készüléket elpakolnánk, győződjünk meg róla, hogy teljesen lehűlt, tiszta és száraz, illetve a fedele zárva van.

Ezt a készüléket az Európai Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (úgy mint az elektromágnesesség-tűrő vagy a kifeszültség-tűrő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Környezetvédelem

A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez.

Jótállás és szerviz

Ha információra van szüksége, vagy problémája merült fel a készülékkel kapcsolatban, forduljon az adott ország Gorenje vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik vevőszolgálat, forduljon a Gorenje helyi szaküzletéhez vagy a Gorenje háztartási kisgépek helyi szakszervizéhez.

Csak személyes használatra!

**A GORENJE
SOK ÖRÖMET KÍVÁN A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ
A módosítás jogát fenntartjuk!**

Важливі застереження:

Перед тим, як користуватися даним приладом, будь ласка, уважно прочитайте наступні інструкції.

1. При користуванні електричним приладом, треба дотримуватися таких основних правил:
2. Будь ласка, зберігайте дані інструкції, гарантійний талон, фіскальний чек і, якщо це можливо, коробку з її вмістом!
3. Цей прилад призначений виключно для користування у домашньому господарстві, а не для комерційних цілей!
4. Перед користуванням переконайтеся, що рівень напруги у електромережі Вашого помешкання співпадає із рівнем напруги, зазначеному на фірмовій таблиці.
5. Завжди відключайте прилад від електромережі, коли Ви ним не користуєтеся, розбираєте його, під час чищення, або, в разі виявлення несправності. Спочатку вимкніть прилад, а потім витягніть штепсель з розетки, тримаючи рукою штепсель. Не тягніть за шнур живлення.
6. З метою безпеки, не залишайте дітей без нагляду поруч із електричним приладом. Отже, місце, яке Ви обрали для Вашого приладу, має бути недоступним для дітей, також стежте, щоб шнур живлення не звисав і був недосяжним для дітей.
7. Регулярно оглядайте шнур живлення, щоб своєчасно виявити можливі пошкодження. Якщо шнур живлення пошкоджено, приладом не можна користуватися.
8. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться до уповноваженого фахівця.
9. Щоб користування приладом було безпечним, пошкоджений або несправний штепсель необхідно замінити на аналогічний штепсель від виробника, зробити це повинен представник сервісного центру або кваліфікований фахівець.
10. Шнур живлення має бути подалі від джерела тепла або вологи, прямих сонячних променів, гострих країв, тощо.
11. Ніколи не залишайте прилад без нагляду! Завжди відключайте прилад від електромережі, коли Ви ним не користуєтеся, навіть, на кілька хвилин.
12. Користуйтеся тільки оригінальними аксесуарами.
13. Користуйтеся приладом тільки у приміщенні.
14. За жодних умов не занурюйте прилад у воду або іншу рідину, уникайте контакту з вологою. Не користуйтеся приладом, якщо у Вас мокрі або вологі руки.
15. Якщо раптом прилад вологий, негайно витягніть штепсель з розетки. Якщо прилад опинився у воді, не намагайтеся дістати його до того, як витягнете штепсель з розетки.

16. Використовуйте прилад за призначенням, відповідно до інформації на фірмовій наклейці.
17. Не користуйтеся приладом, якщо розетка несправна.
18. Не торкайтеся будь-яких рухомих частин приладу.
19. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками.
20. Дітей, молодших 8 років, не варто допускати до прибору, лише за умови постійного нагляду дорослого. Стежте, щоб діти не гралися з приладом. За умови чітких інструкцій, роз'яснень з приводу безпечного використання або під наглядом дорослої здорової людини, даним приладом можуть користуватись діти старші за 8 років, люди з послабленими фізичними, чутливими та психічними здібностями, особи без досвіду використання прилада.
21. Очищення і обслуговування приладу не дозволяється проводити дітям молодшим за вісім років і лише під наглядом дорослих.
22. Ніколи не стукайте формою для випікання хліба по поверхні або краю, щоб дістати хліб, це може пошкодити форму.
23. Не можна розміщувати всередині приладу металеві фольгу або інші матеріали, це може спричинити пожежу або коротке замикання.
24. Ніколи не накривайте прилад рушником або іншими матеріалами, тепло і пара повинні вільно виходити назовні. В разі, якщо прилад накритий, або розміщений поруч із легкозаймистими матеріалами, може виникнути пожежа.
25. Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
26. Тримайте прилад та шнур живлення подалі від дітей молодших восьми років. Для догляду за приладом не використовуйте пароочишувачі, очишувачі високого тиску, гострі предмети, абразивні миючі засоби та матеріали для чищення, засоби для видалення плям. Шнур живлення не повинен звисати над краєм столу чи робочої поверхні.
27. Упевніться в тому, що ви маєте зручний доступ до розетки, у разі виникнення непередбачених ситуацій вам необхідно буде швидко від'єднати прилад від електропостачання. В іншому випадку, потрібно вимкнути струм у всьому приміщенні. Обов'язково притримуйтеся стандартів електробезпеки. Прилад має бути встановлений належним чином і підключений до заземленої однофазної розетки (230 V/50 Hz)
Увага! Цей прилад має бути заземлений!
28. Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера або
29. системи дистанційного керування.

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Перше користування приладом:

Перевірте тацю для хліба і почистіть камеру приладу. Не користуйтеся гострими предметами, і не мийте її! Таця для хліба має спеціальне покриття. Змажте її жиром, і впродовж 10 хвилин випічка звільниться від таці. Почистіть її ще один раз. Встановіть тістомішалку на вал приводу у камері для випікання.

РОБОТА ТА ФУНКЦІЇ

Познайомтеся із Вашою хлібопічкою



ПОЗНАЙОМТЕСЯ ІЗ ПАНЕЛЛЮ УПРАВЛІННЯ



Меню

Вибираєте потрібну програму кнопкою меню. На дисплеї відображається номер відповідної програми. Тривалість випікання залежить від обраних комбінацій програм.

1. **Основна:** Ця програма підходить для випікання білого хліба, який переважно складається з пшеничного борошна. Випечений хліб буде щільним.
2. **Швидка:** Ця програма складається з замішування, підймання та випікання буханців за менший час, ніж у базовій програмі. Хліб, що випікається при цьому режимі, зазвичай менший і щільний.
3. **Французька:** Ця програма підходить для випікання пухкого хліба з борошна дрібного помелу. У більшості випадків результатом буде пухкий хліб із хрусткою скоринкою.
4. **Надшвидка:** Ця програма складається з замішування, підймання та випікання за найкоротший час. Хліб, як правило, менший за розміром і більш грубий, ніж хліб, випечений за програмою «Швидка».
5. **Цільнозернова пшениця:** Ця програма підходить для переробки твердого борошна, наприклад цільнозернового пшеничного або цільнозернового житнього борошна. У результаті виходить важкий і щільний хліб.
6. **Торт:** Використовуйте цю програму для випікання тортів за власними рецептами або навіть із сумішами для тортів.
7. **Тісто:** За допомогою цієї програми можна замісити дріжджове тісто для булочок, піци чи іншої випічки. Можливе програмування таймера. Це дає змогу закінчити приготування тіста протягом точного часу. Програма включає фази замішування та підймання.
8. **Випічка:** Для додаткового випікання надто світлого або непропеченого хліба. За цієї програмою можна також випікати готове тісто. Хліб залишатиметься теплим протягом майже години після завершення випікання. Це запобігає утворенню надто вологого хліба.
9. **Солодкий хліб:** Ця програма годиться, якщо ви бажаєте додати до хліба цукор або такі інгредієнти, як фруктовий сік, сухофрукти, кокосова стружка, родзинки або шоколад. Програма забезпечує приготування пухкого, повітряного хліба.
10. **Джем:** Ця програма використовується для виробництва джему, мармеладу, желе та інших фруктових пастоподібних продуктів.
11. **Змішування:** Ця програма призначена для замісу.
12. **Без глютену:** Для хліба, виготовленого з безглютенового борошна або сумішей для випічки. Безглютенове борошно потребує більше часу для поглинання рідини та має різні властивості підймання.
13. **Йогурт:** Ця програма дозволяє готувати йогурт із коров'ячого або соєвого молока. Докладні інструкції дивіться у брошурі рецептів, що додається.
14. **Домашнє приготування:** Ця програма дозволяє повністю контролювати процес випічки. Ви можете налаштувати час замішування, підймання, випікання та збереження тепла. Діапазон часу кожної програми такий:
Заміс 1:5-13 хвилин;
Підймання 1:25-60 хвилин
Заміс 2:5-20 хвилин (якщо вибрати 5 хвилин, функція автоматичного додавання фруктів або горіхів під час роботи буде неефективною);
Підймання 2:0-40 хвилин;
Підймання 3:0-60 хвилин;
Випікання:0-80 хвилин
Зберігання тепла: 0-60 хвилин

У домашньому меню:

- Натисніть кнопку «Буханка» один раз,  почнеться блимання, потім натисніть кнопку «Час +/-», щоб можна було налаштувати час роботи для «Замісу 1»;
- Натисніть кнопку «Буханка», щоб підтвердити час для «Замісу 1»,  почнеться блимання, потім натисніть кнопку «Час +/-», щоб налаштувати час для «Підймання 1».
- Натисніть кнопку «Буханка» один раз,  почнеться блимання, потім натисніть кнопку «Час +/-», щоб можна було налаштувати час роботи для «Замісу 2»;

- Натисніть кнопку «Буханка» один раз,  ,почнеться блимання, потім натисніть кнопку «Час +/-», щоб можна було налаштувати час роботи для «Підіймання 2»;
- Натисніть кнопку «Буханка» один раз,  почнеться блимання, потім натисніть кнопку «Час +/-», щоб можна було налаштувати час роботи для «Підіймання 3»;
- Натисніть кнопку «Буханка» один раз,  почнеться блимання, потім натисніть кнопку «Час +/-», щоб можна було налаштувати час роботи для «Випікання»;
- Натисніть кнопку «Буханка» один раз,  почнеться блимання, потім натисніть кнопку «Час +/-», щоб можна було налаштувати час роботи для «Зберігання тепла»;
- Натисніть кнопку «Буханка» один раз, потім натисніть кнопку «Час +/-», щоб можна було налаштувати «Час затримки»;
- Натисніть один раз кнопку «Пуск/Стоп», хлібopічка почне працювати;
- Знову натисніть кнопку «Пуск/Стоп», хлібopічка припинить роботу;

Примітка: налаштування можна зберегти в пам'яті, і вони будуть застосовані під час наступного використання.

Пуск/Стоп

Щоб почати та зупинити операцію або видалити встановлений таймер. Щоб перервати роботу, коротко натисніть кнопку «Пуск/Стоп», доки не пролунає звуковий сигнал і на дисплеї не почне блимати час. Повторним натисканням кнопки «Пуск/Стоп» ви відновите роботу. Якщо ви не натиснете кнопку «Пуск/Стоп» вручну, машина автоматично відновить програму через 10 хвилин. Щоб завершити роботу та видалити налаштування, натискайте кнопку «Пуск/Стоп» протягом 3 секунд, поки не почуєте один довгий звуковий сигнал.

Колір

Виберіть ступінь підрум'янювання (Середній→Темний→Світлий). Натискайте кнопку «Колір» кілька разів, доки не з'явиться позначка над бажаним ступенем підрум'янювання. Тривалість випікання змінюється залежно від вибраного рівня підрум'янювання. У програмах 7, 10, 11 і 13 налаштування кольору відсутнє.

Буханка

Виберіть вагу бруто (900 г, 1150 г, 1350 г). Натискайте кнопку кілька разів, доки під потрібною вагою не з'явиться позначка.

Налаштування таймера

Функція таймера дозволяє відкласти випічку. За допомогою кнопок зі стрілками ЧАС+ і ЧАС- встановіть бажаний час закінчення випікання. Виберіть програму. На дисплеї відображається необхідний час випікання. За допомогою кнопки зі стрілкою ЧАС+ ви можете змінити час закінчення випікання з кроком у 10 хвилин на пізніший час. Щоб швидше виконати цю функцію, утримуйте клавішу зі стрілкою. На дисплеї відображається загальна тривалість випікання та час затримки. Якщо під час зміни часу ви перевищите значення, ви можете виправити це за допомогою клавіші зі стрілкою ЧАС-. Підтвердьте налаштування таймера кнопкою «Пуск/Стоп». Двокрапка на дисплеї блимає, і запрограмований час починає відраховуватися. Після завершення процесу випікання лунає десять звукових сигналів і на дисплеї відображається 0:00. Функція таймера відсутня в програмах 4,8,10,11 і 13.

Наприклад:

Зараз 8 ранку, а ви хочете отримати свіжий хліб через 7 годин 15 хвилин о 15:15. Спочатку виберіть програму 1, потім натисніть кнопку таймера, поки на дисплеї не з'явиться 7:15, оскільки час до закінчення приготування хліба становить 7 годин 15 хвилин. Зауважте, що функція таймера може не працювати з програмою варення.

Примітка. Максимальний час затримки - 13 годин. Не використовуйте в меню затримки жодних швидкопсувних інгредієнтів, таких як яйця, свіже молоко, фрукти та цибуля.

ЗБЕРІГАННЯ ТЕПЛА

Хліб автоматично зберігається теплим протягом 1 години після випікання. Якщо ви бажаєте вийняти хліб із машини, коли функція «Зберігання тепла» активна, скасуйте програму, натиснувши кнопку **«ПУСК/СТОП»**.

ПРИМІТКА: Фаза зберігання тепла не поширюється на програми 4,7,10 і 13.

ПАМ'ЯТЬ

Якщо під час приготування хліба буде перервано подачу електроенергії, процес автоматично продовжиться протягом 10 хвилин, навіть якщо ви не натиснете кнопку **«ПУСК/СТОП»**. Якщо час перерви займає більше 10 хвилин, процес випікання потрібно розпочати знову. Помістіть нові інгредієнти в хлібопічку. Якщо перерва сталася до того, як тісто піднялося, натисніть кнопку **«ПУСК/СТОП»**, щоб перезапустити.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Ця машина добре працює в широкому діапазоні температур, але розмір буханки може відрізнятись. Буханець буде більшим у дуже теплому приміщенні та меншим у дуже холодному. Температура в приміщенні має бути від 15 °C до 34 °C.

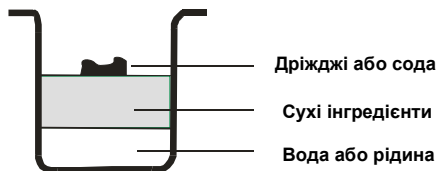
ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ

Не вмикайте хлібопічку, поки вона не охолоне або не нагріється. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «ННН», це означає, що температура всередині форми для хліба занадто висока. Ви повинні негайно зупинити програму та вимкнути пристрій з розетки. Потім відкрийте кришку і дайте машині повністю охолонути, перш ніж використовувати її знову. Якщо на дисплеї відображається «ЕЕ0» після того, як ви натиснули кнопку «Пуск/Стоп», вимкніть головний вимикач і від'єднайте вилку від мережі, потім вставте вилку знову та увімкніть головний вимикач. Якщо повідомлення про помилку не зникає, зверніться до служби підтримки клієнтів.

ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА

Дотримуйтеся вказівок з техніки безпеки в цьому посібнику. Поставте хлібопічку на рівну і тверду основу.

1. Витягніть форму для випікання з приладу вгору.
2. Насуньте лопатки для замісу на приводні вали форми для випікання. Перевірте, чи вони надійно закріплені.
3. Помістіть інгредієнти відповідно до свого рецепту у вказаному порядку у форму для випікання. Спочатку додайте рідину, цукор і сіль, потім борошно, а останнім інгредієнтом додайте дріжджі. Стежте, щоб дріжджі не контактували з сіллю або рідиною. Максимально допустиму кількість борошна і дріжджів дивіться в рецепті.



4. Поставте форму для випічки назад у прилад. Перевірте, чи правильно вона розміщена.
5. Закрийте кришку приладу.
6. Вставте вилку в розетку. Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї відобразиться номер програми та тривалість звичайної програми 1.
7. Виберіть програму кнопкою меню. Кожне введення підтверджується звуковим сигналом.
8. Оберіть колір хліба. Позначка на дисплеї показує, чи ви вибрали світлий, середній або темний колір. У програмах 7,10,11 і 13 функція «ступінь підрум'янювання» відсутня.
9. Тепер у вас є можливість встановити час закінчення програми за допомогою таймера. Ви можете ввести максимальну затримку до 13 годин. Функція затримки відсутня у програмах 4,8,10,11 і 13.
10. Запустіть програму за допомогою кнопки «Пуск/Стоп». Програма автоматично виконує різні операції. Ви можете спостерігати за виконанням програми через вікно хлібопічки. Іноді під час випікання на вікні може утворюватися конденсат. Кришка приладу може відкриватися під час замішування тіста. Не відкривайте кришку приладу під час випікання. Хліб може зіпсуватися. Порада: Через 5 хвилин замішування перевірте консистенцію тіста. Воно повинно бути м'яким, липким, грудочкою. Якщо воно занадто сухе, додайте до нього трохи рідини. Якщо воно занадто вологе, додайте трохи борошна (від 1/2 до 1 чайної ложки один або кілька разів, за потребою).
12. Коли процес випікання завершиться, пролунає десять звукових сигналів, а на дисплеї відобразиться час 0:00. Наприкінці програми прилад автоматично переходить у режим зберігання тепла на період до 60 хвилин. У цьому режимі всередині приладу циркулює тепле повітря. Ви можете достроково вимкнути функцію зберігання тепла, натискаючи кнопку «Пуск/Стоп» до тих пір, поки не пролунають два звукові сигнали. Фаза зберігання тепла не поширюється на програми 4,7,10 і 13.
13. Перед тим, як відкрити кришку приладу, витягніть штепсельну вилку з розетки. Якщо прилад не використовується, не залишайте його увімкненим в розетку!
14. При вийманні форми для випікання обов'язково використовуйте прихватки або кухонні рукавички. Тримайте форму для випікання нахилою над решіткою і злегка потрясіть, поки хліб не зісковзне з неї. Якщо хліб не зісковзує з мішалок, обережно зніміть мішалки за допомогою спеціального інструменту для зняття мішалок, що додається. Примітка: Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати антипригарне покриття. Вийнявши хліб, негайно промийте форму для випічки теплою водою. Це запобігає прилипанню лопаток для замісу до приводного валу. Перед вживанням дайте хлібу охолонути протягом 15-30 хвилин. Перш ніж нарізати хліб, переконайтеся, що у формі для випікання немає лопатки.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Буханка то піднімається, то падає.		• Зменшіть кількість води або молока на 1-2 столові ложки, використовуйте більш холодну рідину. • Додайте ще $\frac{1}{4}$ чайної ложки солі. • Додайте ще 1-2 столові ложки борошна, використовуйте більш свіже борошно, використовуйте правильний тип борошна. • Зменшіть кількість дріжджів на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ чайної ложки, використовуйте свіжі дріжджі, використовуйте правильний тип дріжджів із правильним налаштуванням.
Хліб піднімається занадто високо.	• Додано занадто багато дріжджів. • Забагато борошна або неправильний тип борошна. • Недостатньо солі або ви забули її додати. • Рідина торкнулася дріжджів перед замішуванням.	• Зменшіть кількість води або молока на 1-2 столові ложки, використовуйте більш холодну рідину. • Додайте ще $\frac{1}{4}$ чайної ложки солі. • Зменшіть цукор або мед на $\frac{1}{2}$ чайної ложки. • Зменшити кількість борошна на 1-2 ст. • Зменшіть кількість дріжджів на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ чайної ложки, використовуйте правильний тип дріжджів із правильним налаштуванням.
Хліб недостатньо піднімається.	• Не вистачає дріжджів. • Дріжджі занадто старі або неправильного типу. • Забагато/недостатньо води/рідини. • Під час програми підймання було відкрито кришку. • Неправильний тип борошна або несвіже борошно. • Рідина була занадто	• Додайте ще 1-2 ст води або молока. • Зменшіть сіль на $\frac{1}{4}$ чайної ложки. • Додайте ще $\frac{1}{2}$ ч.л цукор або мед. • Використовуйте свіже борошно, використовуйте правильний тип борошна. • Додайте ще $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$

	холодною або занадто гарячою. • Без додавання цукру.	чайної ложки дріжджів, використовуйте правильний тип дріжджів із правильним налаштуванням.
Буханка коротка та важка.		- Використовуйте свіжіше борошно, використовуйте правильний тип борошна. - Додайте дріжджі, використовуйте свіжі дріжджі, використовуйте правильний тип дріжджів із правильним налаштуванням.
Скоринка занадто світла.		• Додайте ще ½ ч.л цукор або мед.
Буханка сира.		• Перевірте живлення, виберіть правильні налаштування.
Буханка пересмажена.		- Зменшіть цукор або мед на ½ чайної ложки. - Виберіть правильні налаштування.
Хлібна суміш незмішана.		• Правильно розташуйте форму для випікання хліба, правильно вставте лопатку для замішування на вал форми для випікання хліба.
Регулювання висоти.		- Зменшіть кількість води або молока на 1-2 ст. - Зменшіть цукор або мед на ½ чайної ложки. - Зменшіть дріжджі на ¼ чайної ложки.
Хліб не піднімається зовсім.	- Забули додати дріжджі або дріжджі несвіжі. - Дріжджі зіпсувалися через контакт із сіллю або додавання занадто гарячого інгредієнта. - Рідина торкнулася дріжджів перед замішуванням.	- Дріжджі слід викинути через 48 годин після відкриття і не використовуватися після завершення терміну придатності не повинен закінчитися. - Розміщуйте інгредієнти тільки в порядку, зазначеному в рецепті, спочатку рідину, а дріжджі – останні. - Використовуйте лише теплі інгредієнти.
Цільнозерновий хліб підіймається менше.	• Це нормально, якщо хліб, виготовлений із борошна грубого помелу,	• Для більш легкої консистенції використовуйте рецепт

	він менше підіймається і має щільнішу структуру.	з 50% цільного борошна.
Цільнозерновий хліб іноді має зморшкуватий верх або злегка втоплений верх.	• Це типово для цільнозернового хліба у вашій домашній хлібопічці, оскільки клейковина перетягується під час замішування, підймання та випікання.	• Ви можете віддати перевагу програмі для швидкого випікання цільнозернового хліба, при якій хліб має менший час підймання. • Грубий вигляд не впливає на смак і якість хліба.
Буханець має великий отвір для повітря всередині або верхня скоринка розкололася/розірвалася.	• Рідина торкнулася дріжджів перед замішуванням.	• Розміщуйте інгредієнти тільки в порядку, зазначеному в рецепті, спочатку вводячи рідину. • При використанні опції відкладеного старту переконайтеся, що дріжджі знаходяться в центрі форми.
Важкий хліб з грудками.	• Занадто багато рідини. • Не вистачає дріжджів. • Занадто багато борошна. • Старі інгредієнти або неправильний тип борошна.	• Зменшіть рідину на 1-2 ст.л. Точно дотримуйтесь інструкцій. • Збільшуйте кількість дріжджів на 1/4 чайної ложки за раз. • Зменшіть кількість борошна. • Використовуйте свіжі інгредієнти.
Відкритий, вологий/надто пористий хліб.	• Занадто багато рідини. • Без додавання солі.	• Точно дотримуйтесь інструкцій. • При високій вологості використовуйте трохи менше води. • Для різних партій борошна може знадобитися менше рідини.
Бульбашка повітря під кіркою.	• Погано вимішане тісто.	• На жаль, це іноді трапляється. Якщо проблема не зникає, додайте ще одну столову ложку рідини.
Відображення «Н:НН» після натискання кнопки «пуск/стоп».	• Температура в хлібопічці занадто висока для приготування хліба.	• Натисніть кнопку «старт/стоп» і вимкніть хлібопічку, потім вийміть форму для хліба та відкрийте кришку, поки хлібопічка не охолоне.

Чищення та зберігання:

Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути перед тим, як почати чистити.

1. Таця для хліба: протріть усередині та зовні м'якою вологою ганчіркою. Не користуйтеся гострими предметами і абразивними засобами для чищення.
2. Тістомішалка: якщо тістомішалку важко зняти з привідного валу, попередньо замочіть тацю для хліба у воді.
3. Кришка та оглядове віконце: протріть кришку, внутрішню та зовнішню частину приладу трохи вологою ганчіркою.

Даний прилад відповідає вимогам директив СЕ, щодо радіоперешкод та безпеки низької напруги, і розроблено відповідно до норм безпеки щодо електроприладів.

Гарантії:

Термін гарантії складає 24 місяці, починаючи з дати покупки (фіскальний чек). Несправні прилади будуть відремонтовані або замінені безкоштовно, якщо несправності виникли через неякісні матеріали або через виробника.

Гарантії будуть скасовані, якщо виявлено ознаки втручання у роботу приладу, або несанкціонованого ремонту.

Щоб відремонтувати прилади у період дії гарантій, треба принести їх у повній комплектації разом із фіскальним чеком у місце, де Ви їх придбали.

Навколишнє середовище

Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допомагаєте захистити довкілля.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Gorenje у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Gorenje Domestic Appliances.

Для використання тільки в домашньому господарстві!

GORENJE
БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД
КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПРИЛАДОМ

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни

Dôležité bezpečnostné pokyny:

Pred uvedením tohto spotrebiča do prevádzky si prosím pozorne prečítajte návod na obsluhu.

1. Pred použitím elektrického spotrebiča by ste mali vždy dodržiavať nasledujúce základné opatrenia.
2. Uschovajte si prosím tento návod na obsluhu, záručný list doklad o zakúpení a, ak je to možné aj krabicu s vnútornými obalovými materiálmi!
3. Prístroj je určený výlučne na súkromné a nie komerčné využitie!
4. Pred použitím skontrolujte, či sa napätie v zásuvke zhoduje s napätím uvedeným na typovom štítku.
5. Vždy odpojte zástrčku zo zásuvky, keď prístroj nepoužívate, keď pripájate súčasti a príslušenstvo, čistíte prístroj alebo vždy, keď nastane porucha. Predtým prístroj vypnite. Ťahajte za zástrčku, nie za kábel.
6. Na ochranu detí pred nebezpečenstvom elektrických spotrebičov ich nikdy nenechávajte bez dozoru s prístrojom. Takisto pri voľbe umiestnenia vášho prístroja sa rozhodujte tak, aby deti nemali prístup ku prístroju a zabezpečte, aby kábel nevisel.
7. Kontrolujte prístroj a kábel pravidelne z hľadiska poškodenia. Ak sa objaví akékoľvek poškodenie, prístroj by ste nemali používať.
8. Neopravujte prístroj svojpomocne, ale radšej sa spojte s oprávneným odborníkom.
9. Na zaistenie vašej bezpečnosti musíte pokazenú alebo poškodenú zástrčku vymeniť za rovnaký typ od výrobcu alebo zákazníckeho servisu alebo podobného odborníka.
10. Udržujte prístroj a kábel mimo dosah tepla, priameho slnečného žiarenia, vlhkosti, ostrých hrán a pod.
11. Nikdy nenechajte prístroj bez dozoru! Prístroj vypnite vždy, keď ho nepoužívate, aj keď je to iba okamih.
12. Používajte iba originálne príslušenstvo.
13. Nepoužívajte prístroj vonku.
14. Za žiadnych okolností nesmiete prístroj umiestniť do vody alebo inej kvapaliny a pod. Nepoužívajte prístroj s mokrými alebo vlhkými rukami.
15. Keď prístroj vlhne alebo je mokrý, ihneď odpojte zástrčku zo zásuvky. Nesiahajte do vody.
16. Prístroj používajte iba na jeho určené účely na typovom štítku prístroja.
17. Nepoužívajte prístroj s poškodenou zásuvkou.
18. Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa alebo rotujúcich súčasti prístroja.
19. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte držadlá alebo ovládače.
20. Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenou fyzickou, zmyslovou či mentálnou schopnosťou či osoby bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom, alebo pokiaľ im boli poskytnuté pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ poznajú súvisiace riziká.

21. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú robiť deti do 8 rokov a deti bez dozoru.
22. Nikdy neudierajte panvicu po vrchu alebo po hranách, aby ste ju odobrali, mohli by ste poškodiť panvicu.
23. Kovové fólie alebo iné materiály nesmiete vkladať do spotrebiča, pretože môžu zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
24. Nikdy nezakrývajte spotrebič uterákom alebo akýmkoľvek iným materiálom, teplo a para musia voľne unikať. Ak spotrebič prikryjete, alebo sa dostane do kontaktu s horľavým materiálom, môže to spôsobiť požiar.
25. Aby nedošlo k nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte zariadenie k externému časovému spínaču ani diaľkovému ovládaciu systému.
26. **VÝSTRAHA!** Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú. Je treba sa vyhnúť styku s horúcimi časťami.
27. **UPOZORNENIE:** Žiadnu časť mikrovlnnej rúry nečistite čistiacimi prostriedkami na tradičné rúry, parnými čističmi, abrazívnymi ani agresívnymi čistiacimi prostriedkami, prostriedkami s obsahom hydroxidu sodného ani drôtenkami.
28. Nenechajte kábel previesť cez okraj stola alebo pracovnej dosky.
29. Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi. Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 230 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. **VÝSTRAHA! TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ!** Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade, že nedodržíte tieto bezpečnostné opatrenia.
30. Aby nedošlo k nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte zariadenie k externému časovému spínaču ani diaľkovému ovládaciu systému.

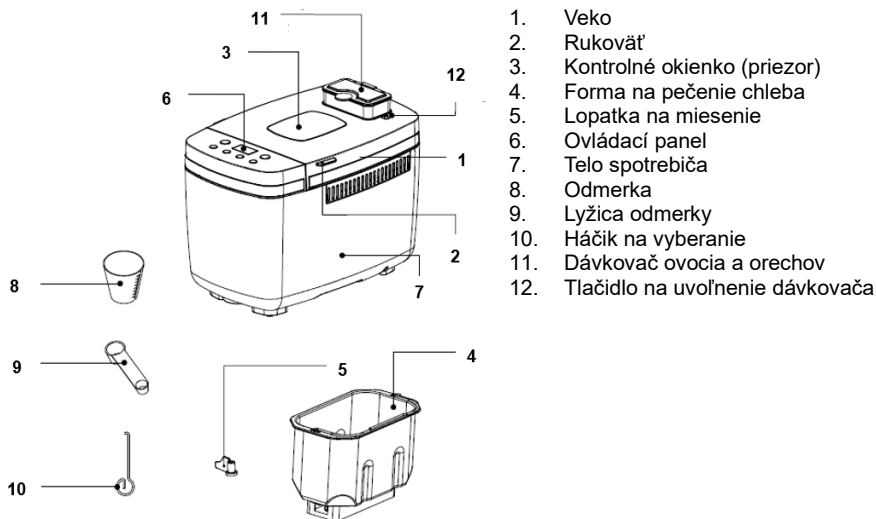
Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Prvé použitie prístroja:

Skontrolujte panvicu na pečenie a vyčistite priestor na pečenie. Panvica má teflónový povrch. Nepoužívajte ostré predmety a nedrhňte! Potrite ju tukom a pečte prázdnu asi 10 minút. Položte tyč na miesenie do hriadeľa v zone pečenia. Vetrajte miestnosť, ak sa objaví akýkoľvek neželaný zápach.

FUNKCIE & OBSLUHA

Spoznajte váš prístroj na pečenie chleba



PREDSTAVENIE OVLÁDACIEHO PANELA

(Šablóna ovládacieho panela sa môže meniť bez predchádzajúceho upozornenia.)



Menu

Vyberte požadovaný program stlačením tlačidla Menu. Príslušné číslo programu sa zobrazí na displeji. Dĺžka pečenia závisí od vybraných kombinácií programov.

1. **Základný:** Tento program je vhodný na pečenie bieleho chleba, ktorý sa väčšinou skladá z pšeničnej múky. Výsledný chlieb bude hutný.
2. **Rýchly:** Tento program sa skladá z hnetenia, kysnutia a pečenia chleba v kratšom čase než v základnom programe. Chlieb upečený s týmto nastavením je obvykle menší s hutnou štruktúrou.
3. **Francúzsky:** Tento program je vhodný na pečenie nadýchaného chleba vyrobeného z jemnej mletej múky. Väčšinou bude výsledkom nadýchaný chlieb s chrupkavou kôrkou.
4. **Ultrarýchly:** Tento program sa skladá z hnetenia, kysnutia a pečenia v najkratšom možnom čase. Chlieb obvykle bude menší a hrubší než chlieb upečený pri rýchlym programe.
5. **Celozrnný:** Tento program je vhodný na spracovanie hrubých múk, ako je celozrnná pšeničná múka alebo celozrnná žitná múka. Výsledkom je ťažký a hutný chlieb.
6. **Torta:** Použite tento program na pečenie tort podľa vlastných receptov alebo dokonca s hotovými zmesami na torty.
7. **Cesto:** S týmto programom je možné hniesť kysnuté cesto na rožky, pizzu alebo iné pečivo. Programovanie časovača je možné. To vám umožní dokončiť cesto v presnom čase. Program zahŕňa fázy hnetenia a kysnutia.
8. **Pečenie:** Na dopečenie príliš svetlého alebo neprepečeného chleba. S týmto programom môžete taktiež piecť hotové cesto. Chlieb zostane teplý takmer hodinu po ukončení pečenia. To zabráni prílišnému navlhnutiu chleba.
9. **Sladký chlieb:** Tento program je veľmi vhodný, ak chcete do chleba pridať ďalší cukor alebo prísady, ako je ovocná šťava, sušené ovocie, kokosové vločky, hrozienka alebo čokoláda. Program poskytuje nadýchaný, vzdušnejší chlieb.
10. **Džem:** Tento program sa používa na výrobu džemov, marmelád, želé a ďalších nátierok z ovocia.
11. **Mix:** Tento program je určený na hnetenie.
12. **Bezlepkový:** Pre chleby vyrobené z bezlepkovej múky alebo zmesi na pečenie. Bezlepková múka vyžaduje viac času na nasávanie tekutín a má odlišné vlastnosti kysnutia.
13. **Jogurt:** Tento program vám umožňuje pripraviť jogurt z kravského mlieka alebo sójového mlieka. Podrobné pokyny nájdete v priloženom receptári.
14. **Domáci:** Tento program vám umožní prevziať plnú kontrolu nad procesom pečenia. Časy pre hnetenie, kysnutie, pečenie a udržiavanie tepla si môžete upraviť. Časový rozsah každého programu je nasledujúci:
Hnetenie 1: 5 – 13 minút;
Kysnutie 1: 25 – 60 minút
Hnetenie 2: 5 – 20 minút (ak zvolíte 5 minút, funkcia automatického pridania ovocia alebo orechov počas prevádzky nebude účinná);
Kysnutie 2: 0 – 40 minút;
Kysnutie 3: 0 – 60 minút;
Pečenie: 0 – 80 minút
Udržiavanie tepla: 0 – 60 minút

V ponuke Domáci:

- Stlačte raz tlačidlo Bochník,  začne blikať, potom stlačte tlačidlo Time +/- na nastavenie času prevádzky pre Hnetenie 1.;
- Stlačte tlačidlo Bochník na potvrdenie času pre Hnetenie 1,  bude blikať, potom stlačte tlačidlo Čas +/- na nastavenie času pre Kysnutie 1.
- Stlačte tlačidlo Bochník raz,  bude blikať, potom stlačte tlačidlo Čas +/- na nastavenie času prevádzky pre Hnetenie 2.;
- Stlačte tlačidlo Bochník raz,  bude blikať, potom stlačte tlačidlo Čas +/- na nastavenie času prevádzky pre Kysnutie 2.;

- Stlačte tlačidlo Bochník raz,  bude blikať, potom stlačte tlačidlo Čas +/- na nastavenie času prevádzky pre Kysnutie 3.;
- Stlačte tlačidlo Bochník raz,  bude blikať, potom stlačte tlačidlo Čas +/- na nastavenie času prevádzky pre Pečenie.;
- Stlačte tlačidlo Bochník raz,  bude blikať, potom stlačte tlačidlo Čas +/- na nastavenie času prevádzky pre Udržovanie tepla.;
- Stlačte tlačidlo Bochník raz, potom stlačte tlačidlo Čas +/- na nastavenie času prevádzky pre Čas oneskorenia;
- Stlačte tlačidlo Štart/Stop raz a pekáreň sa spustí;
- Stlačte tlačidlo Štart/Stop znovu a pekáreň sa zastaví.

Poznámka: Nastavenie je možné uložiť do pamäte a bude účinné pri použití v budúcnosti.

Štart/Stop

Spustenie a zastavenie operácie alebo vymazanie nastaveného časovača. Na prerušenie prevádzky krátko stlačte tlačidlo Štart/Stop, pokiaľ nezaznie akustický signál a na displeji nezačne blikať čas. Stlačením tlačidla Štart/Stop znovu obnovíte prevádzku. Ak tlačidlo Štart/Stop nestlačíte ručne, spotrebič program automaticky obnoví po 10 minútach. Na ukončenie prevádzky a mazanie nastavenia stlačte tlačidlo Štart/Stop na 3 sekundy, pokiaľ nezačujete jeden dlhý zvukový signál.

Farba

Vyberte stupeň sfarbenia (Stredné → Tmavé → Svetlé). Stlačte opakovane tlačidlo Farba, pokiaľ sa nad požadovaným stupňom sfarbenia neobjaví značka. Dĺžka pečenia sa mení v závislosti od vybraného stupňa sfarbenia. V programoch 7, 10, 11 a 13 nie je nastavenie farby k dispozícii.

Bochník

Vyberte hrubú hmotnosť (900 g, 1150 g, 1350 g). Stlačte tlačidlo opakovane, pokiaľ sa pod požadovanou hmotnosťou neobjaví značka.

Nastavenie časovača

Funkcia časovača umožňuje odložené pečenie. Pomocou tlačidiel so šípkami TIME+ a TIME- nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia. Vyberte program. Na displeji sa zobrazí požadovaná dĺžka pečenia. Pomocou tlačidla so šípkou TIME+ môžete zmeniť čas ukončenia pečenia v krokoch po 10 minútach na neskorší čas. Ak chcete túto funkciu zrýchliť, podržte stlačené tlačidlo so šípkou. Na displeji sa zobrazí celková dĺžka pečenia a čas odloženia. Ak pri zmene času prekročíte požadovanú hranicu, môžete to opraviť pomocou tlačidla so šípkou TIME-. Potvrďte nastavenie časovača tlačidlom Štart/Stop. Dvojbodka na displeji blika a naprogramovaný čas začína plynúť. Po dokončení procesu pečenia zaznie desať akustických signálov a na displeji sa zobrazí 0:00. Funkcia časovača nie je k dispozícii pre programy 4, 8, 10, 11 a 13.

Príklad:

Je 8.00 hod. ráno a radi by ste mali čerstvý chlieb za 7 hodín a 15 minút o 15.15 hod. Najprv zvolte program 1, potom stlačte tlačidlo časovača, pokiaľ sa na displeji nezobrazí 7:15, pretože čas do dokončenia chleba je 7 hodín a 15 minút. Všimnite si, že funkcia časovača nemusí byť k dispozícii pre program na marmeládu.

Poznámka: Maximálny čas oneskorenia je 13 hodín. V prípade oneskorenia nepoužívajte žiadne suroviny podliehajúce skaze, ako sú vajcia, čerstvé mlieko, ovocie a cibule.

UDRŽOVANIE TEPLA

Chlieb je automaticky udržiavaný teplý počas 1 hodiny po upečení. Ak by ste chceli chlieb vybrať zo spotrebiča, keď je aktívna funkcia udržiavania teploty, zrušte program stlačením tlačidla „Štart/Stop“.

POZNÁMKA: Fáza „udržiavanie teploty“ sa nevzťahuje na programy 4, 7, 10 a 13.

PAMÄŤ

Ak sa počas pečenia chleba preruší napájanie, proces bude automaticky pokračovať do 10 minút, aj keď nestlačíte tlačidlo „Štart/Stop“. Ak prerušenie trvá dlhšie než 10 minút, treba proces pečenia znovu spustiť. Do pekárne vložte nové suroviny. Ak k prerušeniu došlo pred kysnutím cesta, reštartujte ho stlačením tlačidla „Štart/Stop“.

PROSTREDIE

Tento spotrebič funguje dobre v širokom teplotnom rozsahu, ale môže existovať rozdiel vo veľkosti bochníka. Vo veľmi teplej miestnosti bude bochník väčší a vo veľmi chladnej miestnosti menší. Teplota v miestnosti by mala byť od 15 °C do 34 °C.

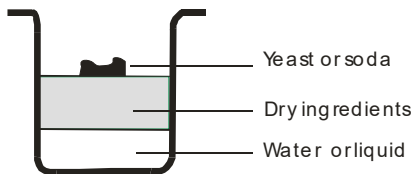
VÝSTRAŽNÝ DISPLEJ

Pekáreň nezapínajte, pokiaľ nevychladne alebo sa nezahreje. Ak sa na displeji po spustení programu zobrazí „HHH“, znamená to, že teplota vo vnútri nádoby na chlieb je príliš vysoká. Mali by ste zastaviť program a okamžite odpojiť spotrebič od zásuvky. Potom otvorte veko a pred ďalším použitím nechajte spotrebič úplne vychladnúť. Ak sa po stlačení tlačidla Štart/Stop na displeji zobrazí „EE0“, vypnite hlavný vypínač a odpojte sieťovú zástrčku, potom sieťovú zástrčku znovu zasunite a zapnite hlavný vypínač. Ak chybová správa pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis.

AKO UPIEČŤ CHLIEB

Dodržiujte bezpečnostné pokyny v tomto návode. Pekáreň postavte na rovný a pevný podklad.

1. Vytiahnite pekáč zo spotrebiča smerom nahor.
2. Nasuňte hnetacie háky na hnacie hriadele v pekáči. Uistite sa, že sú pevne na svojom mieste.
3. Suroviny pre svoj recept vložte v uvedenom poradí do pekáča. Najprv pridajte tekutiny, cukor a soľ, potom múku a ako poslednú ingredienciu pridajte droždie. Dbajte na to, aby droždie neprišlo do styku so soľou alebo tekutinami. Maximálne prípustné množstvo múky a droždia nájdete v recepte.



4. Vložte pekáč späť do spotrebiča. Uistite sa, že je správne umiestnená.
5. Zatvorte veko spotrebiča.
6. Zapojte napájaciu zástrčku do zásuvky. Zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí číslo programu a dĺžka trvania normálneho programu 1.
7. Vyberte svoj program pomocou tlačidla ponuky. Každý vstup je potvrdený akustickým signálom.
8. Vyberte farbu chleba. Značka na displeji ukazuje, či ste zvolili svetlú, strednú alebo tmavú farbu. V programoch 7, 10, 11 a 13 nie je funkcia „stupeň zhnednutia“ dostupná.
9. Teraz máte možnosť nastaviť čas ukončenia programu pomocou funkcie časovača. Môžete zadať maximálne oneskorenie až 13 hodín. Táto funkcia oneskorenia nie je dostupná pre programy 4, 8, 10, 11 a 13.
10. Teraz spustíte program pomocou tlačidla Štart/Stop.

Program automaticky spustí rôzne operácie. Priebeh programu môžete sledovať prostredníctvom okienka pekárne. Občas sa môže stať, že sa na okienku počas pečenia objaví kondenzát. Veko spotrebiča je možné počas hnetenia otvoriť. Počas pečenia neotvárajte veko spotrebiča. Chlieb sa môže zraziť. Tip: Po 5 minútach hnetenia skontrolujte konzistenciu cesta. Mala by to byť mäkká, lepkavá hruška. Ak je príliš suchá, pridajte do nej trochu tekutiny. Ak je príliš vlhká, pridajte trochu múky (1/2 až 1 lyžičku raz alebo viackrát, podľa potreby).

12. Po dokončení pečenia zaznie desať akustických signálov a na displeji sa zobrazí 0:00. Na konci programu sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania teploty až na 60 minút. V tomto režime vnútri spotrebiča cirkuluje teplý vzduch. Funkciu udržiavania teploty môžete predčasne ukončiť stlačením tlačidla Štart/Stop, pokým nezaznejú dva zvukové signály. Fáza „udržiavanie teploty“ sa nevzťahuje na programy 4, 7, 10 a 13.
13. Pred otvorením veka spotrebiča vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Ak spotrebič nepoužívate, nikdy ho nezapájajte do zásuvky!
14. Pri vyberaní pekáča vždy používajte držiaky na hrnce alebo chňapky. Podržte pekáč naklonený nad mriežkou a zľahka zatrasť, pokým chlieb z pekáča nevyklízne. Ak chlieb z hnetacích hákov neskĺzne, opatrne hnetací hák odstráňte pomocou priloženého vyťahovača hnetacích hákov. Poznámka: Nepoužívajte žiadne kovové predmety, ktoré by mohli viesť k poškrabaniu nepriľnavej vrstvy. Po vybratí chleba ihneď vypláchnite pekáč teplou vodou. Tým sa zabráni prilepeniu hnetacích háčikov k hnaciemu hriadeľu. Pred konzumáciou nechajte chlieb vychladnúť 15 – 30 minút. Pred krájaním chleba sa uistite, že už v pekáči nie je hnetací hák.

Odstraňovanie problémov

PROBLÉM	DÔVOD	RIEŠENIE
Chlieb kysol a potom klesol.		• Znížte množstvo vody alebo mlieka o 1 – 2 lyžice, použite studenšiu tekutinu. • Zvýšte množstvo soli o ¼ lyžičky. • Zvýšte množstvo múky o 1 – 2 lyžice, použite čerstvejšiu múku a správny typ múky. • Znížte množstvo droždia o ⅛ – ¼ lyžičky, použite čerstvé droždie a správny typ droždia pri správnom nastavení.
Chlieb kysol príliš vysoko.	• Pridali ste príliš veľa droždia. • Pridali ste príliš veľa múky alebo nesprávny typ múky. • Nedostatočné množstvo soli alebo ste ju zabudli pridať. • Tekutina sa dotkla droždia pred hnetením.	• Znížte množstvo vody alebo mlieka o 1 – 2 lyžice, použite studenšiu tekutinu. • Zvýšte množstvo soli o ¼ lyžičky. • Znížte množstvo cukru alebo medu o ½ lyžičky. • Znížte množstvo múky o 1 – 2 lyžice. • Znížte množstvo droždia o ⅛ – ¼ lyžičky, použite správny typ droždia na správnom nastavení.
Chlieb dostatočne nevykysne.	• Nedostatočné množstvo droždia. • Droždie je príliš staré alebo bol použitý nesprávny typ. • Príliš veľa alebo nedostatok vody/tekutiny.	• Zvýšiť množstvo vody alebo mlieka o 1 – 2 lyžice. • Znížiť množstvo soli o ¼ lyžičky. • Zvýšiť množstvo cukru alebo medu o ½ lyžičky.

	• Poklop bol otvorený počas programu kysnutia. • Bol použitý nesprávny typ múky alebo stará múka. • Tekutina bola príliš studená alebo príliš teplá. • Nepridali ste cukor.	• Použiť čerstvejšiu múku, správny typ múky. • Zvýšiť množstvo droždia o ½ – ¼ lyžičky, použiť správny typ droždia na správnom nastavení.
Chlieb je nízky a ťažký.		• Použite čerstvejšiu múku, použite správny typ múky. • Pridajte droždie, použite čerstvé droždie, použite správny typ droždia na správnom nastavení.
Kôrka je príliš svetlá.		• Zvýšiť množstvo cukru alebo medu o ½ lyžičky.
Chlieb nie je upečený.		• Skontrolujte napájací zdroj a vyberte správne nastavenia.
Chlieb je prepečený.		• Uberte cukor alebo med o ½ lyžičky. • Vyberte správne nastavenia.
Zmes na chlieb nie je premiešaná.		• Nádobu na chlieb umiestnite správne, hnetací hák správne zatlačte na hriadeľ v pekáči.
Prispôsobenie vysokej výške		• Znížiť množstvo vody alebo mlieka o 1 – 2 lyžice. • Znížiť množstvo cukru alebo medu o ½ lyžičky. • Znížiť množstvo droždia o ½ – ¼ lyžičky.
Chlieb vôbec nevyskysol.	• „Zabudli ste pridať droždie alebo droždie bolo pokazené. • Droždie zničené kontaktom so soľou alebo pridaním príliš teplej ingrediencie. • Tekutina prišla do styku s droždím pred hnetením.“	• „Droždie by ste mali zlikvidovať do 48 hodín po otvorení a nesmie prekročiť svoj dátum spotreby. • Vždy umiestňujte ingrediencie v poradí uvedenom v recepte, najskôr tekutinu a nakoniec droždie. • Používajte iba vlažné ingrediencie.
Celozrnné pečivo menej kysne.	• Je normálne, že chlieb vyrobený z celozrnnnej múky menej kysne a má hustejšiu štruktúru.	• Ak chcete ľahšiu textúru, použite recept s 50 % celozrnnnej múky.
Celozrnný chlieb má niekedy vráskavý alebo mierne prepadnutý vršok.	To je typické pre celozrnný chlieb vo vašej domácej pekárni, pretože lepok sa pri hnetení, kysnutí a pečení príliš napína.	• Môžete dať prednosť výsledkom pri použití správneho programu pre rýchle upečený celozrnný chlieb, ktorý kysne rýchlejšie. • Rustikálny vzhľad neovplyvňuje chuť a kvalitu chleba.
Chlieb mal vnútri veľkú vzduchovú dieru alebo vrchná kôrka sa roztrhla/vyfúkla.	• Tekutina prišla do styku s droždím pred hnetením.	• Vždy umiestňujte ingrediencie v poradí uvedenom v recepte, najskôr tekutinu. • Pri použití možnosti

		oneskoreného štartu sa uistíte, že je droždie uprostred nádoby.
Ťažký, hrudkovitý chlieb.	• Príliš veľa tekutiny. • Nedostatok droždia. • Príliš veľa múky. • Príliš veľa tekutiny. • Nedostatok droždia. • Príliš veľa múky. • Staré ingrediencie alebo nesprávny typ múky.	• Postupne znižujte množstvo tekutiny o 1 – 2 lyžice. Používajte presné miery. • Postupne zvyšujte množstvo droždia o 1/4 lyžičky. • Znížte množstvo múky. • Používajte čerstvé ingrediencie.
Chlieb je otvorený, vlhký/príliš pórovitý.	• Príliš veľa tekutiny. • Bez pridanej soli.	• Používajte presné miery. • Pri vysokej vlhkosti vzduchu použite trochu menej vody. • Rôzne dávky múky môžu vyžadovať menej tekutiny.
Vzduchová bublina pod kôrkou.	• Cesto bolo zle premiešané.	• Bohužiaľ, ojedinele sa to stáva. Ak problém pretrváva, pridajte ďalšiu lyžicu tekutiny.
Po stlačení tlačidla „Start/Stop“ zobrazte „H:HH“.	• Teplota v pekární je príliš vysoká na pečenie chleba.	• Stlačte tlačidlo „Start/Stop“ a odpojte pekáreň od zásuvky, potom vyberte nádobu na chleba a otvorte kryt, pokým pekáreň nevychladne.

Čistenie a uskladnenie:

Odpojte prístroj od elektrickej energie a nechajte ho vychladnúť pred začatím čistenia.

1. Panvica na pečenie: Vydrhnite ju zvonku aj zvnútra s navlhčenou handričkou. Nepoužívajte žiadne ostré predmety alebo drhnúce čistiace prostriedky.

POZNÁMKA: Vložte panvicu na chlieb do správnej polohy, potom ju stlačte dole. Ak sa nedá vložiť, jemne upravte panvicu, aby bola v správnej pozícii, potom ju stlačte nadol.

2. Čepel' na miesenie: Ak sa tyč na miesenie ťažko vyberá z osi, namočte panvicu na pečenie do vody.
3. Teleso prístroja: Zľahka utrite vonkajší povrch telesa navlhčenou handričkou. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky na čistenie, pretože by mohli poškodiť lesklý povrch. Nikdy neponárajte teleso spotrebiča do vody kvôli čisteniu.

POZNÁMKA: Navrhujeme neodpájať vrchnák kvôli čisteniu.

5. Skôr než pekárničku zabalíte a uskladníte, uistite sa, že je úplne vychladená, vyčistená a suchá a vrchnák je zatvorený.

Tento prístroj spĺňa smernice CD pre rádiové odrušenie a nízko-napäťovú bezpečnosť a bol vyrobený podľa aktuálnych bezpečnostných predpisov.

Životné prostredie

Nevyhadzujte spotrebič po ukončení životnosti s bežným domácim odpadom, ale odovzdajte ho v oficiálnej miestnej zberni na recykláciu. Týmto konaním pomôžete chrániť životné prostredie.

Záruka & servis

Ak potrebujete informácie, alebo ak máte problém, spojte sa so strediskom pre starostlivosť o zákazníkov Gorenje vo vašej krajine (číslo telefónu nájdete na záručnom liste). Ak sa vo vašej krajine nenachádza stredisko pre starostlivosť o zákazníkov, navštívte miestneho predajcu Gorenje, alebo sa spojte so servisným oddelením spoločnosti Gorenje Service Department of Gorenje Domestic Appliances.

Len pre použitie v domácnosti!

SPOLOČNOSŤ GORENJE

VÁM PRAJE MNOŽSTVO PRÍJEMNÝCH ZÁŽITKOV PRI POUŽÍVANÍ TOHTO SPOTREBIČA

CZ

Dôležité bezpečnostní pokyny:

Před uvedením tohoto zařízení do provozu si pozorně přečtete návod k obsluze.

1. Před použitím elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat tato základní bezpečnostní opatření:
2. Uchovejte si tento návod, záruční list, účtenku a pokud možno i krabici s vnitřním balením!
3. Zařízení je určeno výhradně pro soukromé a nikoli pro komerční použití!
4. Před použitím zkontrolujte, jestli údaj napětí zásuvky odpovídá údaji uvedenému na výkonovém štítku.
5. Pokud zařízení nepoužíváte nebo připojujete příslušenství, probíhá čištění, popř. došlo k poruše, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nejdříve zařízení vypněte. Zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.
6. Abyste chránili děti před nebezpečím, které elektrospotřebiče představují, nikdy je nenechávejte u zařízení bez dozoru. Také při výběru umístění zařízení volte takové místo, ke kterému děti nemají přístup. Zajistěte, aby kabel nevisel dolů.
7. Pravidelně kontrolujte, jestli zařízení a kabel nejsou poškozené. Pokud došlo k jakémukoliv poškození, nesmíte zařízení používat.
8. Neopravujte zařízení sami, ale požádejte o radu autorizovaného odborníka.
9. Z důvodu vaší bezpečnosti je třeba, aby nefunkční nebo poškozenou zástrčku vyměnil pracovník našeho zákaznického servisu nebo osoba s obdobnou kvalifikací za odpovídající zástrčku od výrobce.
10. Udržujte zařízení a kabel mimo zdroje tepla a chraňte je před přímým slunečním zářením, vlhkostí, kontaktem s ostrými hranami apod.

11. Nikdy nenechávejte zařízení puštěné bez dozoru! Pokud stroj nepoužíváte, vždy ho odpojte od napájení, i kdyby to bylo jen na chvíli.
12. Používejte pouze originální příslušenství.
13. Nepoužívejte zařízení venku.
14. Zařízení nesmí být za žádných okolností umístěno do vody nebo jiné kapaliny ani s nimi nesmí přijít do kontaktu. Zařízení neobsluhujte, pokud máte vlhké nebo mokré ruce.
15. Pokud se zařízení namočí nebo navlhne, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nesahejte do vody.
16. Používejte zařízení pouze pro zamýšlený účel uvedený na výkonovém štítku zařízení.
17. Zařízení nepřipojujte k poškozené zásuvce.
18. Nedotýkejte se žádných částí zařízení, které jsou v pohybu nebo se točí.
19. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte madla a úchyty.
20. Děti ve věku do 8 let je třeba udržovat mimo dosah, nejsou-li pod trvalým dohledem.
21. Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenou fyzickou, smyslovou či mentální schopností či osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem, nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud znají související rizika. Děti by měly být pod dohledem, aby si nemohly s tímto spotřebicem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dozoru.
22. Je třeba dohlížet na to, aby si děti s tímto spotřebičem nehrály.
23. Nikdy se nesnažte pečicí formu uvolnit údery na horní stranu nebo hranu této formy – mohlo by dojít k poškození pečicí formy.
24. Do spotřebiče se nesmějí vkládat kovové fólie nebo podobné materiály, protože hrozí riziko požáru nebo zkratu.
25. Nikdy spotřebič nezakrývejte utěrkou ani jakýmkoli jiným materiálem – teplo a pára musejí volně unikat. Pokud zakryjete spotřebič nebo pokud spotřebič přijde do styku s hořlavým materiálem, může dojít ke vzniku požáru.
26. Nevystavujte se nebezpečným situacím a nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači ani systému dálkového ovládání.
27. **UPOZORNĚNÍ:** Na žádnou z částí mikrovlnné trouby nepoužívejte komerční čisticí prostředky pro trouby, parní cistice, drsné a hrubé cistice, jakékoli čisticí prostředky obsahující hydroxid sodný nebo drátenky. Troubu čistěte v pravidelných intervalech a odstraňujte veškeré zbytky jídla.
28. Nenechávejte též viset přívodní kabel přes hranu stolu či pracovní plochy.
29. Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebic v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení zaclenením vypínače odpovídajícího pravidlum pro kabeláž. Pripojte spotřebic ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. **UPOZORNĚNÍ! TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BYT UZEMNĚNO!** Vyrobcе nenese žádnou odpovědnost za případy, kdy nejsou tato bezpečnostní opatření dodržena.

30. Nevystavujte se nebezpečným situacím a nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači ani systému dálkového ovládání.

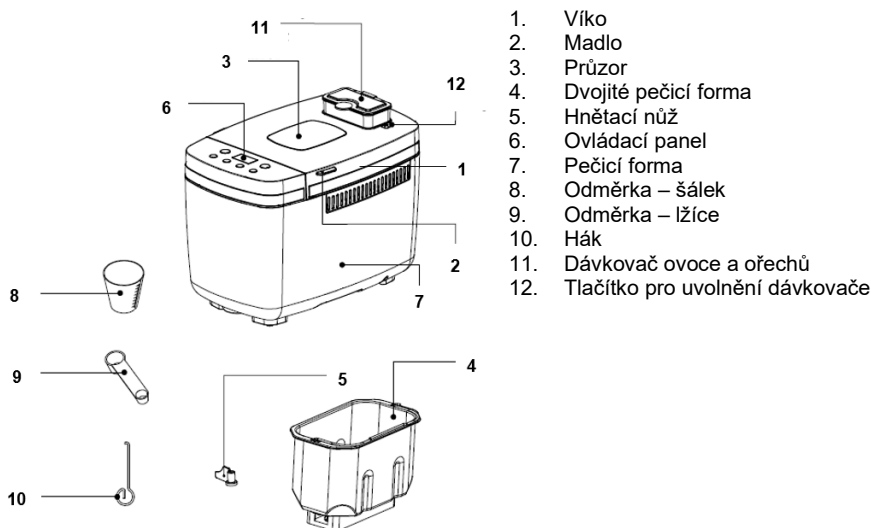
Tento spotřebič je značen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Tato směrnice je základem pro celoevropské zhodnocování a recyklaci odpadních elektrických a elektronických zařízení.

První použití zařízení:

Zkontrolujte pečicí formu a vyčistěte zbylý prostor pečicí komory. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povrchem. Nepoužívejte ostré předměty a nedrhňte povrch! Vymažte pečicí formu a nechte ji prázdnou péci zhruba 10 minut. Potom ji znovu vyčistěte. Umístěte hnětací hák na osu v pečicím prostoru. Pokud se vyvine nežádoucí pach, vyvětrejte místnost.

FUNKCE A PROVOZ

Seznamte se s vaší pekárnou



ÚVOD K OVLÁDACÍMU PANELU

(Potisk se může měnit bez předchozího upozornění.)



Menu

Vyberte požadovaný program stisknutím tlačítka Menu. Příslušné číslo programu je zobrazeno na displeji. Doba pečení závisí na vybraných kombinacích programů.

1. **Základní:** Tento program je vhodný pro pečení bílého chleba, který se většinou skládá z pšeničné mouky. Výsledný chléb bude hutný.
2. **Rychlý:** Tento program se skládá z hnětení, kynutí a pečení chlebů v kratším čase než s programem Základní. Chléb upečený s tímto nastavením je obvykle menší s hutnou strukturou.
3. **Francouzský:** Tento program je vhodný pro pečení nadýchaného chleba vyrobeného z jemně mleté mouky. Většinou bude výsledkem nadýchaný chléb s křupavou kůrkou.
4. **Ultra rychlý:** Tento program se skládá z hnětení, kynutí a pečení v nejkratším možném čase. Chléb obvykle bude menší a hrubší než chléb upečený s programem Rychlý.
5. **Celozrnný:** Tento program je vhodný pro zpracování silných mouk, jako je celozrnná pšeničná mouka nebo celozrnná žitná mouka. Výsledkem je těžký a hutný chléb.
6. **Dort:** Použijte tento program k pečení dortů podle vlastních receptů nebo dokonce s hotovými směsmi na dorty.
7. **Těsto:** S tímto programem lze hnět kynuté těsto na rohlíky, pizzu nebo jiné pečivo. Programování časovače je možné. To vám umožní dokončit těsto v přesném čase. Program zahrnuje fáze hnětení a kynutí.
8. **Pečení:** Pro dopečení příliš světlého nebo nepropečeného chleba. S tímto programem můžete také péct hotové těsto. Chléb zůstane teplý téměř hodinu po ukončení pečení. To zabrání přílišnému navlhnutí chleba.
9. **Sladký chléb:** Tento program je velmi vhodný, pokud chcete do chleba přidat další cukr nebo přísady, jako je ovocná šťáva, sušené ovoce, kokosové vločky, rozinky nebo čokoláda. Program poskytuje nadýchaný, vzdušnější chléb.
10. **Džem:** Tento program se používá k výrobě džemů, marmelád, želé a dalších pomazánek z ovoce.
11. **Mix:** Tento program je určen pro hnětení.
12. **Bezlepkový:** Pro chleby vyrobené z bezlepkové mouky nebo směsí na pečení. Bezlepková mouka vyžaduje delší dobu pro nasávání tekutin a má odlišné vlastnosti kynutí.
13. **Jogurt:** Tento program vám umožňuje připravit jogurt z kravského mléka nebo sójového mléka. Podrobné pokyny naleznete v příloženém receptáři.
14. **Domácí:** Tento program vám umožní převzít plnou kontrolu nad procesem pečení. Časy pro hnětení, kynutí, pečení a udržování tepla si můžete upravit. Časový rozsah každého programu je následující:
Hnětení 1:5-13 minut;

Kynutí 1: 25-60 minut

Hnětení 2: 5-20 minut (pokud zvolíte 5 minut, funkce automatického přidání ovoce nebo ořechů během provozu nebude účinná);

Kynutí 2: 0-40 minut;

Kynutí 3: 0-60 minut;

Pečení: 0-80 minut

Udržování tepla: 0-60 minut

V nabídce Domáci:

- Stiskněte jednou tlačítko Bochník,  začne blikat, poté stiskněte tlačítko Time +/- pro nastavení doby provozu pro Hnětení 1.;
- Stiskněte tlačítko Bochník pro potvrzení času pro Hnětení 1,  bude blikat, poté stiskněte tlačítko Čas +/- pro nastavení času pro Kynutí 1.
- Stiskněte tlačítko Bochník jednou,  bude blikat, poté stiskněte tlačítko Čas +/- pro nastavení času provozu pro Hnětení 2.;
- Stiskněte tlačítko Bochník jednou,  bude blikat, poté stiskněte tlačítko Čas +/- pro nastavení času provozu pro Kynutí 2.;
- Stiskněte tlačítko Bochník jednou,  bude blikat, poté stiskněte tlačítko Čas +/- pro nastavení času provozu pro Kynutí 3.;
- Stiskněte tlačítko Bochník jednou,  bude blikat, poté stiskněte tlačítko Čas +/- pro nastavení času provozu pro Pečení.;
- Stiskněte tlačítko Bochník jednou,  bude blikat, poté stiskněte tlačítko Čas +/- pro nastavení času provozu pro Udržování tepla.;
- Stiskněte tlačítko Bochník jednou, poté stiskněte tlačítko Čas +/- pro nastavení času provozu pro Čas zpoždění;
- Stiskněte tlačítko Start/Stop jednou a pekárna začne pracovat;
- Stiskněte tlačítko Start/Stop znovu a pekárna přestane pracovat.

Poznámka: Nastavení lze uložit do paměti a bude účinné při příštím použití.

Start/Stop

Spuštění a zastavení operace nebo vymazání nastaveného časovače. Pro přerušení provozu krátce stiskněte tlačítko Start/Stop, dokud nezazní akustický signál a na displeji nezačne blikat čas.

Stisknutím tlačítka Start/Stop znovu obnovíte provoz. Pokud tlačítko Start/Stop nezmáčknete ručně, stroj program automaticky obnoví po 10 minutách. Pro ukončení provozu a smazání nastavení stiskněte tlačítko Start/Stop po dobu 3 sekund, dokud neslyšíte jeden dlouhý zvukový signál.

Barva

Vyberte stupeň zbarvení (Střední → Tmavé → Světlé). Stiskněte opakovaně tlačítko Barva, dokud se nad požadovaným stupněm zbarvení neobjeví značka. Doba pečení se mění v závislosti na vybraném stupni zbarvení. U programů 7, 10, 11 a 13 není nastavení barvy k dispozici.

Bochník

Vyberte hrubou hmotnost (900 g, 1150 g, 1350 g). Stiskněte tlačítko opakovaně, dokud se pod požadovanou hmotností neobjeví značka.

Nastavení časovače

Funkce časovače umožňuje odložené pečení. Pomocí tlačítek se šipkami TIME+ a TIME- nastavte požadovaný čas ukončení pečení. Vyberte program. Na displeji se zobrazí požadovaná doba pečení. Pomocí tlačítka se šipkou TIME+ můžete změnit čas ukončení pečení v krocích po 10 minutách na pozdější čas. Chcete-li tuto funkci provést rychleji, podržte stisknuté tlačítko se šipkou. Na displeji se zobrazí celková doba pečení a doba odložení. Pokud při změně času překročíte požadovanou hranici, můžete to opravit pomocí tlačítka se šipkou TIME-. Potvrďte nastavení časovače tlačítkem Start/Stop. Dvojtečka na displeji bliká a naprogramovaný čas začíná běžet. Po dokončení procesu pečení zazní deset akustických signálů a na displeji se zobrazí 0:00. Funkce časovače není k dispozici pro programy 4, 8, 10, 11 a 13.

Příklad:

Je 8:00 ráno a rádi byste měli čerstvý chléb za 7 hodin a 15 minut v 15:15. Nejprve zvolte program 1, poté stiskněte tlačítko časovače, dokud se na displeji nezobrazí 7:15, protože doba do dokončení chleba je 7 hodin a 15 minut. Všimněte si, že funkce časovače nemusí být k dispozici u programu na marmeládu.

Poznámka: Maximální doba zpoždění je 13 hodin. V nabídce zpoždění nepoužívejte žádné suroviny podléhající zkáze, jako jsou vejce, čerstvé mléko, ovoce a cibule.

UDRŽOVÁNÍ TEPLA

Chléb je automaticky udržován teplý po dobu 1 hodiny po upečení. Pokud byste chtěli chléb vyjmout ze stroje, když je aktivní funkce udržování teploty, zrušte program stisknutím tlačítka „START/STOP“.

POZNÁMKA: Fáze „udržování teploty“ se nevztahuje na programy 4, 7, 10 a 13.

PAMĚŤ

Pokud se během pečení chleba přeruší napájení, proces bude automaticky pokračovat do 10 minut, i když nestisknete tlačítko „START/STOP“. Pokud doba přerušení trvá déle než 10 minut, je třeba proces pečení znovu spustit. Do pekárný vložte nové suroviny. Pokud k přerušení došlo před kynutím těsta, restartujte jej stisknutím tlačítka „START/STOP“.

PROSTŘEDÍ

Tento stroj funguje dobře v širokém teplotním rozsahu, ale může existovat rozdíl ve velikosti bochníku. Ve velmi teplé místnosti bude bochník větší a ve velmi chladné místnosti menší. Teplota v místnosti by měla být od 15 °C do 34 °C.

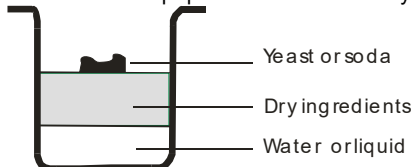
VÝSTRAŽNÝ DISPLEJ

Pekárnu nezapínejte, dokud nevychladne nebo se nezahřeje. Pokud se na displeji po spuštění programu zobrazí „HHH“, znamená to, že teplota uvnitř nádoby na chléb je příliš vysoká. Měli byste zastavit program a okamžitě odpojit zařízení ze zásuvky. Poté otevřete víko a před dalším použitím nechte stroj zcela vychladnout. Pokud se po stisknutí tlačítka Start/Stop na displeji zobrazí „EE0“, vypněte hlavní vypínač a odpojte síťovou zástrčku, poté síťovou zástrčku znovu zasuňte a zapněte hlavní vypínač. Pokud chybová zpráva přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.

JAK UDĚLAT CHLĚB

Dodržujte bezpečnostní pokyny v tomto návodu. Pekárnu postavte na rovný a pevný podklad.

1. Vytáhněte pekáč ze spotřebiče směrem nahoru.
2. Nasuňte hnětací háky na hnací hřídele v pekáči. Ujistěte se, že jsou pevně na svém místě.
4. Suroviny pro váš recept vložte v uvedeném pořadí do pekáče. Nejprve přidejte tekutiny, cukr a sůl, poté mouku a jako poslední ingredience přidejte droždí. Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami. Maximální přípustné množství mouky a droždí naleznete v receptu.



4. Vložte pekáč zpět do spotřebiče. Ujistěte se, že je správně umístěn.
5. Zavřete víko spotřebiče.
6. Zapojte napájecí zástrčku do zásuvky. Zazní akustický signál a na displeji se zobrazí číslo programu a doba trvání normálního programu 1.
7. Vyberte svůj program pomocí tlačítka nabídky. Každý vstup je potvrzen akustickým signálem.
8. Vyberte barvu chleba. Značka na displeji ukazuje, zda jste zvolili světlou, střední nebo tmavou barvu. U programů 7, 10, 11 a 13 není funkce "stupeň zhnědnutí" dostupná.
9. Nyní máte možnost nastavit čas ukončení vašeho programu pomocí funkce časovače. Můžete zadat maximální zpoždění až 13 hodin. Tato funkce zpoždění není dostupná pro programy 4, 8, 10, 11 a 13.
10. Nyní spustíte program pomocí tlačítka Start/Stop.
Program automaticky spustí různé operace. Průběh programu můžete sledovat prostřednictvím okna vaší pekárny. Občas se může stát, že se na okně během pečení objeví kondenzát. Víko přístroje lze během hnětení otevřít. Během pečení neotevírejte víko spotřebiče. Chléb se může srazit. Tip: Po 5 minutách hnětení zkontrolujte konzistenci těsta. Měla by to být měkká, lepkavá hrudka. Pokud je příliš suchá, přidejte do ní trochu tekutiny. Pokud je příliš vlhká, přidejte trochu mouky (1/2 až 1 lžičku jednou nebo vícekrát, podle potřeby).
12. Po dokončení pečení zazní deset akustických signálů a na displeji se zobrazí 0:00. Na konci programu se spotřebič automaticky přepne do režimu udržování teploty po dobu až 60 minut. V tomto režimu uvnitř spotřebiče cirkuluje teplý vzduch. Funkci udržování teploty můžete předčasně ukončit stisknutím tlačítka Start/Stop, dokud nezazní dva zvukové signály. Fáze „udržování teploty“ se nevztahuje na programy 4, 7, 10 a 13.
13. Před otevřením víka spotřebiče vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Pokud spotřebič nepoužíváte, nikdy jej nezapojujte do zásuvky!
14. Při vyjímání pekáče vždy používejte držáky na hrnce nebo chňapky. Podržte pekáč nakloněný nad mřížkou a lehce zatřeste, dokud chléb z pekáče nevyklouzne. Pokud chléb z hnětacích háků nesklouzne, opatrně hnětací hák sejměte pomocí přiloženého vytahovacího hnětacích háků. Poznámka: Nepoužívejte žádné kovové předměty, které by mohly vést k poškrábání nepřílnavé vrstvy. Po vyjmutí chleba ihned vypláchněte pekáč teplou vodou. Tím se zabrání přilepení hnětacích háčků k hnací hřídeli. Před konzumací nechte chléb vychladnout 15-30 minut. Před krájením chleba se ujistěte, že v pekáči není ještě hnětací hák.

Odstraňování problémů

PROBLÉM	DŮVOD	ŘEŠENÍ
Bochník kynul a poté klesl.		• Snižte množství vody nebo mléka o 1-2 lžice, použijte studenější tekutinu. • Zvyšte množství soli o ¼ lžičky. • Zvyšte množství mouky o 1-2 lžice, použijte čerstvější mouku a správný typ mouky. • Snižte množství droždí o ⅛-¼ lžičky, použijte čerstvý droždí a správný typ droždí při správném nastavení.
Chléb kynul příliš vysoko.	• Přidáno příliš mnoho droždí. • Přidáno příliš mnoho mouky nebo nesprávný typ mouky. • Nedostatečné množství soli nebo její zapomenuté přidání. • Tekutina se dotkla droždí před hnětením.	• Snižte množství vody nebo mléka o 1-2 lžice, použijte studenější tekutinu. • Zvyšte množství soli o ¼ lžičky. • Snižte množství cukru nebo medu o ½ lžičky. • Snižte množství mouky o 1-2 lžice. • Snižte množství droždí o ⅛-¼ lžičky, použijte správný typ droždí na správném nastavení.
Chléb dostatečně nevykysne.	• Nedostatečné množství droždí. • Droždí je příliš staré nebo byl použit nesprávný typ. • Příliš mnoho/nebo nedostatek vody/tekutiny. • Poklop byl otevřen během programu kynutí. • Byl použit nesprávný typ mouky nebo zastaralá mouka. • Tekutina byla příliš studená nebo příliš horká. • Nebyl přidán cukr.	• Zvýšit množství vody nebo mléka o 1-2 lžice. • Snižit množství soli o ¼ lžičky. • Zvýšit množství cukru nebo medu o ½ lžičky. • Použít čerstvější mouku, správný typ mouky. • Zvýšit množství droždí o ⅛-¼ lžičky, použít správný typ droždí na správném nastavení.
Bochník je nízký a těžký.		• Použijte čerstvější mouku, použijte správný typ mouky. • Přidejte droždí, použijte čerstvé droždí, použijte správný typ droždí na správném nastavení.
Kůrka je příliš světlá.		• Zvýšit množství cukru nebo medu o ½ lžičky.
Bochník není upečený.		• Zkontrolujte napájecí zdroj a vyberte správná nastavení.
Bochník je přepečený.		• Snižte cukr nebo med o ½ lžičky. • Vyberte správná nastavení.
Směs na chléb		• Nádobu na chléb umístěte

není promícháná.		správně, hnětací hák správně zatlačte na hřídél v pekáči.
Přízpůsobení vysoké výšce.		• Snížit množství vody nebo mléka o 1-2 lžíce. • Snížit množství cukru nebo medu o ½ lžičky. • Snížit množství droždí o ⅙-¼ lžičky.
Chléb vůbec nevyrásknul.	• Zapomněli jste přidat droždí nebo droždí bylo zkažené. • Droždí zničeno kontaktem se solí nebo přidáním příliš horké ingredience. • Tekutina přišla do styku s droždím před hnětením."	• "Droždí by mělo být zlikvidováno 48 hodin po otevření a nesmí překročit své datum spotřeby. • Vždy umísťujte ingredience v pořadí uvedeném v receptu, nejdříve tekutinu a nakonec droždí. • Používejte pouze vlažné ingredience.
Celozrnné pečivo méně kyne.	• Je normální, že chléb vyrobený z celozrnné mouky méně kyne a má hustší strukturu.	• Pro lehčí texturu použijte recept s 50 % celozrnné mouky.
Celozrnný chléb má někdy vrásčité nebo mírně propadlý vršek.	To je typické pro celozrnný chléb ve vaší domácí pekárně, protože lepek se při hnětení, kynutí a pečení příliš napíná.	• Můžete dát přednost výsledkům při použití správného programu pro rychle upečený celozrnný chléb, který má kratší dobu kynutí. • Rustikální vzhled neovlivňuje chuť a kvalitu chleba.
Bočník měl uvnitř velkou vzduchovou díru nebo vrchní kůrka se roztrhla/vyfoukla.	• Tekutina přišla do styku s droždím před hnětením.	• Vždy umísťujte ingredience v pořadí uvedeném v receptu, nejdříve tekutinu. • Při použití možnosti zpožděného startu se ujistěte, že droždí je uprostřed nádoby.
Těžký, hrudkovitý chléb.	• Příliš mnoho tekutiny. • Nedostatek droždí. • Příliš mnoho mouky. • Příliš mnoho tekutiny. • Nedostatek droždí. • Příliš mnoho mouky. • Staré ingredience nebo nesprávný typ mouky.	• Postupně snižujte množství tekutiny o 1-2 lžíce. Používejte přesné míry. • Postupně zvyšujte množství droždí o ¼ lžičky. • Snižte množství mouky. • Používejte čerstvé ingredience.
Chléb je otevřený, vlhký/příliš pórovitý.	• Příliš mnoho tekutiny. • Bez přidané soli.	• Používejte přesné míry. • Při vysoké vlhkosti vzduchu použijte trochu méně vody. • Různé dávky mouky mohou vyžadovat méně tekutiny.
Vzduchová bublina pod kůrkou.	• Těsto bylo špatně promícháno.	• Bohužel se to stává ojediněle. Pokud problém přetrvává, přidejte další lžici tekutiny.
Po stisknutí tlačítka "start/stop" zobrazte "H:HH".	• Teplota v pekárně je příliš vysoká na pečení chleba.	• Stiskněte tlačítko "start/stop" a odpojte pekárnu ze zásuvky, poté vyjměte nádobu na chleba a otevřete kryt, dokud pekárna nevychladne.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Odpojte zařízení od zdroje napájení a nechte ho před čištěním vychladnout.

1. Pečicí forma: Otfete zevnitř a zvenčí mokrým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní přípravky.

POZNÁMKA: Pečicí formu umístěte do správné polohy a zamáčkněte ji dolů. Pokud formu nelze zasunout, mírně ji pootočte, aby byla ve správné poloze, a potom ji zamáčkněte.

2. Hnětací lopatka: Pokud hnětací lopatku nelze sejmut z hřídele, namočte pečicí formu do vody.
3. Kryt: Vnější povrch krytu jemně otfete mokrým hadříkem. Pro čištění nepoužívejte abrazivní přípravky, mohlo by dojít k narušení vysokého lesku povrchu. Kryt při čištění nikdy neponořujte do vody.

POZNÁMKA: Při čištění se doporučuje nedemontovat víko.

1. Před zabalením pekárny pro uskladnění se přesvědčte, že je zcela vychladlá, čistá a suchá a víko je zavřené.

Tento spotřebič odpovídá směrnicím ES o potlačení vysokofrekvenčního rušení a o bezpečnosti elektrických zařízení nízkého napětí a byl zkonstruován tak, aby splňoval platné bezpečnostní požadavky.

Životní prostředí

Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí

Záruka a servis

Pokud byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, kontaktujte Středisko péče o zákazníky společnosti Gorenje ve své zemi (telefonní číslo střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou).

Pokud se ve vaší zemi Středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Gorenje nebo oddělení Service Department of Gorenje Domestic Appliances.

Jen pro osobní užití!

**SPOLEČNOST GORENJE
VÁM PŘEJE MNOHO PŘÍJEMNÝCH ZÁŽITKŮ PŘI POUŽÍVÁNÍ TOHOTO
SPOTŘEBIČE**

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcję użytkowania.

1. Zachowaj instrukcję, kartę gwarancyjną, fakturę lub rachunek i jeśli to możliwe, również opakowanie.
2. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego!
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub instalacji dodatkowych akcesoriów wyciągnij przewód zasilający z gniazdka sieciowego. Urządzenie należy wyłączyć z sieci elektrycznej również wtedy, gdy nie jest ono używane. Pamiętaj, że przewód zasilający należy wyciągać z gniazdka trzymając zawsze za wtyczkę, a nie za kabel.
4. Dzieci nigdy nie powinny pozostawać w pobliżu urządzenia bez nadzoru. Umieść urządzenie w takim miejscu, aby dzieci nie miały do niego dostępu. Sprawdź, czy przewód zasilający nie zwisa w powietrzu.
5. Regularnie sprawdzaj, czy urządzenie lub kabel nie uległy uszkodzeniu. Nie włączaj urządzenia, jeśli stwierdzisz jakiegokolwiek uszkodzenie.
6. Urządzenia nie naprawiaj samodzielnie, lecz zwróć się o pomoc do autoryzowanego serwisu.
7. W przypadku uszkodzenia wtyczki musi być ona ze względów bezpieczeństwa zastąpiona identycznym zamiennikiem, czego dokonać może tylko autoryzowany serwis lub osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.
8. Urządzenie i przewód zasilający nie powinny być umieszczane w pobliżu źródła ciepła bądź być narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, wilgoci, ostrych krawędzi itp. Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał gorącej obudowy urządzenia.
9. Urządzenia nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru. Nieużywane urządzenie zawsze wyłączaj, nawet jeśli nie używasz go tylko przez chwilę.
10. Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
11. Urządzenia używaj tylko w pomieszczeniach.
12. Urządzenia nie wolno wstawiać do wody lub innych substancji płynnych, ani też dopuszczać do kontaktu z płynami. Urządzenia nigdy nie stawiaj na mokrym podłożu! Nie dotykaj urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami!
13. Jeśli urządzenie zetknie się z wodą, natychmiast wyciągnij przewód zasilający z gniazdka sieciowego. Nie dotykaj wody.
14. Urządzenia używaj tylko zgodnie z przeznaczeniem.
15. Nie używaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony.
16. Nie dotykaj ruchomych i obrotowych elementów urządzenia.
17. Urządzenie umieść na równym podłożu, w odległości przynajmniej 5 cm od najbliższej ściany.
18. Do czyszczenia nie używaj agresywnych środków czyszczących.
19. Końcówkę do wyrabiania umyj niezwłocznie po użyciu.
20. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub rączek.

21. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.
22. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
24. Chcąc wyjąć z urządzenia formę do pieczenia nie należy uderzać w jej ścianki ani krawędzie, ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.
25. Do urządzenia nie należy wkładać folii aluminiowej ani innych materiałów mogących zwiększyć niebezpieczeństwo pożaru lub spięcia.
26. Urządzenia nigdy nie nakrywaj ścierką lub podobnymi materiałami, ponieważ uniemożliwia to swobodne wydobywanie się na zewnątrz ciepła i pary. Nakrycie urządzenia ścierką lub łatwopalnym materiałem może spowodować pożar.
27. W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego włącznika czasowego lub układu zdalnego sterowania.
28. **OSTRZEŻENIE:** Do czyszczenia kuchenki mikrofalowej nie należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do kuchenek, urządzeń do czyszczenia parowego, środków ściernych, druciaków, agresywnych środków czyszczących, środków zawierających wodorotlenek sodu.
29. Nie pozostawiaj przewodu sieciowego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
30. Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania. Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 230 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. **OSTRZEŻENIE! URZĄDZENIE NALEŻY BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ!** Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego zalecenia dotyczącego bezpieczeństwa.
31. W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie należy podłączać tego urządzenia do zewnętrznego włącznika czasowego lub układu zdalnego sterowania.

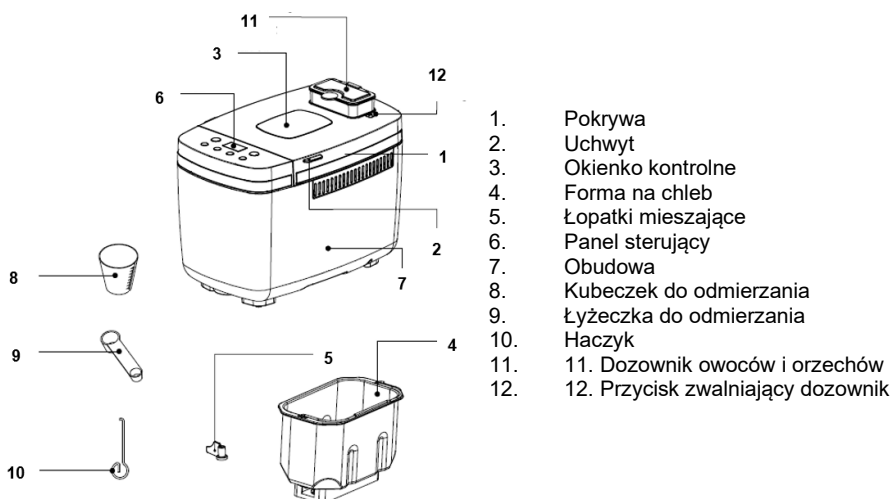
Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa wymagania dotyczące zbierania i zagospodarowania zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego, obowiązujące w całej Unii Europejskiej.

Pierwsze uruchomienie urządzenia

1. Prosimy sprawdzić, czy wszystkie części i całe wyposażenie zostało dostarczone oraz czy wszystko jest w nienaruszonym stanie
2. Oczyszczyć należy wszystkie części urządzenia, stosując się do wskazówek, zawartych w rozdziale **"Czyszczenie i konserwacja"**.
3. Wypiekacz do chleba należy ustawić na tryb działania **"BAKE"** (pieczenie) i pozostawić, żeby program działał przez około 10 minut, bez składników w misie. Następnie należy odczekać aż urządzenie się ochłodzi i ponownie umyć wszystkie ruchome części.
4. Dokładnie należy wysuszyć wszystkie części i je ponownie umieścić w urządzeniu. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

Funkcje i sposób działania

Panel sterujący



OPIS PANELU STERUJĄCEGO

(Wygląd wyświetlacza może ulec zmianie bez uprzedniego ostrzeżenia.)



Menu

Żądany program wybiera się, naciskając przycisk menu. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni numer programu. Czas pieczenia zależy od wybranej kombinacji programów.

1. **Podstawowy:** Ten program jest odpowiedni do pieczenia białego chleba, który w większości składa się z mąki pszennej. Otrzymany chleb będzie zwarty.
2. **Szybki:** Program ten polega na ugniataniu, wyrastaniu i pieczeniu bochenków w czasie krótszym niż w przypadku programu Podstawowego. Chleb upieczony przy użyciu tego ustawienia jest zazwyczaj mniejszy i ma zwartą konsystencję.
3. **Francuski:** Ten program jest odpowiedni do pieczenia puszystych chlebów z drobno zmielonej mąki. W większości przypadków rezultatem będzie puszysty chleb z chrupiącą skórką.
4. **Ultra szybki:** Program ten polega na ugniataniu, wyrastaniu i pieczeniu w najkrótszym możliwym czasie. Chleb będzie zazwyczaj mniejszy i bardziej gruboziarnisty niż chleb upieczony w programie Szybkim.
5. **Pełnoziarnisty:** Ten program jest odpowiedni do przetwarzania mąk z wysoką zawartością glutenu, takich jak razowa mąka pszenna lub razowa mąka żytnia. Skutkuje to ciężkim i zwartym chlebem.
6. **Słodkie wypieki:** Używaj tego programu do pieczenia ciast według własnych przepisów lub nawet mieszanek ciast.
7. **Ciasto:** Za pomocą tego programu można wyrabiać ciasto drożdżowe na bułki, pizzę lub inne wypieki. Możliwe jest zaprogramowanie timera. Umożliwia to zakończenie wyrabiania ciasta w ściśle określonym czasie. Program obejmuje fazy wyrabiania i wyrastania.
8. **Pieczenie:** Służy do dodatkowego pieczenia zbyt lekkich lub niedopieczonych chlebów. Za pomocą tego programu można również upiec gotowe ciasto. Chleb będzie utrzymywany w cieple przez prawie godzinę po zakończeniu pieczenia. Zapobiega to nadmiernemu zawilgoceniu chleba.
9. **Słodki chleb:** Ten program jest odpowiedni, jeśli chcesz dodać do chleba dodatkowy cukier lub składniki, takie jak sok owocowy, suszone owoce, płatki kokosowe, rodzynki lub czekoladę. Program zapewnia puszysty, bardziej napowietrzony chleb.
10. **Dżem:** Ten program służy do produkcji dżemu, marmolady, galaretki i innych smarowideł na bazie owoców.
11. **Mieszanie:** Ten program służy do wyrabiania ciasta.
12. **Bezglutenowy:** Do wypieku chleba z mąki bezglutenowej lub mieszanek do pieczenia. Mąka bezglutenowa wymaga dłuższego czasu na wchłonięcie płynów i ma inne właściwości wyrastania.
13. **Jogurt:** Ten program umożliwia przygotowanie jogurtu z mleka krowiego lub sojowego. Szczegółowe instrukcje znajdują się w załączonej broszurze z przepisami.
14. **Dmowoy:** Ten program pozwala w pełni kontrolować proces pieczenia. Można ustawić czas wyrabiania ciasta, wyrastania, pieczenia i utrzymywania ciepła. Zakres czasu każdego programu jest następujący:
Ugniatanie 1: 5-13 minut;
Wyrastanie 1: 25-60 minut
Ugniatanie 2: 5-20 minut (jeśli wybierzesz 5 minut, funkcja automatycznego dodawania owoców lub orzechów podczas pracy będzie nieskuteczna);
Wyrastanie 2: 0-40 minut
Wyrastanie 3: 0-60 minut
Pieczenie: 0-80 minut
Utrzymywanie ciepła: 0-60 minut

W menu funkcji Domowe:

- Naciśnij przycisk Bochenek jeden raz,  zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk Czas +/-, aby dostosować czas działania dla Ugniatania 1;
- Naciśnij przycisk Bochenek, aby potwierdzić czas dla Ugniatania 1,  zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk Czas +/-, aby dostosować czas dla Wyrastania 1.
- Naciśnij przycisk Bochenek jeden raz,  zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk Czas +/-, aby dostosować czas działania dla Ugniatania 2;

- Naciśnij przycisk Bochenek jeden raz,  zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk Czas +/-, aby dostosować czas działania dla Wyrastania 2;
- Naciśnij przycisk Bochenek jeden raz,  zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk Czas +/-, aby dostosować czas działania dla Wyrastania 3;
- Naciśnij przycisk Bochenek jeden raz,  zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk Czas +/-, aby dostosować czas działania dla Pieczenia;
- Naciśnij przycisk Bochenek jeden raz,  zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk Czas +/-, aby dostosować czas działania dla Utrzymywania ciepła;
- Naciśnij przycisk Bochenek jeden raz, a następnie naciśnij przycisk Czas +/-, aby dostosować czas działania dla Czasu opóźnienia;
- Jednokrotne naciśnięcie przycisku Start/Stop spowoduje rozpoczęcie pracy wypiekacza do chleba;
- Ponowne naciśnięcie przycisku Start/Stop spowoduje zatrzymanie pracy wypiekacza do chleba;

Uwaga: ustawienie można zapamiętać i będzie ono obowiązywać podczas następnego użycia.

Start/Stop

Rozpoczynanie i zatrzymywanie pracy lub usuwanie ustawionego timera. Aby przerwać pracę, naciśnij krótko przycisk Start/Stop, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać godzina. Ponowne naciśnięcie przycisku Start/Stop spowoduje wznowienie pracy. Jeśli przycisk Start/Stop nie zostanie naciśnięty ręcznie, urządzenie wznowi program automatycznie po 10 minutach. Aby zakończyć pracę i usunąć ustawienia, naciśnij przycisk Start/Stop przez 3 sekundy, aż usłyszysz jeden długi sygnał dźwiękowy.

Kolor

Wybierz stopień przyrumienienia (Średni→Ciemny→Mniejszy). Naciskaj przycisk Kolor tyle razy, aż nad wybranym stopniem przyrumienienia pojawi się symbol. Czas pieczenia zmienia się w zależności od wybranego stopnia przyrumienienia. W przypadku programów 7, 10, 11 i 13 ustawienie koloru nie jest dostępne.

Bochenek

Wybierz wagę brutto (900 g, 1150 g, 1350 g). Naciskaj przycisk kilkakrotnie, aż pod wybraną wagą pojawi się symbol.

Ustawianie timera

Funkcja timera umożliwia opóźnione pieczenie. Za pomocą przycisków strzałek CZAS+ i CZAS- ustaw żądany czas zakończenia pieczenia. Wybierz program. Na wyświetlaczu pojawi się wymagany czas pieczenia. Za pomocą przycisku strzałki CZAS+ można zmieniać czas zakończenia pieczenia w 10-minutowych odstępach. Przytrzymaj wciśnięty przycisk strzałki, aby szybciej wykonać tę funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas trwania pieczenia oraz czas opóźnienia. W przypadku przekroczenia czasu można go skorygować za pomocą przycisku strzałki CZAS-. Potwierdź ustawienie timera za pomocą przycisku Start/Stop. Dwukropek na wyświetlaczu zacznie migać, a zaprogramowany czas zacznie upływać. Po zakończeniu procesu pieczenia wyemitowanych zostanie dziesięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Funkcja timera nie jest dostępna dla programów 4, 8, 10, 11 i 13.

Przykład:

Jest godzina 8 rano i chcesz mieć świeży chleb za 7 godzin i 15 minut o godzinie 15:15. Najpierw wybierz program 1, a następnie naciskaj przycisk timera, aż na wyświetlaczu pojawi się 7:15, ponieważ czas do zakończenia pieczenia chleba wynosi 7 godzin i 15 minut. Należy pamiętać, że funkcja timera może nie być dostępna w przypadku programu Dżem.

Uwaga: Maksymalny czas opóźnienia wynosi 13 godzin. W menu opóźnienia nie należy używać łatwo psujących się składników, takich jak jajka, świeże mleko, owoce i cebula.

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Chleb jest automatycznie utrzymywany w cieple przez 1 godzinę po upieczeniu. Jeśli chcesz wyjąć chleb z urządzenia, gdy funkcja utrzymywania ciepła jest aktywna, anuluj program, naciskając przycisk "START/STOP".

UWAGA: Faza utrzymywania ciepła nie dotyczy programów 4,7,10 i 13.

PAMIĘĆ

Jeśli w trakcie pieczenia chleba nastąpi przerwa w zasilaniu, proces będzie kontynuowany automatycznie w ciągu 10 minut, nawet jeśli nie zostanie naciśnięty przycisk "START/STOP". Jeśli przerwa potrwa dłużej niż 10 minut, proces pieczenia należy rozpocząć od nowa. Włóż nowe składniki do wypiekacza do chleba. Jeśli przerwa nastąpiła przed wyrastaniem ciasta, naciśnij przycisk "START/STOP", aby ponownie uruchomić urządzenie.

ŚRODOWISKO

To urządzenie działa dobrze w szerokim zakresie temperatur, ale może wystąpić różnica w wielkości bochenka. Bochenek będzie większy w bardzo ciepłym pomieszczeniu i mniejszy w bardzo zimnym pomieszczeniu. Temperatura w pomieszczeniu powinna wynosić od 15°C do 34°C.

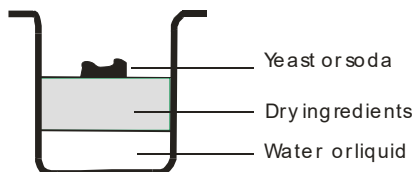
WYŚWIELANIE OSTRZEŻENIA

Nie używaj wypiekacza do chleba, zanim nie ostygnie lub nie rozgrzeje się. Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat "HHH", oznacza to, że temperatura wewnątrz formy do pieczenia chleba jest zbyt wysoka. Należy zatrzymać program i natychmiast odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego. Następnie otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed ponownym użyciem. Jeśli po naciśnięciu przycisku Start/Stop na wyświetlaczu pojawi się komunikat "EE0", należy wyłączyć główny wyłącznik i odłączyć wtyczkę sieciową, a następnie ponownie włożyć wtyczkę sieciową i włączyć główny wyłącznik. Jeśli komunikat o błędzie nie zniknie, skontaktuj się z działem obsługi klienta.

JAK PIEC CHLEB

Należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji. Umieść wypiekacz do chleba na równej i stabilnej podstawie.

1. Wyciągnij blachę do pieczenia w górę z urządzenia.
2. Nasuń łyżką ugniatającą na wałki napędowe w formie do pieczenia. Upewnij się, że są one mocno osadzone.
5. W podanej kolejności umieść składniki przepisu w formie do pieczenia. Najpierw dodaj płyny, cukier i sól, a następnie mąkę, dodając drożdże jako ostatni składnik. Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu z solą lub płynami. Maksymalne dopuszczalne ilości mąki i drożdży znajdują się w przepisie.



4. Umieść formę do pieczenia z powrotem w urządzeniu. Upewnij się, że jest ona prawidłowo ustawiona.
5. Zamknij pokrywę urządzenia.
6. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się numer programu i czas trwania normalnego programu 1.
7. Wybierz program za pomocą przycisku menu. Każde wejście jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
8. Wybierz kolor chleba. Oznaczenie na wyświetlaczu wskazuje, czy wybrano kolor jasny, średni czy ciemny. W przypadku programów 7, 10, 11 i 13 funkcja "stopnia przyrumienienia" nie jest dostępna.
9. Istnieje teraz możliwość ustawienia czasu zakończenia programu za pomocą funkcji timera. Można wprowadzić maksymalne opóźnienie do 13 godzin. Funkcja opóźnienia nie jest dostępna dla programów 4, 8, 10, 11 i 13.
10. Teraz uruchom program za pomocą przycisku Start/Stop.
Program automatycznie wykona różne operacje. Sekwencję programu można obserwować w oknie wypiekacza do chleba. Czasami podczas pieczenia na szybie może skraplać się para wodna. Podczas wyrabiania ciasta można otworzyć pokrywę urządzenia. Nie otwieraj pokrywę urządzenia podczas pieczenia. Chleb może się zapaść. Wskazówka: Po 5 minutach wyrabiania sprawdź konsystencję ciasta. Powinna to być miękka, lepka grudka. Jeśli jest zbyt suche, dodaj trochę płynu. Jeśli jest zbyt wilgotne, dodaj trochę mąki (1/2 do 1 łyżeczki raz lub kilka razy, w zależności od potrzeb).
12. Po zakończeniu procesu pieczenia zostanie wyemitowanych dziesięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła na maksymalnie 60 minut. W tym trybie ciepłe powietrze krąży wewnątrz urządzenia. Funkcję utrzymywania ciepła można przedwcześnie zakończyć, naciskając przycisk Start/Stop do momentu usłyszenia dwóch sygnałów dźwiękowych. Faza utrzymywania ciepła nie dotyczy programów 4, 7, 10 i 13.
13. Przed otwarciem pokrywę urządzenia należy wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka ściennego. Nieużywane urządzenie nigdy nie powinno być podłączone do zasilania!
14. Podczas wyjmowania formy do pieczenia należy zawsze używać uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych. Trzymaj formę do pieczenia przechyloną nad kratką i lekko potrząsaj, aż chleb wysunie się z formy do pieczenia. Jeśli chleb nie zsunie się z łopatek do ugniatacia, należy ostrożnie wyjąć łopatką za pomocą dołączonego narzędzia do wyjmowania łopatek. Uwaga: Nie używaj żadnych metalowych przedmiotów, które mogą doprowadzić do zarysowania powłoki nieprzywierającej. Po wyjęciu chleba należy natychmiast opłucz formę do pieczenia ciepłą wodą. Zapobiegnie to przywieraniu łopatek do wałka. Przed spożyciem pozostaw chleb do ostygnięcia na 15-30 minut. Przed pokrojeniem chleba upewnij się, że w formie do pieczenia nie znajduje się żadna łopatką ugniatająca.

Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Bochenek rośnie, a następnie opada.		- Zmniejsz ilość wody lub mleka o 1-2 łyżki, użyj zimniejszego płynu. - Zwiększ ilość soli o ¼ łyżeczki. - Zwiększ ilość mąki o 1-2 łyżki.

		użyć świeższej mąki, użyć odpowiedniego rodzaju mąki. - Zmniejsz ilość drożdży o $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ łyżeczki, użyj świeżych drożdży, użyj odpowiedniego rodzaju drożdży przy właściwym ustawieniu.
Chleb rośnie zbyt wysoko.	- Dodano zbyt dużo drożdży. - Za dużo mąki lub niewłaściwy typ mąki. - Za mało soli lub zapomniano jej dodać. - Płyn dotknął drożdży przed wyrabianiem.	- Zmniejsz ilość wody lub mleka o 1-2 łyżki, użyć zimniejszego płynu. - Zwiększ ilość soli o $\frac{1}{4}$ łyżeczki. - Zmniejsz ilość cukru lub miodu o $\frac{1}{2}$ łyżeczki. - Zmniejsz ilość mąki o 1-2 łyżki. - Zmniejsz ilość drożdży o $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ łyżeczki, użyj odpowiedniego rodzaju drożdży przy właściwym ustawieniu.
Chleb nie wyrasta wystarczająco.	- Za mało drożdży. - Użyto zbyt starych drożdży lub niewłaściwego typu. - Za dużo/za mało wody/płynu. - Pokrywka została otwarta podczas programu wyrastania. - Użyto niewłaściwego typu mąki lub mąki nieświeżej. - Płyn był zbyt zimny lub zbyt gorący. - Nie dodano cukru.	- Zwiększ ilość wody lub mleka o 1-2 łyżki. - Zmniejsz ilość soli o $\frac{1}{4}$ łyżeczki. - Zwiększ ilość cukru lub miodu o $\frac{1}{2}$ łyżeczki. - Użyj świeższej mąki, użyj odpowiedniego rodzaju mąki. - Zwiększ ilość drożdży o $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ łyżeczki, użyj odpowiedniego rodzaju drożdży przy odpowiednim ustawieniu.
Bochenek jest krótki i ciężki.		- Użyj świeższej mąki, użyj odpowiedniego rodzaju mąki. - Dodaj drożdże, użyj świeżych drożdży, użyj właściwego typu drożdży przy właściwym ustawieniu.
Zbyt lekka skórka.		- Zwiększ ilość cukru lub miodu o $\frac{1}{2}$ łyżeczki.
Bochenek jest niedopieczony.		- Sprawdź zasilanie, wybierz właściwe ustawienia.
Bochenek jest przypieczony.		- Zmniejsz ilość cukru lub miodu o $\frac{1}{2}$ łyżeczki. - Wybierz prawidłowe ustawienia.
Ciasto nie jest wymieszane.		- Prawidłowo umieść formę do pieczenia chleba, prawidłowo wsuń ostrze ugniatające na wałek w formie do pieczenia chleba.
Regulacja dużej wysokości.		- Zmniejsz ilość wody lub mleka o 1-2 łyżki. - Zmniejsz ilość cukru lub miodu o $\frac{1}{2}$ łyżeczki. - Zmniejsz ilość drożdży o $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$

		łyżeczki.
Chleb w ogóle nie wyrasta.	- Zapomniano dodać drożdży lub drożdże były nieświeże. - Drożdże zginęły w kontakcie z solą lub w wyniku dodania zbyt gorącego składnika. - Płyn dotknął drożdży przed wyrabianiem.	- Drożdże powinny zostać wyrzucone 48 godzin po otwarciu i nie powinny mieć przekroczonej daty ważności. - Składniki należy zawsze umieszczać w kolejności podanej w przepisie - najpierw płyn, a na końcu drożdże. - Używaj tylko ciepłych składników.
Chleb razowy słabo wyrasta.	- To normalne, że chleb z mąki pełnoziarnistej jest mniej wyrośnięty i ma gęstszą konsystencję.	- Aby uzyskać lżejszą konsystencję, użyj przepisu z 50% mąki razowej.
Chleb razowy ma czasami pomarszczony lub lekko zapadnięty wierzch.	- Jest to typowe dla chleba razowego wypiekanego w domowym piekarniku do chleba, ponieważ gluten ulega nadmiernemu rozciągnięciu podczas wyrabiania, wyrastania i pieczenia.	- Lepsze rezultaty można uzyskać, korzystając z odpowiedniego programu do szybkiego pieczenia chleba razowego, w którym czas wyrastania jest krótszy. - Rustykalny wygląd nie wpływa na smak i jakość chleba.
Wewnątrz bochenka znajduje się duża dziura powietrzna lub górna skórka jest pęknięta.	- Płyn dotknął drożdży przed wyrabianiem.	- Składniki należy zawsze umieszczać w kolejności podanej w przepisie - najpierw płyn. - W przypadku korzystania z opcji opóźnionego startu upewnij się, że drożdże znajdują się na środku pojemnika.
Ciężki, grudkowaty chleb.	- Za dużo płynu. - Za mało drożdży. - Za dużo mąki. - Stare składniki lub niewłaściwy typ mąki.	- Zmniejsz ilość płynu o 1-2 łyżki na raz. Używaj dokładnych miarek. - Zwiększ ilość drożdży o 1/4 łyżeczki na raz. - Zmniejsz ilość mąki. - Użyj świeżych składników.
Otwarty, wilgotny/zbyt porowaty chleb.	- Za dużo płynu. - Nie dodano soli.	- Używaj dokładnych miarek. - Przy wysokiej wilgotności należy użyć nieco mniej wody. - Różne partie mąki mogą wymagać mniejszej ilości płynu.
Pęcherzyki powietrza pod skórką.	- Ciasto było źle wymieszane.	- Niestety zdarza się to jednorazowo. Jeśli problem nie ustąpi, dodaj dodatkową łyżkę stołową płynu.
Wyświetlacz "H:HH" po naciśnięciu przycisku "start/stop".	- Temperatura w piekarniku do chleba jest zbyt wysoka, aby upiec chleb.	- Naciśnij przycisk "start/stop" i odłącz piekarnik do chleba, a następnie wyjmij formę do pieczenia chleba i otwórz pokrywę, aż piekarnik do

		chleba ostygnie.
--	--	------------------

Czyszczenie i przechowywanie:

Przed przystąpieniem do czyszczenia wypiekacz do chleba należy odłączyć z sieci elektrycznej i pozostawić do ostygnięcia.

1. Forma do pieczenia chleba: za pomocą uchwytu usunąć formę z urządzenia. Wewnętrzne i zewnętrzne części formy oczyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki. Nie należy używać szorujących czy też żrących środków czyszczących. Zanim forma zostanie użyta ponownie, powinna być całkowicie sucha.

Ostrzeżenie: Formę do pieczenia chleba należy wstawić i wcisnąć w kierunku do dołu, gdy znajdzie się we właściwej pozycji. Jeżeli formy nie można wstawić, należy ją deliktanie wyrównać, ustawiając w prawidłowej pozycji, a następnie wcisnąć.

2. Końcówka do wyrabiania: Jeżeli nastaną trudności ze zdjęciem końcówki do wyrabiania z osi, formę do pieczenia chleba należy najpierw napełnić wodą.
3. Obudowa: Delikatnie, przy pomocy wilgotnej ściereczki, należy oczyścić zewnętrzne powierzchnie urządzenia. Nie stosować szorujących czy też żrących środków czyszczących. Urządzenia nigdy nie należy czyścić, zanurzając go w wodzie.

Wskazówka: Pokrywy nie należy rozstawiać podczas czyszczenia urządzenia.

1. Zanim urządzenie zostanie zapakowane i schowane, należy zadbać, aby było całkowicie schłodzone, czyste, suche i aby pokrywa była zamknięta.

Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy CE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz dyrektywy o bezpieczeństwie niskonapięciowym, a także spełnia obowiązujące wymagania w zakresie bezpieczeństwa użytkowania.

ŚRODOWISKO

Urządzenia po upływie okresu eksploatacyjnego nie należy usunąć wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz oddać do urzędowo wyznaczonego składowiska w celu recyklingu. Postępując w ten sposób, przyczyniają się Państwo do zachowania czystego środowiska.

GWARANCJA I SERWIS NAPRAWCZY

W celu uzyskania informacji lub w razie problemów z urządzeniem, należy zwrócić się o pomoc do centrum pomocy użytkownikom Gorenja w danym państwie (numer telefonu znajduje się na międzynarodowej karcie gwarancyjnej). Jeżeli w danym kraju nie ma takiego centrum, należy zwrócić się do lokalnego sprzedawcy Gorenja lub Działu małych urządzeń AGD firmy Gorenje.

Tylko do użytku domowego!

GORENJE
ŻYCZY PAŃSTWU WIELE SATYSFAKCJI PODCZAS KORZYSTANIA Z WYBRANEGO PRZEZ
PAŃSTWA URZĄDZENIA!
Zastrzegamy sobie prawo do zmian!

Важные предостережения:

Перед вводом прибора в эксплуатацию необходимо тщательно изучить инструкцию.

1. Перед использованием электроприбора необходимо соблюдать следующие основные меры безопасности.
2. Сохраняйте инструкцию, гарантийный талон, чек, а также, по возможности, коробку с внутренней упаковкой!
3. Прибор предназначен исключительно для личного, а не коммерческого использования.
4. Перед эксплуатацией прибора следует проверить, соответствует ли напряжение в электросети указанному на табличке технических данных.
5. Всегда вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, на него устанавливаются принадлежности, выполняется его чистка, а также при возникновении неисправностей. Заранее выключите прибор. Тянуть необходимо за вилку, а не за шнур.
6. Чтобы защитить детей от опасностей электроприборов, ни в коем случае не оставляйте их без присмотра рядом с прибором. В связи с этим при выборе места для прибора необходимо найти такое, в котором он недоступен для детей, а также позаботиться о том, чтобы не свисал его шнур.
7. Регулярно проверяйте прибор и шнур на наличие повреждений. Запрещается пользоваться прибором при наличии повреждений.
8. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор — следует обратиться к уполномоченному специалисту.
9. Для обеспечения безопасности вышедшие из строя или поврежденные вилки должны заменяться равноценными вилками, предоставленными производителем, нашим отделом обслуживания клиентов или другим квалифицированным лицом.
10. Храните прибор и шнур вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги, а также берегите его от острых предметов и др.
11. Ни в коем случае не оставляйте прибор без присмотра! Отключайте питание прибора, когда он не используется, даже если период простаивания длится недолго.
12. Пользуйтесь только фирменными принадлежностями.
13. Не пользуйтесь прибором вне помещений.
14. Ни при каких обстоятельствах не разрешается помещать прибор в воду или другую жидкость, а также запрещается их контакт с прибором. Запрещается пользоваться прибором мокрыми или влажными руками.
15. В случае попадания в прибор жидкости или влаги следует немедленно отсоединить его от розетки. Запрещается прикасаться к воде.
16. Прибор должен использоваться только по назначению, указанному на паспортной этикетке.

17. Запрещается включать прибор в поврежденную розетку.
18. Запрещается касаться любых подвижных или вращающихся деталей прибора.
19. Не касайтесь горячих поверхностей. Пользуйтесь ручками или рукоятками.
20. Этим прибором могут пользоваться дети, старше 8 лет; лица с ограниченными физическими, чувствительными и умственными способностями; лица, не имеющие опыта работы с устройством и не знающие как им пользоваться только под контролем и руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и связанных с ним рисков.
21. Следите, чтобы дети не играли с прибором.
22. Чистка и обслуживание не должны проводиться детьми младше 8 лет, либо под контролем взрослых.
23. Храните прибор и его сетевой шнур в недоступном для детей месте.
24. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.
25. Не стучите по верхней части или краю противня для его извлечения, поскольку это может привести к его повреждению.
26. Запрещается помещать в прибор металлическую фольгу или другие материалы, поскольку это может создать опасность пожара или короткого замыкания.
27. Ни в коем случае не накрывайте прибор полотенцем или любым другим материалом — тепло и пар должны выходить из него беспрепятственно. Накрытый или контактирующий с горючими материалами прибор может привести к пожару.
28. Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
29. Не используйте для чистки прибора пароочистители, очистители высокого давления, острые предметы, абразивные чистящие средства, а также абразивные губки и пятновыводители.
30. Следите за тем, чтобы сетевой кабель не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен чайник.
31. Убедитесь, что розетка легкодоступна, чтобы при возникновении чрезвычайных ситуаций вилка могла быть быстро удалена. Либо, чтобы была возможность отключить устройство с помощью выключателя. В таких случаях должны быть соблюдены правила безопасности. Устройство должно быть правильно подключено к однофазному источнику переменного тока 230В/50Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор должен быть заземлен!
32. Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.

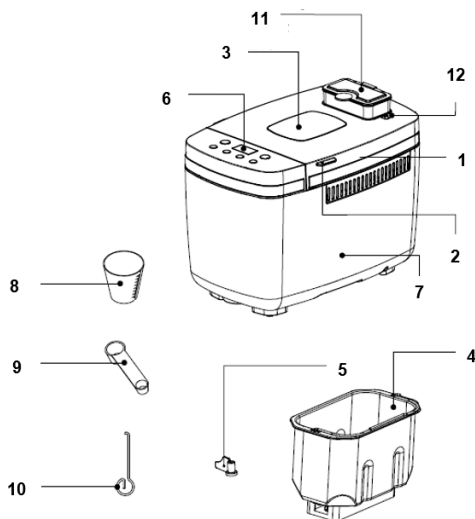
Этот прибор помечен в соответствии с Директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).
Эта директива является основой Европейского законодательства о возврате или вторичной переработке отходов электрического и электронного оборудования.

Первая эксплуатация прибора

Проверьте форму для выпечки и очистите остальные части пекарной камеры. Поверхность формы для выпечки снабжена антипригарным покрытием. Не пользуйтесь острыми предметами для чистки и не скоблите! Смажьте форму маслом, поместите в печь и включите печь на 10 минут. После этого выполните очистку повторно. Поместите месильный стержень на ось в пекарной зоне. Проветрите помещение, если появился неприятных запах.

ФУНКЦИИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Общий вид хлебопечки



1. Крышка
2. Ручка крышки
3. Смотровое окошко
4. Форма для выпечки
5. Месильная лопасть
6. Панель управления
7. Корпус
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок
11. Диспенсер для фруктов и орехов
12. Кнопка отсоединения диспенсера

СВЕДЕНИЯ О ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

(Возможны изменения в содержании трафаретных надписей без предварительного уведомления.)



Menu (Меню)

Кнопка выбора программ. Программа меняется при каждом нажатии. Номер программы отображается на дисплее. Время выпечки зависит от выбранных настроек программы.

- 1. Обычный хлеб (Basic):** Выпечка белого хлеба, который в основном состоит из пшеничной муки. Хлеб получается достаточно плотным.
- 2. Быстрая выпечка (Quick):** Программа состоит из замешивания, подъема и выпекания хлеба за более короткое время, чем при программе «Обычный хлеб». Хлеб, испеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и имеет плотный мякиш.
- 3. Французская выпечка (French):** Выпечка пышного хлеба из муки тонкого помола. Хлеб, испеченный в этом режиме, имеет более хрустящую корочку и пышный мякиш.
- 4. Экспресс (Ultra fast):** Программа состоит из замешивания, подъема и выпекания за короткое время. Хлеб, испеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и грубее, чем хлеб, приготовленный на программе «Быстрая выпечка».
- 5. Цельнозерновой хлеб (Whole wheat):** Программа подходит для обработки муки грубого помола, такой как цельнозерновая пшеничная или цельнозерновая ржаная мука. В результате получается тяжелый и плотный хлеб.
- 6. Торт (Cake):** Для выпечки тортов по собственным рецептам или с использованием смесей для тортов.
- 7. Тесто (Dough):** Замешивание дрожжевого теста для булочек, пиццы и другой выпечки. Возможно программирование таймера. Это позволит готовить тесто в течение точного времени. Программа включает этапы замешивания и подъема.
- 8. Выпекание (Bake):** Допекание непропеченного хлеба. С помощью этой программы также можно выпекать готовое тесто. В течение почти часа после окончания выпечки хлеб подогревается, благодаря чему не отсыревает.
- 9. Сдоба (Sweet Bread):** Программа подходит, если вы хотите добавить в хлеб дополнительный сахар или такие ингредиенты, как фруктовый сок, сухофрукты, кокосовую стружку, изюм или шоколад. Эта программа позволяет получить выпечку с более пышным и воздушным мякишем.
- 10. Джем (Jam):** Приготовление варенья, джема, желе и т. п.
- 11. Перемешивание (Mix):** Программа предназначена для замешивания.
- 12. Безглютеновая выпечка (Gluten free):** Для хлеба из безглютеновой муки или смесей для выпечки. Безглютеновая мука требует больше времени для поглощения жидкости и поэтому поднимается.
- 13. Йогурт (Yogurt):** Программа позволяет приготовить йогурт из коровьего или соевого молока. Подробные инструкции смотрите в прилагаемом буклете с рецептами.

- 14. Домашний хлеб (Home made):** Программа позволяет полностью контролировать процесс выпечки. Вы можете регулировать время замешивания, подъема, выпекания и поддержания тепла. Продолжительность этапов программы:

Замешивание 1 (Knead1):	5-13 минут;
Подъем 1 (Rise 1):	25-60 минут
Замешивание 2 (Knead2):	5-20 минут (при выборе 5 минут функция автоматического добавления фруктов или орехов во время работы недоступна)
Подъем 2 (Rise 2):	0-40 минут
Подъем 3 (Rise 3):	0-60 минут
Выпекание (Bake):	0-80 минут
Подогрев (Keep warm):	0-60 минут

Для программы Домашний хлеб (Home made)

- Нажмите кнопку **Loaf** (Буханка) один раз, начнет мигать . Кнопками «Время +/-» установите время для Замешивания 1.
- Нажмите кнопку **Loaf** (Буханка) для подтверждения времени для Замешивания 1, начнет мигать . Кнопками «Время +/-» установите время для Подъема 1.
- Нажмите кнопку **Loaf** (Буханка) один раз, начнет мигать . Кнопками «Время +/-» установите время для Замешивания 2.
- Нажмите кнопку **Loaf** (Буханка) один раз, начнет мигать . Кнопками «Время +/-» установите время для Подъема 2.
- Нажмите кнопку **Loaf** (Буханка) один раз, начнет мигать . Кнопками «Время +/-» установите время для Подъема 3.
- Нажмите кнопку **Loaf** (Буханка) один раз, начнет мигать . Кнопками «Время +/-» установите время для Выпекания.
- Нажмите кнопку **Loaf** (Буханка) один раз, начнет мигать . Кнопками «Время +/-» установите время для Подогрева.
- Нажмите кнопку **Loaf** (Буханка) один раз. Кнопками «Время +/-» установите время для Отсрочки окончания (Delay).
- Нажмите кнопку Start/Stop один раз, чтобы запустить работу.
- Снова нажмите кнопку Start/Stop, чтобы остановить работу.

Примечание. Настройки можно сохранить в памяти устройства и использовать в следующий раз.

Start/Stop (Старт/Стоп)

Запуск и остановка выбранной программы или удаление установленного таймера. Чтобы прервать работу, коротко нажмите кнопку Start/Stop, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не начнет мигать время. Снова нажмите кнопку Start/Stop, чтобы возобновить работу. Если не нажать кнопку Start/Stop, прибор автоматически возобновит выполнение программы через 10 минут. Чтобы завершить работу и удалить настройки, нажмите кнопку Start/Stop и удерживайте 3 секунды, пока не раздастся один длинный звуковой сигнал.

Colour (Цвет)

Выберите степень подрумянивания (Средний→Темный→Светлый). Нажимайте кнопку Colour несколько раз, пока не появится отметка над желаемой степенью подрумянивания. Время выпекания меняется в зависимости от выбранной степени подрумянивания. Для программ 7, 10, 11 и 13 настройка степени подрумянивания недоступна.

Буханка (Loaf)

Выберите вес брутто (900 г, 1150 г, 1350 г). Нажимайте кнопку несколько раз, пока не появится отметка под желаемым весом.

Установка таймера

Функция таймера позволяет отложить выпекание. Кнопками ВРЕМЯ+ и ВРЕМЯ- установите желаемое время окончания выпечки. Выберите программу. На дисплее отображается время выпечки. С помощью кнопки ВРЕМЯ+ вы можете изменить время окончания выпечки с шагом 10 минут на более позднее время. Удерживайте кнопку нажатой, чтобы время менялось быстрее. На дисплее отображается сумма продолжительности выпечки и времени отсрочки. Если во время установки вы проскочили необходимое время, нажмите кнопку ВРЕМЯ-. Подтвердите настройку таймера кнопкой Start/Stop. Двоеточие на дисплее мигает, и начинается отсчет времени. После завершения выпечки раздается десять звуковых сигналов, и на дисплее отображается «0:00». Функция таймера недоступна для программ 4, 8, 10, 11 и 13.

Пример:

Сейчас 8 часов утра, свежий хлеб вам понадобится через 7 часов 15 минут в 15:15. Сначала выберите программу 1, затем нажимайте кнопку таймера до тех пор, пока на дисплее не отобразится 7:15, так как время до готовности хлеба составляет 7 часов 15 минут. Обратите внимание, что функция таймера может быть недоступна для программы «Джем».

Примечание. Максимальное время отсрочки составляет 13 часов. При использовании функции отсрочки не используйте в рецепте скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты и лук.

ПОДОГРЕВ

В течение 1 часа после завершения выпекания хлеб автоматически подогревается. Чтобы вынуть хлеб при выполнении программы подогрева, сначала выключите программу кнопкой **START/STOP**.

ПРИМЕЧАНИЕ. Этап подогрева недоступен для программ 4, 7, 10 и 13.

ПАМЯТЬ

Если во время приготовления хлеба произошло отключение электропитания, выполнение программы продолжится автоматически, если подача электроэнергии возобновится в течение 10 минут, даже если не нажимать кнопку **START/STOP**. Если питание отсутствует больше 10 минут, настройки в памяти прибора не сохраняются. Поэтому необходимо извлечь старые ингредиенты из формы для выпечки, положить новые и перезапустить хлебопечь. Однако, если тесто не начало подниматься при отключении питания, можно запустить выполнение программы с самого начала, просто нажав кнопку **START/STOP**.

УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Прибор рассчитан на работу в широком диапазоне температур, но хлеб, испеченный в очень теплом или очень холодном помещении, может отличаться по размеру. Рекомендуемый диапазон температуры в помещении — от 15°C до 34°C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

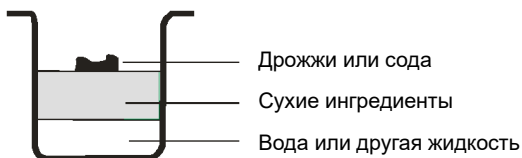
Не включайте хлебопечь до того, как она остынет или нагреется. Если после запуска программы на дисплее отображается «ННН», это означает, что температура внутри формы для хлеба слишком высокая. Остановите выполнение программы и отключите прибор от розетки. Откройте крышку и дайте прибору полностью остыть перед использованием. Если после нажатия кнопки Start/Stop на дисплее отображается «ЕЕ0», выключите прибор кнопкой питания

и отсоедините вилку от розетки, затем снова вставьте вилку в розетку и включите кнопку питания. Если сообщение об ошибке не исчезнет, обратитесь в службу поддержки клиентов.

ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА

Соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные в данной инструкции по эксплуатации. Установите хлебопечь на ровное и прочное основание.

1. Извлеките форму для выпечки из прибора.
2. Установите месильные лопасти в хлебопечь. Убедитесь, что они хорошо зафиксированы.
3. Поместите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте. Рекомендуется сначала добавить жидкости, сахар и соль, затем муку, а дрожжи и разрыхлитель засыпаются в последнюю очередь. Следите за тем, чтобы дрожжи не контактировали с солью или жидкостями. Максимально допустимое количество муки и дрожжей смотрите в рецепте.



4. Установите форму для выпечки в прибор и убедитесь в правильности установки.
5. Закройте крышку прибора.
6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее отобразится номер программы и продолжительность программы 1.
7. Выберите программу с помощью кнопки меню. Каждое нажатие подтверждается звуковым сигналом.
8. Выберите степень подрумянивания хлеба. Отметка на дисплее показывает, какую степень подрумянивания вы выбрали: светлую, среднюю или темную. Для программ 7, 10, 11 и 13 функция «Степень подрумянивания» недоступна.
9. Теперь можно установить время окончания программы с помощью таймера. Максимальное время отсрочки окончания составляет 13 часов. Функция недоступна для программ 4, 8, 10, 11 и 13.
10. Запустите программу с помощью кнопки Start/Stop. Программа автоматически выполняет операции по приготовлению и выпечке хлеба. За ходом программы можно следить через окошко хлебопечи. Во время выпечки на окошке может образовываться конденсат. Во время замеса крышку прибора можно открывать. Не открывайте крышку прибора во время выпечки. Хлеб может опсть. Совет. Через 5 минут после начала замеса проверьте консистенцию теста. Должен получиться мягкий липкий комоч. Если тесто слишком сухое, добавьте в него немного жидкости. Если оно слишком влажное, добавьте немного муки (от 1/2 до 1 чайной ложки один или несколько раз, по необходимости).
11. После завершения выпечки раздается десять звуковых сигналов, и на дисплее отображается «0:00». По окончании программы прибор автоматически переключается в режим подогрева продолжительностью до 60 минут. В этом режиме внутри прибора циркулирует теплый воздух. Вы можете раньше выключить функцию подогрева: для этого нажмите кнопку Start/Stop и удерживайте, пока не раздастся два звуковых сигнала. Этап подогрева недоступен для программ 4, 7, 10 и 13.
12. Прежде чем открыть крышку прибора, извлеките сетевой шнур из розетки. Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь!
13. Вынимая форму для выпечки, используйте прихватки или кухонные рукавицы. Держите форму для выпечки под наклоном над решеткой и слегка встряхивайте, пока хлеб не

выпадет из формы для выпечки. Если хлеб не снимается с месильных лопастей, аккуратно извлеките лопасти с помощью прилагаемого крюка.

Примечание. Не используйте металлические приспособления, так как они могут поцарапать антипригарное покрытие. После извлечения хлеба сразу вымойте форму для выпечки теплой водой. Это предотвращает прилипание месильных лопастей к приводному валу. Перед едой дайте хлебу остыть в течение 15–30 минут. Прежде чем нарезать хлеб, убедитесь, что в форме для выпечки не осталось месильных лопастей.

Устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Хлеб поднимается, а затем оседает.		- Уменьшите количество воды или молока на 1-2 ст. л., используйте более холодную жидкость. - Увеличьте количество соли на $\frac{1}{4}$ ч. л. - Увеличьте количество муки на 1-2 ст. л., используйте свежую муку подходящего типа. - Уменьшите количество дрожжей на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Хлеб поднимается слишком высоко.	- Много дрожжей. - Много муки или мука неправильного типа. - Мало соли или ее забыли добавить. - Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием.	- Уменьшите количество воды или молока на 1-2 ч. л., используйте более холодную жидкость. - Увеличьте количество соли на $\frac{1}{4}$ ч. л. - Уменьшите количество сахара или меда на $\frac{1}{2}$ ч. л. - Уменьшите количество муки на 1-2 ст. л. - Уменьшите количество дрожжей на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч. л., используйте дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Хлеб недостаточно поднимается.	- Мало дрожжей. - Старые дрожжи или неподходящий тип дрожжей. - Много или мало жидкости. - Крышка была открыта во время подъема теста. - Использован неправильный тип муки или старая мука. - Добавленная жидкость была слишком холодная или горячая. - Не добавлен сахар.	- Увеличьте количество воды или молока на 1-2 ст. л. - Уменьшите количество соли на $\frac{1}{4}$ ч. л. - Увеличьте количество сахара или меда на $\frac{1}{2}$ ч. л. - Используйте свежую муку подходящего типа. - Увеличьте количество дрожжей на $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч. л., используйте дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.

Хлеб низкий и тяжелый.		- Используйте свежую муку подходящего типа. - Добавьте дрожжи, используйте свежие дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку.
Корочка слишком светлая.		Увеличьте количество сахара или меда на ½ ч. л.
Хлеб не испекся.		Проверьте электропитание, выберите правильные настройки.
Хлеб перепечен.		- Уменьшите количество сахара или меда на ½ ч. л. - Выберите правильные настройки.
Смесь не перемешивается.		Правильно установите форму для выпечки и месильную лопасть на вал.
Поправки на большую высоту над уровнем моря.		- Уменьшите количество воды или молока на 1-2 ст. л. - Уменьшите количество сахара или меда на ½ ч. л. - Уменьшите количество дрожжей на ⅛-¼ ч. л.
Хлеб не подошел.	- Забыли добавить дрожжи или добавили старые или заплесневелые дрожжи. - Действие дрожжей слабое из-за контакта с солью или горячими ингредиентами. - Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием.	- Дрожжи следует использовать в течение 48 часов после открывания упаковки. Не используйте дрожжи с истекшим сроком годности. - Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, и жидкость в начале, а дрожжи в конце. - Ингредиенты должны быть теплыми.
Цельнозерновой хлеб получился низкий.	Это нормально для цельнозернового хлеба; это хлеб имеет более плотную текстуру.	Для более легкой текстуры используйте 50% количества цельнозерновой муки, от указанного в рецепте.
Верхушка цельнозернового хлеба неровная и с трещинами.	Это нормально для цельнозернового хлеба, приготовленного в вашей хлебопечи; действие глютена в ходе замеса, подъема и выпекания.	- Используйте программу «Быстрая выпечка цельнозернового хлеба» с сокращенным временем подъема теста. - Внешний вид не влияет на вкус и качество хлеба.
В середине хлеба большая дырка или на хлебе потрескавшаяся корочка.	Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием.	- Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, и жидкость в начале. - При использовании функции «Отсрочка старта» убедитесь, что дрожжи в середине емкости.

Хлеб плотный, с комочками.	• Много жидкости. • Мало дрожжей. • Много муки. • Старые ингредиенты или неподходящий тип муки.	• Уменьшите количество жидкости на 1-2 ст. л. Точно отмеряйте ингредиенты. • Увеличивайте количество дрожжей на 1/4 ч. л. за один раз. • Уменьшите количество муки. • Используйте свежие ингредиенты.
Хлеб влажный, с дырками.	• Много жидкости. • Не добавили соль.	• Точно отмеряйте ингредиенты. • При высокой влажности добавляйте меньше жидкости. • В зависимости от партии мука может по-разному впитывать воду.
Под корочкой образовался воздушный пузырь.	• Тесто плохо перемешано.	• Это иногда случается. Если это часто повторяется, добавьте 1 ст. л. жидкости.
При нажатии на кнопку START/STOP на дисплее отображается «Н:НН».	• Температура в хлебопечи слишком высокая для приготовления хлеба.	• Нажмите кнопку START/STOP и отключите прибор от электросети. Выньте форму для выпечки и оставьте крышку открытой, чтобы прибор охладился.

ЧИСТКА И УХОД

Прежде чем начать очистку прибора, необходимо отсоединить его от электросети.

1. Форма для выпечки: протирается внутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острые предметы и абразивные средства.
2. Месильная лопасть: если месильную лопасть не удастся снять с оси, предварительно залейте в форму для выпечки воду.
3. Корпус: аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные средства, это может повредить полированную поверхность. Никогда не погружайте корпус в воду для очистки.
Примечание: не снимайте крышку для очистки.

4. Перед тем, как упаковать хлебопечку для хранения, убедитесь, что прибор охладился после применения, чист и сух, а крышка плотно закрыта.

Данный прибор соответствует директивам СЕ касательно подавления помех и техники безопасности при работе с низковольтными приборами и изготовлен при соблюдении действующих требований техники безопасности.

Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами.

Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Центр поддержки покупателей в Вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в Вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу

местную торговую организацию Gorenje или в отдел поддержки покупателей компании Gorenje Domestic Appliances.

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров размещены в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.

Только для домашнего использования!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!



GORENJE

**ЖЕЛАЕТ ВАМ ПОЛУЧИТЬ УДОВОЛЬСТВИЕ
ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ВАШЕГО ПРИБОРА**

Мы сохраняем за собой право вносить любые изменения!

Важни мерки за безопасност:

Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно инструкциите за употреба.

1. Преди употреба на електрически уреди, моля следвайте долуописаните мерки за сигурност.
2. Моля, запазете инструкцията за употреба, гаранционната карта и документа за покупка и ако е възможно, вътрешната опаковка!
3. Уредът е предназначен само за домакинска употреба и не се препоръчва използването му за професионални цели!
4. Преди употреба проверете дали волтажа в помещението отговаря на волтажа отбелязан на производствената пластина на уреда.
5. Винаги изключвайте уреда от щепсела, когато не употребявате уреда, когато го разглобявате или когато забележите нещо необичайно в работата му. Внимателно изключете от контакта, без да дърпате кабела.
6. За да предпазите децата от нараняване, не ги оставяйте без надлюдение докато уреда е включен. Когато избирате място на уреда, имайте в предвид и това да е недостъпен за деца. Внимавайте кабела да не виси.
7. Редовно проверявайте уреда и кабела за повреди. Ако откриете повреда, не използвайте уреда.
8. Не поправяйте уреда сами, свържете се с оторизиран сервиз.
9. Счупен или повреден щепсел трябва да се подмени със същия, като това се направи от оторизиран сервизен техник.
10. Пазете уреда и кабела от топли повърхности, пряка слънчева светлина, влага, остри предмети и т.н.
11. Никога не оставяйте уреда без наблюдение докато работи. Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не работи, дори ако това е за момент.
12. Използвайте само оригиналните аксесоари.
13. Не използвайте уреда навън.
14. По никакъв повод не потапяйте уреда под вода или друга течност. Не пипайте машината с мокри или влажни ръце.
15. Ако машината се овлажни, незабавно я изключете.
16. Използвайте машината само по предназначение.
17. Не използвайте уреда, ако е повреден корпуса.
18. Не докосвайте никоя от движещите или разбъркващи се части на машината.
19. Не докосвайте горещата повърхност без кухненски ръкавици.
20. Този уред може да се използва от лица над 8 години и хора с намалени физически, психически или сетивни способности, или такива без опит и

- познания, ако те са под наблюдение или са били инструктирани по повод рисковете, които носи употребата на уреда.
21. Деца не бива да си играят с уреда.
 22. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършват от деца под 8 години и не са под надзор.
 23. Никога не удряйте съда за хляб отгоре или отстрани, за да извадите съдържанието му, това може да повреди съда.
 24. Не поставяйте метално фолио или други материали в уреда, това може да причини късо съединение.
 25. Никога не покривайте уреда с кърпа или друга материя, топлината и парата трябва сводобно да излизат от машината. Ако покриете уреда може да причините пожар.
 26. За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ или система за дистанционно управление.
 27. **ВНИМАНИЕ!** Този уред и неговите аксесоари стават горещи по време на употреба. Необходимо е внимание, избягвайте нагревателните елементи.
 28. Не почиствайте уреда с парочистачки, остри предмети, абразивни препарати, абразивни гъби или препарати за почистване на петна.
 29. Не оставяйте кабела над ръба на маса или плот.
 30. Уверете се, че контакта е лесно достъпен, така че щепсела да може лесно да бъде изтеглен в случай на нужда. В противен случай, трябва да е възможно да прекъснете захранването с ключ. Така са спазени стандартите за безопасност при употреба на електричество.
Уредът трябва да бъде инсталиран правилно към заземен контакт с еднофазен ток AC (230 V/50 Hz). **ВНИМАНИЕ! УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН!**
 31. Никога не свързвайте уреда към ключ с външен таймер или система с дистанционно управление, за да избегнете рискови ситуации.

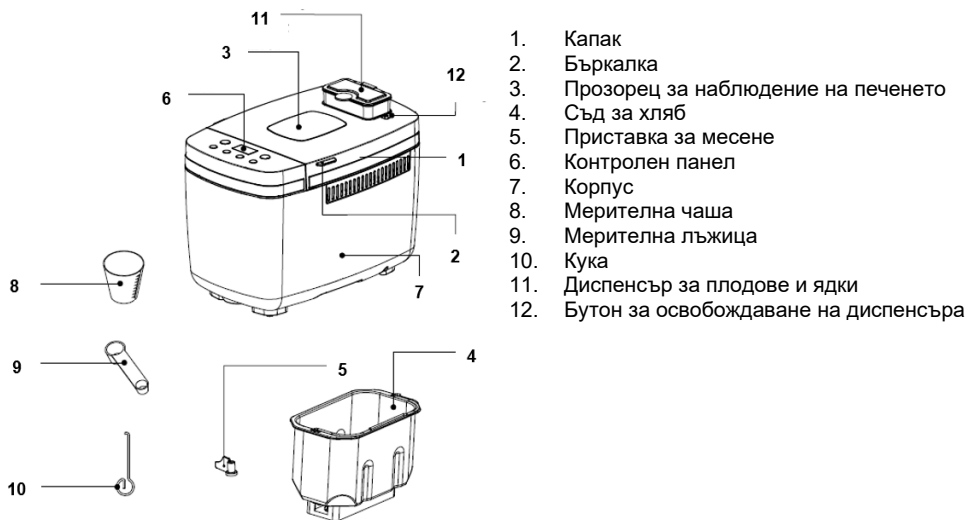
Този уред има маркировка съгласно европейска директива 2012/19/EU относно изхвърлянето на използвано електрическо и електронно оборудване (WEEE).
Тази маркировка представлява обозначение за валидност в цяла Европа на възможността за връщане и рециклиране на използвано електрическо и електронно оборудване.

Използване на уреда за първи път:

Проверете съда за хляб и почистете вътрешността на уреда. Съдът за хляб има незалепващо покритие. Не използвайте остри предмети и не търкайте! Намажете съда за хляб с мазнина и печете с празен съд за около 10 минути. Почистете го отново. Поставете приставката за месене на оста в зоната за печене. Проветрете помещението, ако се появи нежелана миризма.

ФУНКЦИИ И НАЧИН НА РАБОТА

Опознайте вашата хлебопекарна



КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(Ситопечатът подлежи на промяна без предварително уведомление.)



Програма

Изберете желаната програма, като натискате бутона за програма. Номерът на съответната програма се показва на дисплея. Времето за печене зависи от избраната програма.

1. **Basic:** Тази програма е подходяща за печене на бял хляб, съдържащ предимно пшеничено брашно. Полученият хляб ще бъде компактен.
2. **Quick:** Тази програма се състои от месене, втасване и печене на хляб за по-кратко време, отколкото при основната програма Basic. Хлябът, изпечен с тази програма, обикновено е по-малък, с плътна текстура.
3. **French:** Тази програма е подходяща за печене на пухкав хляб, съдържащ фино смляно брашно. Най-често резултатът ще е пухкав хляб с хрупкава коричка.
4. **Ultra Fast:** Тази програма се състои от месене, втасване и печене за възможно най-кратко време. Хлябът обикновено е с по-малък размер и по-груб от хляба, изпечен с бързата програма Quick.
5. **Whole Wheat:** Тази програма е подходяща за работа със силни брашна като пълнозърнесто пшенично брашно или пълнозърнесто ръжено брашно. Резултатът е плътен, компактен хляб.
6. **Cake:** Използвайте тази програма за печене на сладкиши по ваши собствени рецепти или дори на смеси за торти.
7. **Dough:** С тази програма може да се замеси тесто с мая за хлебчета, пица или други тестени изделия. Възможно е програмиране на таймера. Това позволява да пригответе тестото си в точно определено време. Програмата включва фази месене и втасване.
8. **Bake:** За допълнително печене на хляб, който е твърде светъл и не е изпечен отвътре. С тази програма можете да печете и готово тесто. Хлябът ще се поддържа топъл близо час след края на печенето. По този начин хлябът няма да стане твърде влажен.
9. **Sweet Bread:** Тази програма е много подходяща, ако искате да добавите допълнително захар или съставки като плодов сок, сушени плодове, кокосови стърготини, стафиди или шоколад към вашия хляб. Програмата осигурява пухкав, въздушен хляб.
10. **Jam:** Тази програма се използва за направа на конфитюр, мармалад, желе и други продукти на плодова основа.
11. **Mix:** Тази програма е за месене.
12. **Gluten Free:** За хляб, приготвен с безглутеново брашно, или смеси за печене. Безглутеновото брашно изисква повече време за поемане на течности и има различни свойства на набухване.
13. **Yogurt:** Тази програма ви позволява да правите кисело мляко от краве или соево мляко. Вижте приложената книжка с рецепти за подробни инструкции.
14. **Home-made:** Тази програма ви позволява да поемете пълен контрол върху процеса на печене. Можете да регулирате времето за месене, втасване, печене и поддържане на топлината. Времето за всяка програма е както следва:
Месене 1: 5-13 минути;
Втасване 1: 25-60 минути;
Месене 2: 5-20 минути (ако изберете 5 минути, функцията за автоматично добавяне на плодове или ядки по време на работа няма да бъде активна);
Втасване 2: 0-40 минути;
Втасване 3: 0-60 минути;
Печене: 0-80 минути
Поддържане на топлината: 0-60 минути

В програма Home-made:

- Натиснете бутона Loaf веднъж,  ще мига, след това натиснете бутона Време +/-, за да зададете времето за месене 1;
- Натиснете бутона Loaf, за да потвърдите времето за месене 1,  ще мига, след това натиснете бутона Време +/-, за да зададете времето за втасване 1;
- Натиснете бутона Loaf веднъж,  ще мига, след това натиснете бутона Време +/-, за да зададете времето за месене 2;

- Натиснете бутона Loaf веднъж,  ще мига, след това натиснете бутона Време +/-, за да зададете времето за втасване 2;
- Натиснете бутона Loaf веднъж,  ще мига, след това натиснете бутона Време +/-, за да зададете времето за втасване 3;
- Натиснете бутона Loaf веднъж,  ще мига, след това натиснете бутона Време +/-, за да зададете времето за печене;
- Натиснете бутона Loaf веднъж,  ще мига, след това натиснете бутона Време +/-, за да зададете времето за поддържане на топлината;
- Натиснете бутона Loaf веднъж, след това натиснете бутона Време +/-, за да зададете времето за отложен старт;
- Натиснете бутона Старт/Стоп, хлебопекарната ще започне работа;
- Натиснете бутона Старт/Стоп отново, хлебопекарната ще спре работа;

Бележка: Настройката може да бъде запаметена и ефективна за следваща употреба.

Старт/Стоп

За стартиране и спиране на работата или за изтриване на зададен таймер. За да прекъснете работата, натиснете за кратко бутона Старт/Стоп, докато се чуе звуков сигнал и часът започне да мига на дисплея. С повторно натискане на бутона Старт/Стоп ще възобновите работата. Ако не натиснете ръчно бутона Старт/Стоп, уредът ще възобнови програмата автоматично след 10 минути. За да приключите работата и да изтриете настройките, натиснете бутона Старт/Стоп за 3 секунди, докато чуete дълъг звуков сигнал.

Цвят

Изберете степен на изпичане (Средно→Тъмно→По-слабо). Натиснете бутона Colour неколкократно, докато се появи символ над желаната степен на изпичане. Времето за печене се променя в зависимост от избраната степен на изпичане. При програми 7, 10, 11 и 13 настройката на цвета не е налична.

Големина на хляба

Изберете брутното тегло (900 g, 1150 g, 1350 g). Натиснете бутона неколкократно, докато се появи символ под желаното тегло.

Настройка на таймера

Функцията таймер позволява отложено печене. С помощта на бутоните със стрелки ВРЕМЕ+ и ВРЕМЕ- задайте желаното време за край на печенето. Изберете програма. Дисплеят показва необходимото време за печене. С помощта на бутона със стрелка ВРЕМЕ+ можете да промените крайния час на печене на стъпки от 10 минути към по-късен час. Задръжте натиснат бутона със стрелка, за да изпълните тази функция по-бързо. Дисплеят показва общата продължителност на времето за печене и отложения час. Ако превишите, докато промените времето, можете да го коригирате с помощта на бутона със стрелка ВРЕМЕ-. Потвърдете настройката на таймера с бутона Старт/Стоп. Двоеточието на дисплея мига и програмираното време започва да тече. Когато процесът на печене приключи, ще прозвучат десет звукови сигнала и дисплеят ще показва 0:00. Функцията таймер не е налична за програми 4,8,10,11 и 13.

Пример:

Часът е 8 сутринта, а вие искате пресен хляб след 7 часа и 15 минути в 15:15. Първо изберете програма 1, след това натискайте бутона на таймера, докато на дисплея се появи 7:15, така че времето до изпичане на хляба да е 7 часа и 15 минути. Обърнете внимание, че функцията таймер може да не е налична с програмата Jam.

Бележка: Максималното време на отложен старт е 13 часа. Не използвайте нетрайни съставки като яйца, прясно мляко, плодове и лук с програмата отложен старт.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

Хлябът се поддържа топъл автоматично 1 час след приключване на печенето. Ако желаете да извадите хляба докато функцията за поддържане на топлината е включена, отменете програмата чрез натискане на бутона **"СТАРТ/СТОП"**.

БЕЛЕЖКА: Фазата "поддържане на топлината" не се прилага за програми 4,7,10 и 13.

ПАМЕТ

Ако електрозахранването прекъсне, докато хлебопекарната прави хляб, процесът ще продължи автоматично в рамките на 10 минути, дори и без да се натиска бутонът **"СТАРТ/СТОП"**. Ако прекъсването на електрозахранването продължи повече от 10 минути, процесът на печене трябва да се рестартира. Поставете нови съставки в хлебопекарната. Ако прекъсването на електрозахранването стане по време на втасване, натиснете бутона **"СТАРТ/СТОП"** за стартиране отново.

ОКОЛНА СРЕДА

Уредът работи добре в широк температурен диапазон, но размерът на хляба може да варира. Хлябът ще е по-голям в топло помещение и по-малък в студено помещение. Стайната температура трябва да е между 15 °C и 34 °C.

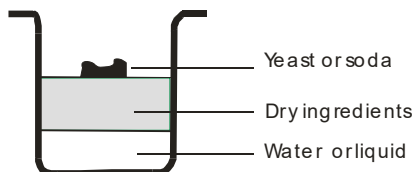
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НА ДИСПЛЕЯ

Не работете с хлебопекарната, преди да се е охладила или затоплила. Ако дисплеят показва „ННН“ след стартиране на програмата, това означава, че температурата вътре в съда за хляб е твърде висока. Трябва незабавно да спрете програмата и да изключите уреда от контакта. След това отворете капака и оставете уреда да се охлади напълно, преди да го използвате отново. Ако дисплеят показва „ЕЕ0“, след като сте натиснали бутона Старт/Стоп, изключете главния превключвател и извадете щепсела от електрическата мрежа, след това пхнете отново щепсела и включете главния превключвател. Ако съобщението за грешка продължава, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.

КАК СЕ ПРИГОТВЯ ХЛЯБ

Спазвайте инструкциите за безопасност в това ръководство. Поставете хлебопекарната върху равна и твърда повърхност.

1. Изтеглете съда за печене от уреда.
2. Поставете лопатките за месене върху задвижващите валове в съда за печене. Уверете се, че са здраво поставени.
4. Сложете съставките за вашата рецепта в посочения ред в съда за печене. Първо се добавят течностите, захарта и солта, след това брашното, като накрая се добавя маята. Уверете се, че маята не влиза в контакт със сол или течности. За максимално допустимите количества брашно и мая вижте рецептата.



4. Поставете съда за печене обратно в уреда. Уверете се, че е разположен правилно.
5. Затворете капака.
6. Включете захранващия кабел в електрическия контакт. Прозвучава звуков сигнал и дисплеят показва номера на програмата и продължителността на нормалната програма 1.
7. Изберете вашата програма с бутона за програма. Всяко въвеждане се потвърждава от звуков сигнал.
8. Изберете цвета на вашия хляб. Символът на дисплея показва дали сте избрали светъл, среден или тъмен цвят. За програми 7,10,11 и 13 функцията за степен на запичане не е налична.
9. Вече имате възможност да зададете крайното време на вашата програма чрез функцията таймер. Можете да въведете максимално забавяне до 13 часа. Функцията за отлагане не е налична за програми 4,8,10,11 и 13.
10. Сега стартирайте програмата с помощта на бутона Старт/Стоп. Програмата автоматично ще изпълнява различните операции. Можете да следите последователността на програмата през прозореца на вашата хлебопечарна. Понякога може да се появи конденз по прозореца по време на печене. Капакът на уреда може да се отваря по време на месене. Не отваряйте капака по време на печене. Хлябът може да спадне. Съвет: След 5 минути месене проверете консистенцията на тестото. Трябва да е мека, лепкава буца. Ако е прекалено сухо, добавете към него малко течност. Ако е твърде влажно, добавете малко брашно (1/2 до 1 чаена лъжичка веднъж или повече пъти, ако е необходимо).
12. Когато процесът на печене приключи, ще прозвучат десет звукови сигнала и дисплеят ще показва 0:00. В края на програмата уредът автоматично превключва в режим на поддържане на топлината до 60 минути. В този режим вътре в уреда циркулира топъл въздух. Можете да прекратите преждевременно функцията за поддържане на топлината, като натиснете бутона Старт/Стоп, докато не чуете два звукови сигнала. Фазата "поддържане на топлината" не се прилага за програми 4,7,10 и 13.
13. Преди да отворите капака на уреда, извадете щепсела от контакта. Когато не се използва, уредът никога не трябва да бъде включен в контакта!
14. Когато изваждате съда за печене, винаги използвайте държачи за съдове или ръкавици за готвене. Дръжте съда за печене наклонен върху решетка и разклатете леко, докато хлябът се изплъзне от него. Ако хлябът не се изплъзва от лопатките за месене, внимателно ги отстранете с помощта на приложения инструмент. Бележка: Не използвайте метални предмети, които могат да доведат до драскотини върху незалепащото покритие. След като извадите хляба, веднага изплакнете съда за печене с топла вода. Това предотвратява залепването на лопатките за месене към задвижващия вал. Оставете хляба да се охлади около 15-30 минути преди консумация. Преди да нарежете хляба, уверете се, че в съда за печене не е останала лопатка за месене.

Отстраняване на проблеми

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Хлябът втасва и после спада.		• Намалете количеството вода или мляко с 1-2 с.л., използвайте по-студена течност. • Увеличете солта с ¼ ч.л. • Увеличете брашното с 1-2

		с.л., използвайте по-прясно брашно, използвайте подходящия вид брашно. • Намалете количеството мая с $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч.л., използвайте прясна мая, използвайте подходящия вид мая и подходящата настройка.
Хлябът втасва прекалено.	• Добавили сте твърде много мая. • Твърде много брашно или неподходящ вид брашно. • Няма достатъчно сол или сте забравили да я добавите. • Течността е докоснала маята преди месене.	• Намалете количеството вода или мляко с 1-2 с.л., използвайте по-студена течност. • Увеличете солта с $\frac{1}{4}$ ч.л. • Намалете количеството захар или мед с $\frac{1}{2}$ ч.л. • Намалете количеството брашно с 1-2 с.л. • Намалете количеството мая с $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч.л., използвайте подходящия вид мая и подходящата настройка.
Хлябът не втасва достатъчно.	• Няма достатъчно мая. • Маята е твърде стара или сте използвали неподходящ вид мая. • Твърде много/недостатъчно количество вода/течност. • Капакът е отварян по време на програмата втасване. • Използвали сте неподходящ вид брашно или старо брашно. • Течността е била твърде студена или твърде гореща. • Не сте добавили захар.	• Увеличете количеството вода или мляко с 1-2 с.л. • Намалете солта с $\frac{1}{4}$ ч.л. • Увеличете количеството захар или мед с $\frac{1}{2}$ ч.л. • Използвайте прясно брашно, използвайте подходящия вид брашно. • Увеличете количеството мая с $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ ч.л., използвайте подходящия вид мая и подходящата настройка.
Хлябът е къс и тежък.		• Използвайте прясно брашно, използвайте подходящия вид брашно. • Добавете мая, използвайте прясна мая, използвайте подходящия вид мая и подходящата настройка.
Коричката е твърде светла.		• Увеличете количеството захар или мед с $\frac{1}{2}$ ч.л.
Хлябът е недопечен.		• Проверете електрозахранването, изберете правилните настройки.
Хлябът е препечен.		• Намалете количеството захар или мед с $\frac{1}{2}$ ч.л. • Изберете правилните настройки.

Сместа за хляб не е смесена.		Поставете съда за хляб правилно, натиснете приставката за месене правилно върху винта в съда за печене.
Коригиране при голяма надморска височина.		- Намалете количеството вода или мляко с 1-2 с.л. - Намалете количеството захар или мед с ½ ч.л. - Намалете маята с ⅛-¼ ч.л.
Хлябът въобще не втасва.	- Забравили сте да сложите мая или маята е стара. - Маята е унищожена от контакт със солта или поради добавяне на съставка, която е твърде гореща. - Течността е докоснала маята преди месене.	- Маята трябва да се изхвърли 48 часа след отваряне и да не е с изтекъл срок на годност. - Винаги поставяйте съставките в реда, описан в рецептата, като първо е течността, а последно маята. - Използвайте само хладки съставки.
Пълнозърнестият хляб не се е надигнал достатъчно.	Нормално е за хляб, направен от пълнозърнесто брашно да се надигне малко и да има по-плътна текстура.	За по-лека текстура използвайте рецептата с 50% пълнозърнесто брашно.
Пълнозърнестият хляб понякога има набръчкана коричка или леко хлътнала коричка отгоре.	Това е характерно за пълнозърнестия хляб, приготвен във вашата хлебопекарна, тъй като глутенът се разтяга прекалено в процесите на месене, втасване и печене.	- Може да предпочитате резултатите, които се постигат с използване на правилната програма за Бързо изпечен пълнозърнест хляб, който има по-кратко време за втасване. - Видът на селски хляб не влияе на вкуса и качеството на хляба.
Хлябът има голяма въздушна кухина отвътре или коричката отгоре се е напукала/разцепила.	Течността е докоснала маята преди месене.	- Винаги поставяйте съставките в реда, описан в рецептата, като първо е течността. - Когато използвате опцията отложен старт, се уверете, че маята е в центъра на съда.
Тежък, клисав хляб.	- Твърде много течност. - Няма достатъчно мая. - Твърде много брашно. - Стари съставки или неподходящ вид брашно.	- Намалете течността с 1-2 с.л. наведнъж. Използвайте правилните измервания. - Увеличете маята с 1/4 ч.л. наведнъж. - Намалете количеството брашно. - Използвайте свежи съставки.
Разпукан, влажен/твърде	- Твърде много течност. - Няма добавена сол.	Използвайте правилните измервания.

шуплив хляб.		• При висока влажност използвайте малко по-малко вода. • Различните партиди брашно могат да изискват по-малко течност.
Въздушен мехур под коричката.	• Тестото не е смесено добре.	• За съжаление това се случва в единични, редки случаи. Ако проблемът продължава, добавете още една супена лъжица течност.
След натискане на бутона "start/stop" на дисплея се извежда индикацията "Н:НН".	• Температурата в хлебопекарната е твърде висока за направата на хляб.	• Натиснете бутона "start/stop" и изключете хлебопекарната от електрическата мрежа, след това извадете съда за хляб и отворете капака, докато хлебопекарната се охлади.

Почистване и поддръжка

Изключете уреда от електрическата мрежа и го изчакайте да се охлади преди да започнете почистването.

1. Съд за хляб: Забършете отвътре и отвън с влажна кърпа. Не използвайте никакви остри или абразивни предмети.

ЗАБЕЛЕЖКА: Сложете съда за хляб в правилното положение и след това го натиснете надолу. Ако не щракне на мястото си, го завъртете леко докато заеме правилното положение и след това го натиснете надолу.

2. Приставка за месене: Ако приставката за месене се изважда трудно от оста, предварително накиснете съда за хляб във вода.
3. Корпус: Избършете внимателно външната повърхност на корпуса с влажна кърпа. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати, тъй като това ще влоши полировката на повърхността. Никога не потапяйте корпуса във вода, за да го почистите.

ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръчително е да не разглобявате капака, за да го почистите.

4. Преди да приберете уреда за съхранение, се уверете, че е напълно охладен, чист и сух, и че капакът е затворен.

Уредът съответства на директивите СЕ за подтискане на радио смущенията и безопасността при ниско напрежение и е произведен така, че да отговаря на приложимите изисквания за безопасност.

Околна среда

Не изхвърляйте уреда с обичайните битови отпадъци в края на жизнения му цикъл. Предайте го в събирателен пункт за рециклиране. По този начин ще помогнете за опазване на околната среда.

Гаранция и сервис

Ако имате нужда от допълнителна информация или възникне някакъв проблем при употребата на уреда, моля, обърнете се към центъра за обслужване на клиенти на Gorenje във вашата страна (ще намерите съответния телефонен номер в гаранционната книжка за международна гаранция на уреда). Ако във вашата страна няма център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния представител на Gorenje или се свържете със специализирания сервис на домакински уреди Gorenje.

Само за лична употреба!

GORENE

ВИ ПОЖЕЛАВА ПРИЯТНО ПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД.

Запазваме си правото на всякакви промени!

МАК

Важни безбедносни упатства

Пред употреба на апаратот детално прочитајте ги упатствата за употреба.

1. Чувајте ги упатствата, потврдата за гаранција, потврдата за уплатата и по можност и амбалажата.
2. Апаратот е наменет исклучиво за лична употреба!
3. Секогаш извадите го втакнувачот од приклучницата кога апаратот не го употребувате, кога наместувате додатни делови, кога го чистите апаратот и при какви било други пречки. Пред тоа исклучите го апаратот. Секогаш повлечете го втакнувачот, а не кабелот.
4. Да би ги заштитиле децата од опасности од електрични апарати, никогаш не оставајте ги ненадзирани кај апаратот. Затоа апаратот наместите го така, да деца немаат достап. Секогаш уверите се дека кабелот не виси надолу.
5. Редовно проверувајте го апаратот и кабелот да не се оштетени. Ако откриете какво било оштетување, не употребувајте го апаратот.
6. Апаратот да не го поправате сами, туку однесете му го на овластен стручњак.
7. Поради безбедност расипан или оштетен втакнувач мора одделение за сервис или друго овластено лице да го замени со еднаков втакнувач.
8. Апаратот и кабелот не наместувајте ги во близина на топлина, директна сончева светлина, влага, остри рабови или слично. Кабелот да не дојде во контакт со жежок апарат.
9. Апаратот никогаш не употребувајте го ненадзирано. Кога апаратот не го употребувате, секогаш исклучите го, макар само за момент.
10. Употребувајте само оригинални додатни делови.

11. Апаратот не употребувајте го надвор.
12. Во никој случај апаратот не смеете да го ставите во вода или друга течност, ниту не смее да дојде во контакт со течност. Апаратот не наместувајте го на мокра подлога! Апаратот не допирајте го со влажни или водени раце!
13. Ако апаратот дојде во контакт со вода, веднаш извадите го втакнувачот од приклучницата. Не допирајте ја водата.
14. Апаратот употребувајте го само за намени, означени на апаратот.
15. Не употребувајте апарат со оштетен приклучок.
16. Не допирајте делови на апаратот што се движат или вртат.
17. Апаратот наместите го на рамна подлога. Од сидот да биде оддалечен барем 5 cm.
18. При чистење не употребувајте агресивни средства за чистење.
19. Приклучокот за месење исчистите го веднаш по употреба.
20. Не допирајте ги жешките површини. Употребите ги рачките или држачите.
21. Овој апарат можат да го користат деца кои веќе наполниле 8 години, лица со намалени физички, сетилни или ментални способности како и лица кои немаат доволно искуство и знаење ако се под надзор или биле обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбрале опасностите кои можат да се појават. Децата мора постојано да се под надзор за да се осигурате дека тие не си играат со апаратот.
22. Чистењето и корисничкото одржувањето не треба да го изведуваат деца кои не наполниле 8 години и кои не се под надзор.
23. Деца да не се играат со апаратот..
24. Ако сакате садот за печење да го извадите од апаратот, не удирајте по садот или по неговите рабови, бидејќи тоа може да го оштети.
25. Во направата не ставајте алуминиумски филии или други материјали, бидејќи тоа може да го повиши ризикот за настанување пожар или краток спој.
26. Направата никогаш не покривајте ја со крпа или слични материјали, бидејќи со тоа на топлината и парата им оневозможувате слободен премин од направата. Ако е направата покриена или дојде во контакт со запалив материјал, може да дојде до пожар.
27. Апаратот не приклучувајте го на надворешен временски прекинувач или систем на далечинско управување, за да не предизвикате опасности.
28. ВНИМАНИЕ : Не користете комерцијални средства за чистење перни, чистачи на пареа, абразивни и груби средства за чистење, никакви средства што содржат натриум хидроксид или жици за гребење на ниту еден дел на микробрановата печка.
29. Не дозволувајте приклучниот кабел да виси преку работ на масата или работната површина или да допира врели површини.
30. Приклучокот за електрично напојување мора да биде лесно достапен, за да може уредот во случај на опасност лесно да се исклучи. Или потребно е печката да се одвои од изворот на електрична енергија преку

вградување на прекинувач во фиксното поврзување во согласност со правилата за поврзување на електричните инсталации. Приклучете го уредот на монофазна 230 V/50 Hz наизменична струја преку правилно поставен заземјен приклучок. **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ ! ОВОЈ АПАРАТ МОРА СЕ ЗАЗЕМЈИ !** Производителот ја отфрла секоја одговорност ако не се почитува оваа безбедносна мерка.

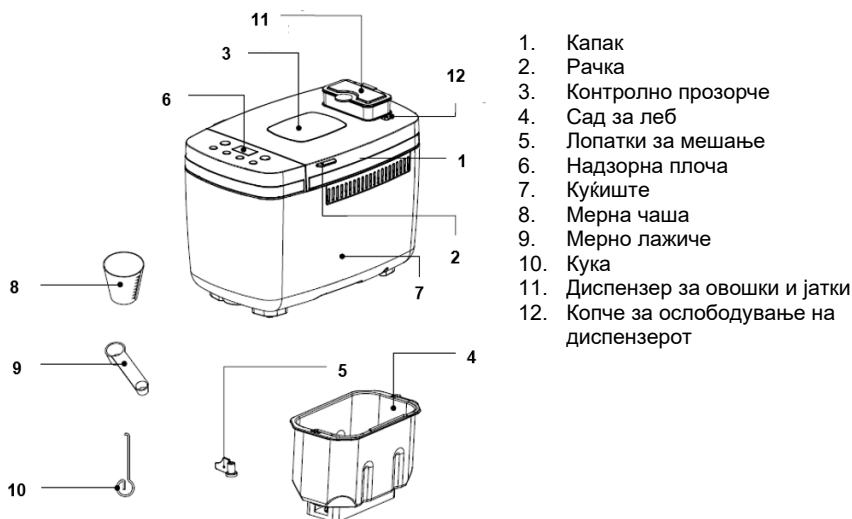
31. За да не се изложите на опасност, апаратот никогаш не го приклучувајте на надворешен прекинувач контролиран преку тајмер или систем со далечинско управување.

Оваа опрема е означена во согласност со европската директива 2012/19/EU за отпадна електрична и електронска опрема (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивата определува барања за собирање и постапување со отпадна електрична и електронска опрема, кои важат во целата Европска Унија.

Прва употреба на апаратот

1. Ве молиме проверите дали се сите делови и сите помагала приложени и неоштетени.
2. Искристите ги сите делови на апаратот, земајќи ги во обзир упатствата во заглавието **"Чистење и одржување"**.
3. Апаратот за печење леб дотерајте го на начин на работење **"BAKE"** (печење) и пуштите да програмата работи приближно 10 минути, без состојки во садот. Потоа почекајте апаратот да се олади и повторно искристите ги сите отстранливи делови.
4. Темелно искристите ги сите делови и составите ги. Апаратот е така подготвен за употреба.

Функции и работење



ОПИС НА НАДЗОРНАТА ПЛОЧА

(Изгледот на екранот може да се промени без претходно предупредување.)



Време +/-

Мени

Ја избирате саканата програма со притискање на копчето за мени. Соодветниот број на програма е прикажан на екранот. Времето на печење зависи од избраните комбинации на програми.

- Основна:** Оваа програма е погодна за печење бел леб, кој во голема мера се состои од пченично брашно. Добиениот леб ќе биде компактен.
- Брза подготовка:** Оваа програма се состои од месење, нараснување и печење лебови за пократко време отколку со основната програма. Лебот печен со оваа поставка е обично помал со густа текстура.
- Француски:** оваа програма е погодна за печење воздушест леб од ситно мелено брашно. Најчесто, резултатот ќе биде воздушест леб со крцкава кора.
- Ултра брзо:** Оваа програма се состои од месење, нараснување и печење во најкус можен рок. Лебот обично ќе биде помал по големина и потврд од лебот печен со програмата за Брза подготовка.
- Интегрално брашно:** Оваа програма е погодна за обработка на потврди брашна како што се интегрално пченично брашно или интегрално 'ржано брашно. Ова резултира со тежок и компактен леб.
- Колач:** Користете ја оваа програма за да печете колачи според вашите сопствени рецепти или дури и со готови мешавини за колачи.
- Тесто:** Тестото од квасец за лајбици, пица или други колачи може да се замеси со оваа програма. Можно е програмирање на тајмерот. Ова ви овозможува да го завршите тестото во точното време. Програмата вклучува фази на месење и нараснување.
- Печење:** За дополнително печење лебови кои се премногу лесни или не се испечени. Со оваа програма можете да печете и готово тесто. Лебот ќе се чува топол скоро еден час по завршувањето на печењето. Ова го спречува лебот да стане премногу влажен.
- Сладок леб:** Оваа програма е многу погодна ако сакате да додадете дополнителен шеќер или состојки како што се овошен сок, суво овошје, кокосови снегулки, суво грозје или чоколадо во лебот. Програмата обезбедува мек, повоздушест леб.
- Џем:** Оваа програма се користи за производство на џем, мармалад, желе и други намази на база на овошје.
- Мешање:** Оваа програма е за замесување.
- Без глутен:** за леб направен со брашно без глутен или мешавини за печење. Брашното без глутен бара подолго време за впивање на течностите и има различни својства на нараснување.
- Јогурт:** Оваа програма ви овозможува да направите јогурт од кравјо млеко или млеко од соја. Видете ја приложената книшка со рецепти за детални упатства.

- 14. Домашен рецепт:** Оваа програма ви овозможува да преземете целосна контрола врз процесот на печење. Можете да ги прилагодите времињата за месење, нараснување, печење и затоплување. Временискиот опсег на секоја програма е како што следува :

Замесување 1 : 5-13 минути;

Нараснување 1 : 25-60 минути

Замесување 2 : 5-20 минути (доколку избравте 5 минути, функцијата за автоматско додавање овошки или јатки ќе биде неактивна);

Нараснување 2 : 0-40 минути;

Нараснување 3 : 0-60 минути;

Печење : 0-80 минути

Одржување топлина: 0-60 минути

Во мениот за Домашен рецепт:

- Притиснете го копчето за Векна еднаш, ќе затрепка , потоа притиснете го копчето Време +/- за да го прилагодите времето на работа за Замесување 1;
- Притиснете го копчето Векна за да го потврдите времето за Замесување 1, ќе затрепка , потоа притиснете го копчето Време +/- за да го прилагодите времето за Нараснување 1.
- Притиснете го копчето Векна еднаш, ќе затрепка , потоа притиснете го копчето Време +/- за да го прилагодите времето за Замесување 2;
- Притиснете го копчето Векна еднаш, ќе затрепка , потоа притиснете го копчето Време +/- за да го прилагодите времето за Нараснување 2;
- Притиснете го копчето Векна еднаш, ќе затрепка , потоа притиснете го копчето Време +/- за да го прилагодите времето за Нараснување 3;
- Притиснете го копчето Векна еднаш, ќе затрепка , потоа притиснете го копчето Време +/- за да го прилагодите времето за Печење;
- Притиснете го копчето Векна еднаш, ќе затрепка , потоа притиснете го копчето Време +/- за да го прилагодите времето за Одржување топлина;
- Притиснете го копчето Векна еднаш, потоа притиснете го копчето Време +/- за да го прилагодите времето за Одложен старт;
- Притиснете го копчето Старт/Стоп еднаш, апаратот за печење леб ќе започне да работи;
- Притиснете го копчето Старт/Стоп еднаш, апаратот за печење леб ќе престане да работи;

Забелешка: поставката може да се запамети и да се активира со следната употреба.

Старт/Стоп

За да го започнете и прекинете работењето или да избришете поставен тајмер. За да го прекинете работењето, кратко притиснете го копчето Старт/Стоп додека не се слушне звучен сигнал и времето не трепка на екранот. Со повторно притискање на копчето Старт/Стоп, ќе продолжите со работењето. Ако не го притиснете рачно копчето Старт/Стоп, апаратот автоматски ќе ја продолжи програмата по 10 минути. За да завршите со работењето и да ги избришете поставките, притиснете го копчето Старт/Стоп 3 секунди додека не слушнете еден долг звучен сигнал.

Запеченост

Изберете го нивото на запеченост (Средно → Темно → Потемно). Притискајте го копчето Боја повеќепати додека не се појави ознака над саканиот степен на запеченост. Времето на печење се менува во зависност од избраното ниво на запеченост. Кај програмите 7, 10, 11 и 13, поставката за боја не е достапна.

Векна

Изберете ја бруто тежината (900g, 1150g, 1350g). Притискајте го копчето повеќепати додека не се појави ознака под саканата тежина.

Поставување тајмер

Функцијата тајмер овозможува одложено печење. Користејќи ги копчињата со стрелки ВРЕМЕ+ и ВРЕМЕ-, поставете го саканото време на завршување на печењето. Изберете програма. Екранот го покажува потребното време за печење. Користејќи го копчето со стрелка ВРЕМЕ+, можете да го промените времето на завршување на печењето во стапки од 10 минути на подоцнежное време. Држете го копчето со стрелка притиснато за да ја извршите оваа функција побрзо. На екранот се прикажува вкупното времетраење на печењето и одложеното време. Ако го надминете времето додека го менувате времето, можете да го коригирате користејќи го копчето со стрелка ВРЕМЕ-. Потврдете го поставувањето на тајмерот со копчето Старт/Стоп. Двете точки на екранот трепкаат и програмираното време почнува да тече. Кога ќе заврши процесот на печење, се емитуваат десет звучни сигнали и екранот покажува 0:00. Функцијата тајмер не е достапна за програмите 4, 8, 10, 11 и 13.

Пример:

8 часот е и вие би сакале свеж леб за 7 часа и 15 минути во 15.15 часот. Прво изберете програма 1, а потоа притиснете го копчето за тајмер додека на екранот не се појави 7:15, бидејќи времето до завршувањето на лебот е 7 часа и 15 минути. Имајте предвид дека функцијата Тајмер може да не е достапна со програмата за Џем.

Забелешка: Максималното време на одложување е 13 часа. Не користете никакви расипливи состојки како што се јајца, свежо млеко, овошје и кромид со менито за одложен старт.

ОДРЖУВАЊЕ ТОПЛИНА

Лебот автоматски се чува топол 1 час по печењето. Ако сакате да го извадите лебот од машината додека е активна функцијата за Одржување топлина, откажете ја програмата со притискање на копчето „СТАРТ/СТОП“.

ЗАБЕЛЕШКА: Одржувањето топлина не важи за програмите 4, 7, 10 и 13.

МЕМОРИСКА ФУНКЦИЈА

Ако напојувањето се прекине во текот на правењето леб, процесот ќе продолжи автоматски во рок од 10 минути, дури и ако не го притиснете копчето „СТАРТ/СТОП“. Ако времето на прекин трае подолго од 10 минути, процесот на печење мора да се рестартира. Ставете нови состојки во апаратот за производство на леб. Ако прекилот се случил пред да нарасне тестото, притиснете го копчето „СТАРТ/СТОП“ за да се рестартира.

ОКРУЖУВАЊЕ

Оваа машина работи добро во широк опсег на температури, но може да има разлика во големината на лебот. Векната ќе биде поголема во многу топла просторија, а помало во многу ладна просторија. Температурата во просторијата треба да биде од 15 °C до 34 °C.

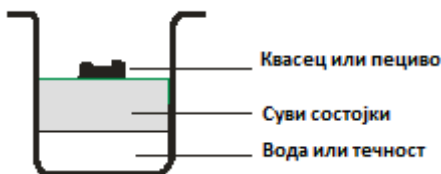
ПОРАКА ЗА ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Не ракувајте со апаратот за производство на леб пред да се излади или загрее. Ако на екранот се прикажува „ННН“ откако ќе се стартува програмата, тоа значи дека температурата во садот за леб е превисока. Треба да ја прекинете програмата и веднаш да го исклучите уредот од штекерот. Потоа отворете го капакот и оставете ја машината целосно да се излади пред повторно да ја користите. Ако на екранот се појави „ЕЕ0“ откако сте го притиснале копчето Старт/Стоп, исклучете го главниот прекинувач и исклучете го приклучокот за струја, а потоа повторно вметнете го приклучокот за струја и вклучете го главниот прекинувач. Ако пораката за грешка опстојува, ве молиме контактирајте со центарто за грижна на корисници.

КАКО СЕ ПРАВИ ЛЕБ

Внимавајте на безбедносните упатства во ова упатство. Поставете го апаратот за производство на леб на рамна и цврста основа.

1. Извлечете го садот за печење надвор од апаратот.
2. Турнете ги лопатките за месење на погонските вратила во садот за печење. Проверете дали се цврсто на место.
3. Во садот за печење ставете ги состојките за вашиот рецепт по наведениот редослед. Прво додадете ги течностите, шеќерот и солта, па брашното, додавајќи го квасецот како последна состојка. Погрижете се квасецот да не дојде во контакт со сол или течности. За максимално дозволени количини брашно и квасец погледнете го рецептот.



4. Повторно ставете го садот за печење во апаратот. Проверете дали е правилно поставен.
5. Затворете го капакот на апаратот.
6. Приклучете го приклучокот за струја во штекерот. Се огласува звучен сигнал и екранот го покажува бројот на програмата и времетраењето на нормалната програма 1.
7. Изберете ја вашата програма со копчето за мени. Секое притискање се потврдува со звучен сигнал.
8. Изберете ја запеченоста на лебот. Ознаката на екранот покажува дали сте избрале светла, средна или темна боја. За програмите 7,10,11 и 13, функцијата „степен на запеченост“ не е достапна.
9. Сега имате можност да го поставите времето на завршување на вашата програма преку функцијата тајмер. Може да внесете максимално одложување до 13 часа. Оваа одложена функција не е достапна за програмите 4,8,10,11 и 13.
10. Сега стартувајте ја програмата користејќи го копчето Старт/Стоп. Програмата автоматски ќе изврши различни операции. Можете да ја гледате програмската секвенца преку прозорецот на вашиот апарат за леб. Повремено, за време на печењето може да дојде до кондензација на прозорецот. Капакот на апаратот може да се отвори при месење. Не отворајте го капакот на апаратот за време на печењето. Лебот може да спласне. Совет: По 5 минути месење проверете ја конзистентноста на тестото. Треба да биде мека, леплива топка. Ако е премногу суво, додадете малку течност во неа. Ако е премногу влажно, додадете малку брашно (1/2 до 1 лажичка еден или повеќе пати, по потреба).
12. Кога ќе заврши процесот на печење, се испуштаат десет звучни сигнали и екранот покажува 0:00. На крајот од програмата, апаратот автоматски се префрла за да го задржи режимот на одржување топлина до 60 минути. Во овој режим, топол воздух циркулира внатре во апаратот. Можете предвреме да ја прекинете функцијата за одржување на топлина со притискање на копчето Старт/Стоп додека не се слушнат два звучни сигнали. Фазата „одржување топлина“ не се однесува на програмите 4,7,10 и 13.

13. Пред да го отворите капакот на апаратот, извлекете го приклучокот за струја од ѕидниот штекер. Кога не се користи, апаратот никогаш не треба да се приклучува!

14. Кога го вадите садот за печење, секогаш користете огноотпорни крпи или ракавици за рерна. Држете го садот за печење навален врз подлога и лесно протресете додека лебот не се лизне од садот за печење. Ако лебот не се лизне од лопатките за месење, внимателно отстранете ги лопатките за месење користејќи го приложениот отстранувач на лопатките за месење. Забелешка: Не користете метални предмети што може да го изгребат нелепливиот слој. Откако ќе го извадите лебот, садот за печење веднаш исплакнете го со топла вода. Ова спречува лопатките за месење да не се залепат на погонската осовина. Оставете го лебот да се излади 15-30 минути пред јадење. Пред да го исечете лебот, проверете дали се уште има лопатка за месење во садот за печење.

Наоѓање и решавање проблеми

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Векната нараснува, потоа опаѓа.		• Намалете ја водата или млекото за 1-2 лажици, користете поладна течност. • Зголемете сол за $\frac{1}{4}$ лажиче. • Зголемете го брашното за 1-2 лажици, користете посвежо брашно, користете го вистинскиот вид брашно. • Намалете го квасецот за $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ лажиче, користете свеж квасец, користете го вистинскиот тип на квасец на вистинското поставување.
Лебот нараснува премногу.	• Додаден е премногу квасец. • Премногу брашно или неправилен тип на брашно. • Нема доволно сол или забравивте да додадете. • Течност допрела до квасецот пред месењето.	• Намалете ја водата или млекото за 1-2 лажици, користете поладна течност. • Зголемете сол за $\frac{1}{4}$ лажиче. • Намалете го шеќерот или медот за $\frac{1}{2}$ лажиче. • Намалете го брашното за 1-2 лажици. • Намалете го квасецот за $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ лажиче, користете го вистинскиот тип на квасец на вистинското поставување.
Лебот не нараснува доволно.	• Нема доволно квасец. • Квасецот е премногу стар или се користи погрешен тип. • Премногу/недоволно вода/течност. • Капакот е отворен за време на програмата за нараснување. • Погрешен вид на користено брашно или бајато брашно. • Течноста е премногу ладна или премногу топла. • Не е додаден шеќер.	• Зголемете ја водата или млекото за 1-2 лажици. • Намалете ја солта за $\frac{1}{4}$ лажиче. • Зголемете го шеќерот или медот за $\frac{1}{2}$ лажиче. • Користете посвежо брашно, користете вистински тип на брашно. • Зголемете го квасецот за $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ лажиче, користете го вистинскиот тип на квасец на вистинското поставување.
Векната е кратка и тешка.		• Користете посвежо брашно, користете вистински тип на

		брашно. • Додадете квасец, користете свеж квасец, употребете го вистинскиот тип на квасец на вистинското поставување.
Кората е пресветла.		• Зголемете го шеќерот или медот за ½ лажиче.
Векната е неиспечена.		• Проверете го напојувањето, изберете точни поставки.
Векната е препечена.		• Намалете го шеќерот или медот за ½ лажиче. • Изберете точни поставки.
Смесата за леб не е промешана.		• Поставете го правилно садот за леб, правилно турнете го сечилото за месење на вратилото во садот за леб
Прилагодување на висока надморска височина.		• Намалете ја водата или млекото за 1-2 лажичи. • Намалете го шеќерот или медот за ½ лажиче. • Намалете го квасецот за ⅛-¼ лажиче.
Лебот воопшто не нараснува.	• Не сте додале квасец или квасецот е застарен. • Квасецот се уништува при контакт со сол или со додавање на состојка што е премногу жешка. • Квасецот се натопил пред замесувањето.	• Квасецот треба да се фрли 48 часа по отворањето и да не е со изминат рок на употреба. • Секогаш ставајте ги состојките по редоследот наведен во рецептот, прво течноста, а последно квасецот. • Користете само млаки состојки.
Интегралниот леб помалку нараснал.	• Нормално е лебот направен со интегралното брашно да нарасне помалку и да има позбиена текстура.	• За полесна текстура користете го рецептот со 50% интегрално брашно .
Интегралниот леб понекогаш има збрчкан горен дел или малку потонат горен дел.	• Ова е типично за интегралниот леб во вашиот апарат за печење леб бидејќи глутенот се претегнува во процесите на месење, нараснување и печење.	• Може да претпочитате резултати користејќи правилна програма за брзо печен интегрален леб кој има пократко време на стасување. • Рустикалниот изглед не влијае на вкусот и квалитетот на лебот.
Векната имаше голема воздушна дупка внатре или горната кора се подели/расцепи.	• Квасецот се натопил пред замесувањето.	• Секогаш ставајте ги состојките по редоследот наведен во рецептот со течноста најпрво. • Кога ја користите опцијата за одложен почеток проверете дали квасецот е во центарот на садот.

Тежок, грутлив леб.	• Премногу течност. • Нема доволно квасец. • Премногу брашно. • Постари состојки или погрешен вид брашно.	• Намалете ја течноста за 1-2 лажици. Користете точни мерки. • Зголемете го квасецот за 1/4 лажице. • Намалете ја количината на брашно. • Користете свежи состојки.
Отворен, влажен/премногу порозен леб.	• Премногу течност. • Недостига сол.	• Користете точни мерки. • При висока влажност користете малку помалку вода. • Различните видови брашно може да бараат помалку течност.
Воздушен меур под кората.	• Тестото е слабо измешано.	• За жал, ова се случува во ретки ситуации. Ако проблемот продолжи, додадете уште една лажица течност.
Се прикажува „Н :НН“ откако ќе го притиснете копчето „старт/стоп“.	• Температурата во апаратот за леб е превисока за да се направи леб.	• Притиснете го копчето „старт/стоп“ и исклучете го апаратот за леб, потоа извадете го садот за леб и отворете го капакот додека не се излади апаратот за леб.

Чистење и одржување:

Пред чистење апаратот за печење исклучите го од електричната мрежа и оставите го да се олади.

1. Сад за печење леб: отстраните го садот од апаратот со повлекување за рачката. Внатрешниот и надворешниот дел на садот исчистите го со влажна крпа. Не употребувајте груби или агресивни средства за чистење. Пред повторна употреба на садот, потполно исушите го.

Забелешка : Ставите го садот за печење леб и притиснете го надолу, кога е во права положба. Ако садот не може да се стави, малку израмните го во права положба и потоа притиснете Надолу.

2. Приклучок за месење: Ако приклучокот за месење тешко се отстранува од оската, садот за печење леб најпрвин наполните го со вода.
3. Кукиште: Нежно избришете ја надворешната површина на вашиот апарат со влажна крпа. Не употребувајте груби или агресивни средства за чистење. Никогаш да не го чистите апаратот така да го потопите во вода.

Совет: Не раставувајте го капакот кога го чистите вашиот апарат.

4. Пред да го запакувате апаратот за чување, уверите се дали е потполно оладен, чист, сув и да е капакот затворен.

Апаратот е во согласност со директивите СЕ со облед на отстранување радиски пречки и нисконапонска безбедност и ги исполнува важечките барања со оглед на безбедност.

ЖИВОТНА СРЕДИНА

Апаратот по истекување на векот на траење не фрлајте го заедно со вообичаени отпадоци од домаќинство, туку оставите го во официјално собирно место за рециклирање. Со тоа ќе придонесете да се зачува животната средина.

ГАРАНЦИЈА И СЕРВИС

За информации или во случај на тешкотии обратите се до Центарот на Gorenje за помош на корисници во вашата држава (телефонски број ќе најдете во меѓународниот гарантен лист). Ако во вашата држава нема таков центар, обратите се до локалниот продавач на Gorenje или до Одделение за мали апарати за домаќинство на Gorenje.

Само за лична употреба!

GORENJE ВИ ПОСАКУВА ГОЛЕМО ЗАДОВОЛСТВО ПРИ УПОТРЕБА НА ВАШИОТ АПАРАТ!

Си придржуваме право до измени!

DE

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch.

1. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung, den Garantieschein, den Zahlungsbeleg und wenn möglich auch die Verpackung auf.
2. Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt!
3. Ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels des Geräts immer aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, wenn Sie es reinigen möchten oder falls es zu einer Störung kommt. Ziehen Sie immer am Stecker des Anschlusskabels und nie am Kabel selbst.
4. Um Kinder vor Gefahren, die von elektrischen Geräten ausgehen, zu schützen, lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts spielen. Stellen Sie das Gerät so auf, dass Kinder keinen Zugang zum Gerät haben. Stellen Sie sicher, dass das Anschlusskabel des Geräts nicht von der Arbeitsfläche nach unten hängt.
5. Prüfen Sie das Gerät und sein Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Falls Sie eine Beschädigung feststellten, sollten Sie das Gerät nicht verwenden.
6. Versuchen nicht, das Gerät selbst zu reparieren, sondern bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienst.
7. Aus Sicherheitsgründen darf ein defekter bzw. beschädigter Stecker nur vom Kundendienst oder von einem autorisierten Fachmann ausgetauscht werden.
8. Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Heizkörpern, scharfen Kanten oder Ähnlichem auf und setzen Sie es nicht direkter Sonnenbestrahlung und

- Feuchtigkeit aus. Das Anschlusskabel darf nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
9. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn es nicht verwendet wird, auch wenn es sich nur um einen kurzen Zeitraum handelt.
 10. Verwenden Sie für Reparaturen nur die Original-Ersatzteile.
 11. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
 12. Das Gerät auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder mit Flüssigkeiten in Berührung kommen lassen. Das Gerät darf nicht auf eine feuchte Unterlage gestellt werden! Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen anfassen!
 13. Falls das Gerät mit Wasser in Berührung kommt, ziehen Sie sofort den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose. Berühren Sie niemals gleichzeitig das angeschlossene Gerät und Wasser.
 14. Benutzen Sie das Gerät nur zu dem auf dem Gerät gekennzeichneten Zweck.
 15. Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist.
 16. Fassen Sie bewegliche oder rotierende Teile des Geräts nicht an.
 17. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Unterlage auf. Das Gerät so aufstellen, dass es mindestens 5 cm von der Wand entfernt ist.
 18. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine aggressiven Reinigungsmittel.
 19. Reinigen Sie den Knethaken sofort nach dem Gebrauch.
 20. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Benutzen Sie immer den Handgriff.
 21. Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.
 22. Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn diese das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 23. Reinigung oder Benutzerwartung darf von Kindern nicht durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
 24. Falls Sie die Backform aus dem Gerät herausnehmen möchten, schlagen Sie nicht an der Backform oder an ihrem Rand, weil diese dadurch beschädigt werden kann.
 25. Kleiden Sie die Backform nicht mit Alufolie oder anderen Materialien aus, weil dadurch die Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Brandes erhöht wird.
 26. Bedecken Sie das Gerät nie mit einem Tuch oder ähnlichen Materialien, weil dadurch das Ausströmen der Wärme und des Dampfes behindert wird. Falls das Gerät bedeckt ist oder in Kontakt mit entzündlichen Materialien kommt, kann dies zu einem Brand führen.

27. Um Gefahren zu vermeiden, darf das Gerät nicht über automatisch schaltende Einrichtungen wie Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen betrieben werden.
28. HINWEIS! Während des Betriebs werden das Gerät und seine Teile sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die heiße Oberfläche berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, es sei denn, sie werden ständig von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
29. Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz getrennt werden kann. Sie können das Gerät laut den Anweisungen für elektrische Installationen auch mit einem Schalter verbinden, mit dem Sie die Stromzufuhr sofort unterbrechen können. Schließen Sie das Gerät an eine fachgerecht installierte und geerdete Steckdose mit einphasigem Wechselstrom 230 V/50 Hz an. HINWEIS! DAS GERÄT MUSS GEERDET SEIN! Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise entstehen.
30. Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht über den Tischrand oder die Arbeitsfläche hängt.
31. ACHTUNG! Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Drahtschwämme, Backofenreiniger, Dampfreinigungsgeräte, ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, die Natriumhydroxid beinhalten.

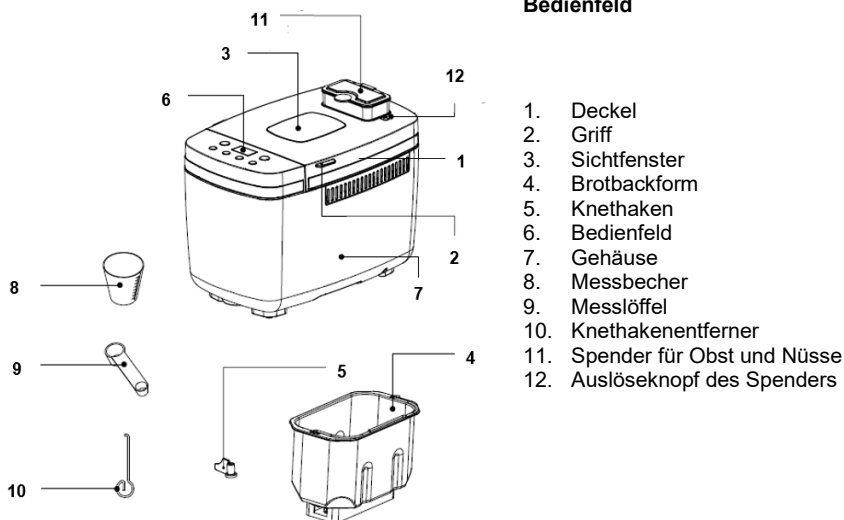
Dieses Gerät wurde gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt die Anforderungen für das Sammeln und den Umgang mit ausgedienten Elektro- und Elektronikaltgeräten fest, die für die gesamte Europäische Union gültig sind.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Bitte prüfen Sie, ob die Teile vollzählig und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile des Geräts und berücksichtigen Sie dabei das Kapitel „Reinigung und Pflege“ in der Gebrauchsanleitung.
3. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf die Funktion „BAKE“ (Backen) ein und lassen Sie das Programm ungefähr 10 Minuten ohne Zutaten laufen. Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat und reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.
4. Trocknen Sie gründlich alle Teile und setzen Sie sie wieder zusammen. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Funktionen und Betrieb

Bedienfeld



BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

(Das Aussehen des Displays kann sich ohne vorherige Warnung ändern.)



Zeit +/-

Menü

Durch Drücken der Menütaste wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programmnummer wird auf dem Display angezeigt. Die Backzeit hängt von den gewählten Programmkombinationen ab.

1. **Basis:** Dieses Programm eignet sich zum Backen von Weißbrot, das größtenteils aus Weizenmehl besteht. Das erhaltene Brot wird kompakt sein.
2. **Schnell:** Dieses Programm besteht aus Kneten, Aufgehen und Backen von Broten in kürzerer Zeit als mit dem Basisprogramm. Das Brot, das mit dieser Einstellung gebacken wird, ist in der Regel kleiner und hat eine dichte Textur.
3. **Französisch:** Dieses Programm eignet sich zum Backen von fluffigem Brot aus fein gemahlenem Mehl. Meistens wird das Ergebnis ein fluffiges Brot mit einer knusprigen Kruste sein.
4. **Ultraschnell:** Dieses Programm besteht aus Kneten, Aufgehen und Backen in kürzester Zeit. Das Brot ist in der Regel kleiner und grober als Brot, das mit dem Schnellprogramm gebacken wird.
5. **Vollkorn:** Dieses Programm eignet sich für die Verarbeitung von starken Mehlen wie Vollkornmehl oder Roggenvollkornmehl. Dadurch entsteht ein schweres und kompaktes Brot.
6. **Kuchen:** Verwenden Sie dieses Programm, um Kuchen nach Ihren eigenen Rezepten oder sogar mit Kuchenmischungen zu backen.
7. **Teig:** Hefeteig für Brötchen, Pizza oder anderes Gebäck kann mit diesem Programm geknetet werden. Timer-Programmierung ist möglich. So können Sie Ihren Teig innerhalb einer bestimmten Zeit fertigstellen. Das Programm umfasst die Phasen Kneten und Aufgehen.
8. **Backen:** Zum zusätzlichen Backen von Brot, das zu leicht oder nicht durchgebacken ist. Mit diesem Programm können Sie auch Fertigteig backen. Das Brot wird nach Ende des Backvorgangs fast eine Stunde lang warm gehalten. So wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.
9. **Süßes Brot:** Dieses Programm eignet sich sehr gut, wenn Sie Ihrem Brot zusätzlichen Zucker oder Zutaten wie Fruchtsaft, Trockenfrüchte, Kokosflocken, Rosinen oder Schokolade hinzufügen möchten. Das Programm sorgt für ein fluffiges, luftigeres Brot.
10. **Marmelade:** Dieses Programm wird zur Herstellung von Konfitüre, Marmelade, Gelee und anderen Fruchtaufstrichen verwendet.
11. **Mix:** Dieses Programm dient zum Kneten.
12. **Glutenfrei:** Für Brot aus glutenfreiem Mehl oder Backmischungen. Glutenfreies Mehl braucht länger für die Flüssigkeitsaufnahme und hat andere Backeigenschaften.
13. **Joghurt:** Mit diesem Programm können Sie Joghurt aus Kuhmilch oder Sojamilch herstellen. Detaillierte Anweisungen finden Sie im beiliegenden Rezeptheft.
14. **Hausgemacht:** Dieses Programm ermöglicht es Ihnen, die volle Kontrolle über den Backprozess zu übernehmen. Sie können die Zeiten zum Kneten, Aufgehen, Backen und Warmhalten einstellen. Der Zeitbereich jedes Programms ist wie folgt:
Kneten 1 : 5-13 Minuten;
Aufgehen 1 : 25-60 Minuten
Kneten 2 : 5-20 Minuten (wenn Sie 5 Minuten auswählen, ist die Funktion der automatischen Zugabe von Früchten oder Nüssen während des Betriebs unwirksam);
Aufgehen 2 : 0-40 Minuten;
Aufgehen 3 : 0-60 Minuten;
Backen : 0-80 Minuten
Warmhalten: 0 - 60 Minuten

Im Menü „Hausgemacht“:

- Drücken Sie die „Brot“-Taste einmal,  blinkt, dann drücken Sie die Taste „Zeit +/-“, um die Betriebszeit für „Kneten 1“ einzustellen;
- Drücken Sie die „Brot“-Taste, um die Zeit für „Kneten 1“ zu bestätigen,  blinkt, dann drücken Sie die Taste „Zeit +/-“, um die Zeit für „Aufgehen 1“ einzustellen.
- Drücken Sie die „Brot“-Taste einmal,  blinkt, dann drücken Sie die „Zeit +/-“-Taste, um die Betriebszeit für „Kneten 2“ einzustellen;

- Drücken Sie die „Brot“-Taste einmal,  blinkt, dann drücken Sie die Taste „Zeit +/-“, um die Betriebszeit für „Aufgehen 2“ einzustellen;
- Drücken Sie die „Brot“-Taste einmal,  blinkt, dann drücken Sie die „Zeit +/-“-Taste, um die Betriebszeit für „Aufgehen 3“ einzustellen;
- Drücken Sie die „Brot“-Taste einmal,  blinkt, dann drücken Sie die Taste „Zeit +/-“, um die Betriebszeit für „Backen“ einzustellen;
- Drücken Sie die „Brot“-Taste einmal,  blinkt, dann drücken Sie die „Zeit +/-“-Taste, um die Betriebszeit für „Warmhalten“ einzustellen;
- Drücken Sie die „Brot“-Taste einmal, dann drücken Sie die Taste „Zeit +/-“, um die Betriebszeit für „Verzögerungszeit“ einzustellen;
- Drücken Sie einmal die „Start/Stop“-Taste, der Brotbackautomat beginnt zu arbeiten;
- Drücken Sie erneut auf „Start/Stop“, der Brotbackautomat hört auf zu arbeiten;

Hinweis: Die Einstellung kann gespeichert werden und ist bei der nächsten Verwendung wirksam.

Start/Stop

Um den Vorgang zu starten und zu stoppen oder einen eingestellten Timer zu löschen. Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie kurz die „Start/Stop“-Taste, bis ein akustisches Signal ertönt und die Zeit auf dem Display blinkt. Durch erneutes Drücken der „Start/Stop“-Taste setzen Sie den Vorgang fort. Wenn Sie die „Start/Stop“-Taste nicht manuell drücken, setzt das Gerät das Programm nach 10 Minuten automatisch fort. Um den Betrieb zu beenden und die Einstellungen zu löschen, drücken Sie die „Start/Stop“-Taste 3 Sekunden lang, bis Sie ein langes akustisches Signal hören.

Farbe

Wählen Sie den Bräunungsgrad (Medium→Dunkler→Niedriger). Drücken Sie die Taste „Farbe“ wiederholt, bis eine Markierung über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Die Backzeit ändert sich je nach gewähltem Bräunungsgrad. Bei den Programmen 7, 10, 11 und 13 steht die Farbeinstellung nicht zur Verfügung.

Brot

Wählen Sie das Bruttogewicht (900 g, 1150 g, 1350 g). Drücken Sie die Taste wiederholt, bis eine Markierung unter dem gewünschten Gewicht erscheint.

Einstellen des Timers

Die Timer-Funktion ermöglicht ein verzögertes Backen. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „ZEIT+“ und „ZEIT-“ die gewünschte Endzeit für den Backvorgang ein. Wählen Sie ein Programm. Das Display zeigt die erforderliche Backzeit an. Mit der Pfeiltaste „ZEIT+“ können Sie die Endzeit des Backvorgangs in 10-Minuten-Schritten auf eine spätere Zeit umstellen. Halten Sie die Pfeiltaste gedrückt, um diese Funktion schneller auszuführen. Das Display zeigt die Gesamtdauer der Backzeit und die verzögerte Zeit an. Wenn Sie beim Ändern der Zeit zu weit gegangen sind, können Sie dies mit der Pfeiltaste „ZEIT-“ korrigieren. Bestätigen Sie die Timer-Einstellung mit der „Start/Stop“-Taste. Der Doppelpunkt auf dem Display blinkt und die programmierte Zeit beginnt zu laufen. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, werden zehn akustische Signale ausgegeben und das Display zeigt „0:00“ an. Die Timer-Funktion ist für die Programme 4, 8, 10, 11 und 13 nicht verfügbar.

Beispiel:

Es ist 8 Uhr morgens und Sie möchten in 7 Stunden und 15 Minuten um 15.15 Uhr frisches Brot.

Wählen Sie zunächst Programm 1 und drücken Sie dann die „Timer“-Taste, bis 7:15 auf dem Display

erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung des Brotes 7 Stunden und 15 Minuten beträgt. Beachten Sie, dass die Timer-Funktion möglicherweise nicht mit dem Marmelade-Programm verfügbar ist.

Hinweis: Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden. Verwenden Sie keine verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Obst und Zwiebeln mit dem Verzögerungsmenü.

WARMHALTEN

Das Brot wird nach dem Backen automatisch 1 Stunde lang warm gehalten. Wenn Sie das Brot aus der Maschine nehmen möchten, während die Warmhaltefunktion aktiv ist, brechen Sie das Programm durch Drücken der Taste „**START/STOPP**“ ab.

HINWEIS: Die Warmhaltephase gilt nicht für die Programme 4, 7, 10 und 13.

SPEICHER

Wenn die Stromversorgung während des Brotbackens unterbrochen wird, wird der Vorgang innerhalb von 10 Minuten automatisch fortgesetzt, auch wenn Sie die Taste „**START/STOPP**“ nicht drücken. Dauert die Unterbrechungszeit länger als 10 Minuten, muss der Backvorgang neu gestartet werden. Legen Sie neue Zutaten in den Brotbackautomat. Wenn die Unterbrechung vor dem Aufgehen des Teigs stattgefunden hat, drücken Sie die Taste „**START/STOPP**“, um neu zu starten.

UMGEBUNG

Diese Maschine funktioniert gut in einem weiten Temperaturbereich, aber es kann einen Unterschied in der Brotgröße geben. Das Brot wird in einem sehr warmen Raum größer und in einem sehr kalten Raum kleiner sein. Die Raumtemperatur sollte von 15 °C bis 34 °C betragen.

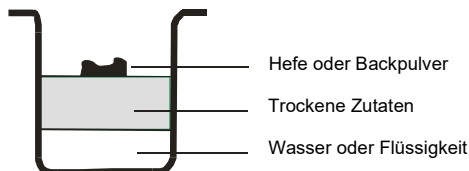
WARNANZEIGE

Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht, bevor er abgekühlt oder aufgewärmt ist. Wenn das Display nach dem Start des Programms „HHH“ anzeigt, bedeutet dies, dass die Temperatur im Inneren der Brotbackform zu hoch ist. Sie sollten das Programm sofort stoppen und das Gerät vom Stromnetz trennen. Öffnen Sie dann die Abdeckung und lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen, bevor Sie sie erneut verwenden. Wenn im Display „EE0“ angezeigt wird, nachdem Sie die Start/Stop-Taste gedrückt haben, schalten Sie den Hauptschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie dann den Netzstecker wieder ein und schalten Sie den Hauptschalter ein. Wenn die Fehlermeldung weiterhin anhält, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

SO BACKEN SIE BROT

Beachten Sie die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen ebenen und festen Untergrund.

1. Ziehen Sie die Backform nach oben aus dem Gerät.
2. Schieben Sie die Knetschaufeln auf die Antriebswellen in der Backform. Stellen Sie sicher, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten für Ihr Rezept in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Fügen Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker und Salz hinzu, dann das Mehl und fügen Sie die Hefe als letzte Zutat hinzu. Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt. Die maximal zulässigen Mengen an Mehl und Hefe finden Sie im Rezept.



4. Stellen Sie die Backform wieder in das Gerät. Stellen Sie sicher, dass sie richtig positioniert ist.
5. Schließen Sie die Geräteabdeckung.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt die Programmnummer und die Dauer des normalen Programms 1 an.
7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Menütaste aus. Jede Eingabe wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
8. Wählen Sie die Farbe Ihres Brotes. Die Markierung auf dem Display zeigt an, ob Sie eine helle, mittlere oder dunkle Farbe gewählt haben. Für die Programme 7, 10, 11 und 13 steht die Funktion „Bräunungsgrad“ nicht zur Verfügung.
9. Sie haben nun die Möglichkeit, die Endzeit Ihres Programms über die Timer-Funktion einzustellen. Sie können eine maximale Verzögerung von bis zu 13 Stunden eingeben. Diese verzögerte Funktion ist für die Programme 4, 8, 10, 11 und 13 nicht verfügbar.
10. Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stopp-Taste.
Das Programm führt automatisch verschiedene Vorgänge aus. Sie können den Programmablauf über das Fenster Ihres Brotbackautomaten verfolgen. Gelegentlich kann es beim Backen zu Kondensation am Fenster kommen. Die Geräteabdeckung kann während des Knetens geöffnet werden. Öffnen Sie die Geräteabdeckung nicht während des Backens. Das Brot kann zusammenfallen. Tipp: Überprüfen Sie nach 5 Minuten Kneten die Konsistenz des Teigs. Es sollte ein weicher, klebriger Klumpen sein. Wenn er zu trocken ist, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Wenn er zu feucht ist, fügen Sie etwas Mehl hinzu (1/2 bis 1 Teelöffel einmal oder mehrmals, je nach Bedarf).
12. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, werden zehn akustische Signale ausgegeben und das Display zeigt „0:00“ an. Am Ende des Programms wechselt das Gerät automatisch für bis zu 60 Minuten in den Warmhaltemodus. In diesem Modus zirkuliert warme Luft im Inneren des Geräts. Sie können die Warmhaltefunktion vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stopp-Taste drücken, bis zwei akustische Signale zu hören sind. HINWEIS: Die Warmhaltephase gilt nicht für die Programme 4, 7, 10 und 13.
13. Ziehen Sie vor dem Öffnen der Geräteabdeckung den Netzstecker aus der Steckdose. Bei Nichtgebrauch darf das Gerät niemals eingesteckt werden!
14. Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform immer Topflappen oder Backofenhandschuhe. Halten Sie die Backform über ein Gitter gekippt und schütteln Sie sie leicht, bis das Brot aus der Backform gleitet. Wenn das Brot nicht von den Knetschaufeln rutscht, entfernen Sie die Knetschaufeln vorsichtig mit dem beiliegenden Knetschaufelentferner. Hinweis: Verwenden Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen können. Spülen Sie die Backform nach dem Entfernen des Brotes sofort mit warmem Wasser. Dadurch wird verhindert, dass die Knetschaufeln an der Antriebswelle haften bleiben. Lassen Sie das Brot vor dem Essen 15–30 Minuten abkühlen. Bevor Sie das Brot in Scheiben schneiden, stellen Sie sicher, dass sich keine Knetschaufel mehr in der Backform befindet.

Fehlerbehebung

PROBLEM	GRUND	LÖSUNG
Das Brot geht auf und fällt dann zusammen.		• Reduzieren Sie Wasser oder Milch um für 1–2 EL, verwenden Sie kältere Flüssigkeit. • Erhöhen Sie das Salz um $\frac{1}{4}$ TL. • Erhöhen Sie das Mehl um 1–2 EL, verwenden Sie frischeres Mehl, verwenden Sie die richtige Mehlsorte. • Verringern Sie die Hefe um $\frac{1}{8}$–$\frac{1}{4}$ TL, verwenden Sie frische Hefe, verwenden Sie die richtige Art von Hefe in der richtigen Einstellung.
Brot geht zu sehr auf.	• Zu viel Hefe hinzugefügt. • Zu viel Mehl oder falsche Mehlsorte. • Nicht genug Salz oder vergessen, es hinzuzufügen. • Flüssigkeit berührte Hefe vor dem Kneten.	• Reduzieren Sie Wasser oder Milch um für 1–2 EL, verwenden Sie kältere Flüssigkeit. • Erhöhen Sie das Salz um $\frac{1}{4}$ TL. • Zucker oder Honig um $\frac{1}{2}$ TL reduzieren. • Verringern Sie das Mehl um 1–2 EL. • Verringern Sie die Hefe um $\frac{1}{8}$–$\frac{1}{4}$ TL, verwenden Sie frische Hefe, verwenden Sie die richtige Art von Hefe in der richtigen Einstellung.
Brot geht nicht genug auf.	• Nicht genug Hefe. • Hefe ist zu alt oder falscher Typ verwendet. • Zu viel/zu wenig Wasser/Flüssigkeit. • Der Deckel wurde während des Aufgehprogramms geöffnet. • Falsche Art des verwendeten Mehls oder abgestandenes Mehl. • Die Flüssigkeit war zu kalt oder zu heiß. • Kein Zucker hinzugefügt.	• Erhöhen Sie Wasser oder Milch um 1–2 EL. • Verringern Sie das Salz um $\frac{1}{4}$ TL. • Erhöhen Sie Zucker oder Honig um $\frac{1}{2}$ TL. • Verwenden Sie frischeres Mehl, verwenden Sie die richtige Mehlsorte. • Erhöhen Sie die Hefe um $\frac{1}{8}$–$\frac{1}{4}$ TL, verwenden Sie frische Hefe, verwenden Sie die richtige Art von Hefe in der richtigen Einstellung.
Das Brot ist kurz und schwer.		• Verwenden Sie frischeres Mehl, verwenden Sie die richtige Mehlsorte. • Fügen Sie Hefe hinzu,

		verwenden Sie frische Hefe, verwenden Sie die richtige Art von Hefe in der richtigen Einstellung.
Kruste zu hell.		• Erhöhen Sie Zucker oder Honig um ½ TL.
Brot ist nicht durchgebacken.		• Überprüfen Sie die Stromversorgung und wählen Sie die richtigen Einstellungen.
Brot ist verkocht.		• Zucker oder Honig um ½ TL reduzieren. • Wählen Sie die richtigen Einstellungen.
Brotmischung ist ungemischt.		• Setzen Sie die Brotbackform richtig ein, schieben Sie die Knetklinge richtig auf die Welle in der Brotbackform.
Anpassung an große Höhen.		• Reduzieren Sie Wasser oder Milch um 1-2 EL. • Zucker oder Honig um ½ TL reduzieren. • Verringern Sie die Hefe um ⅙-¼ TL.
Brot geht überhaupt nicht auf.	• Die Zugabe von Hefe vergessen oder Hefe war alt. • Hefe wurde durch Kontakt mit Salz oder durch Zugabe eines zu heißen Inhaltsstoffs abgetötet. • Flüssigkeit berührte Hefe vor dem Kneten.	• Hefe sollte 48 Stunden nach dem Öffnen entsorgt werden und nicht über das Verfallsdatum hinausgehen. • Geben Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge, wobei die Flüssigkeit zuerst und die Hefe zuletzt zugegeben wird. • Verwenden Sie nur lauwarme Zutaten.
Vollkornbrot geht weniger auf.	• Es ist normal, dass Brot aus Vollkornmehl weniger aufgeht und eine dichtere Konsistenz aufweist.	• Für eine leichtere Textur verwenden Sie das 50 % Vollkornmehl-Rezept.
Vollkornbrot hat manchmal eine faltige oder leicht gesunkene Oberseite.	• Dies ist typisch für Vollkornbrot in Ihrem Brotbackautomaten, da das Gluten beim Kneten, Aufgehen und Backen überdehnt wird.	• Möglicherweise bevorzugen Sie Ergebnisse mit dem richtigen Programm für schnell gebackenes Vollkornbrot, das eine kürzere Aufgehzeit hat. • Das rustikale Aussehen hat keinen Einfluss auf den Geschmack und die Qualität des Brotes.
Das Brot hatte ein großes Luftloch im Inneren oder die obere	• Flüssigkeit berührte Hefe vor dem Kneten.	• Geben Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge,

Kruste ist gespalten/ausgebrochen.		wobei die Flüssigkeit zuerst zugegeben wird. • Bei Verwendung der Option für den verzögerten Start Stellen Sie sicher, dass sich die Hefe in der Mitte der Backform befindet.
Schweres, klumpiges Brot.	• Zu viel Flüssigkeit. • Nicht genug Hefe. • Zu viel Mehl. • Ältere Zutaten oder falsche Mehlsorte.	• Reduzieren Sie die Flüssigkeit um jeweils 1-2 EL. Verwenden Sie genaue Maße. • Erhöhen Sie die Hefe um jeweils 1/4 TL. • Reduzieren Sie die Menge an Mehl. • Verwenden Sie frische Zutaten.
Offenes, feuchtes/zu poröses Brot.	• Zu viel Flüssigkeit. • Ohne Salzzugabe.	• Verwenden Sie genaue Maße. • Bei hoher Luftfeuchtigkeit etwas weniger Wasser verwenden. • Unterschiedliche Mehlladungen benötigen möglicherweise weniger Flüssigkeit.
Luftblase unter der Kruste.	• Der Teig war schlecht gemischt.	• Leider geschieht dies bei einmaligen Gelegenheiten. Wenn das Problem weiterhin besteht, fügen Sie einen zusätzlichen Esslöffel Flüssigkeit hinzu.
Anzeige „H:HH“ nach Betätigung der Taste „Start/Stop“.	• Die Temperatur im Brotbackautomat ist zu hoch, um Brot zu backen.	• Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ und ziehen Sie den Stecker aus dem Brotbackautomat. Nehmen Sie dann die Brotbackform heraus und öffnen Sie die Abdeckung, bis der Brotbackautomat abkühlt.

Reinigung und Pflege

Trennen Sie vor dem Reinigen das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

1. Backform: Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät, indem Sie sie am Griff ziehen. Reinigen Sie den inneren und äußeren Teil der Backform mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine groben oder scheuernden Reinigungsmittel. Bevor Sie die Backform wieder benutzen, müssen Sie sie gut trocknen.

Hinweis: Stellen Sie die Backform in das Gerät und schieben Sie sie nach unten, wenn sie in der richtigen Position ist. Falls es nicht möglich ist, die Backform einzusetzen, richten Sie sie sanft in die richtige Position aus und drücken Sie sie nach unten

2. Knetaufsatz: Falls sich der Knetaufsatz nur schwer von der Achse entfernen lässt, füllen Sie die Backform mit Wasser.

3. Gehäuse: Wischen Sie die Außenfläche des Geräts vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine groben oder scheuernden Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.

Tipp: Zerlegen Sie den Deckel nicht, wenn Sie das Gerät reinigen.

4. Bevor Sie das Gerät wieder verpacken und aufbewahren, stellen Sie sicher, dass es sich vollständig abgekühlt hat und dass es sauber und trocken ist und der Deckel geschlossen ist.

Das Gerät erfüllt die CE-Richtlinien über Funkentstörung und Niederspannungsschutz sowie alle gültigen Sicherheitsanforderungen.

UMWELTSCHUTZ

Das ausgediente Gerät nicht zusammen mit gewöhnlichem Hausmüll entsorgen, sondern bei einem Recyclingunternehmen abliefern. So tragen auch Sie zum Umweltschutz bei.

GARANTIE UND SERVICE

Wenden Sie sich für weitere Informationen oder bei Problemen bitte an das Kundendienstcenter von Gorenje in Ihrem Land (die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantiekarte). Falls es in Ihrem Land kein solches Kundendienstcenter gibt, wenden Sie sich bitte an den lokalen Händler von Gorenje oder an die Abteilung für kleine Haushaltsgeräte von Gorenje.

Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt!

**GORENJE WÜNSCHT IHNEN VIEL FREUDE BEIM GEBRAUCH IHRES
NEUEN GERÄTS!**

Wir behalten uns das Recht zu Änderungen vor.

Masa mbrojtëse të rëndësishme:

Përpara se të vini në funksionim këtë pajisje, ju lutemi lexoni me kujdes manualin e udhëzimeve.

1. Para përdorimit të pajisjes elektrike, duhet të ndiqen gjithmonë masat paraprake themelore që vijojnë:
2. Ju lutemi ruani këto udhëzime, certifikatën e garancisë, faturën e shitjes dhe, nëse është e mundur, kartonin me paketimin e brendshëm!
3. Pajisja synohet ekskluzivisht për përdorim privat dhe jo për përdorim tregtar!
4. Para përdorimit, kontrolloni që voltazhi/tensioni i daljes në mur korrespondon me atë të dhënë në etiketën e vlerësimit.
5. Gjithmonë hiqni spinën nga foleja sa herë që makineria nuk është në përdorim, kur bashkëngjitni aksesore, pastroni pajisjen ose sa herë që ndodh ndonjë problem. Fikeni pajisjen paraprakisht. Tërhiqeni nga spina, jo nga kabloja.
6. Për të mbrojtur fëmijët nga rreziqet e pajisjeve elektrike, mos i lini kurrë pranë pajisjes pa mbikëqyrje. Si pasojë, kur zgjidhni vendndodhjen për pajisjen tuaj, bëjeni në mënyrë të tillë që fëmijët të mos kenë akses tek pajisja. Kujdesuni që kabloja të mos varet.
7. Kontrolloni rregullisht pajisjen dhe kabllon për dëmtime. Nëse ka dëmtime të çfarëdo lloji, pajisja nuk duhet të përdoret.
8. Mos e riparoni pajisjen vetë, por përkundrazi konsultohuni me një ekspert të autorizuar.
9. Në mënyrë që të jeni të sigurt, një prizë e prishur ose e dëmtuar duhet të zëvendësohet me një prizë ekuivalente nga prodhuesi, departamenti ynë i shërbimit ndaj klientit ose një person tjetër i kualifikuar.
10. Mbajeni pajisjen dhe kabllon larg nxehtësisë, rrezeve të diellit të drejtpërdrejta, lagështisë, skajeve të mprehta dhe të tilla si këto.
11. Mos e përdorni kurrë pajisjen pa mbikëqyrje! Fikeni pajisjen dhe hiqeni nga priza sa herë që nuk e përdorni, edhe nëse kjo është vetëm për një moment.
12. Përdorni vetëm aksesore origjinalë.
13. Mos e përdorni pajisjen në ambiente të jashtme.
14. Në asnjë rrethanë pajisja nuk duhet të vendoset në ujë ose lëng tjetër, ose të vihet në kontakt me të tilla. Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose të njoma.
15. Nëse pajisja laget ose njomet, hiqni menjëherë spinën nga priza. Mos e prekni ujin.
16. Përdorni pajisjen vetëm për qëllimin e synuar në etiketën e vlerësimit të pajisjes.
17. Mos e përdorni pajisjen me një dalje/prizë të dëmtuar.
18. Mos prekni asnjë nga pjesët lëvizëse ose rrotulluese të pajisjes.
19. Mos prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat ose butonat.

20. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe personat me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoja dhe njohurish nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
21. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
22. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët nëse nuk janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nuk mbikëqyren.
23. Asnjëherë mos e godisni makinën e bukës në pjesën e sipërme ose në skaje për të hequr tavën, kjo mund të dëmtojë tavën e bukës.
24. Fletët metalike ose materiale të tjera nuk duhet të futen në pajisje pasi kjo mund të shkaktojë rrezikun e një zjarri ose një qarku të shkurtër.
25. Asnjëherë mos e mbuloni pajisjen me një peshqir ose ndonjë material tjetër, nxehtësia dhe avulli duhet të dalin lirshëm. Një zjarr mund të shkaktohet nëse mbulohet ose bie në kontakt me material të djegshëm.
26. Asnjëherë mos e lidhni këtë pajisje me një kohëmatës të jashtëm ose sistem telekomandimi për të shmangur një situatë të rrezikshme.
27. KUJDES! Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes që të mos prekni elementet që nxehen.
28. Mos e lini kabllin të varet në skajin e tryezës ose tavolinës së punës.
29. Sigurohuni që priza AC të jetë e arritshme lehtësisht në mënyrë që spina të hiqet shpejt në rast emergjence. Përndryshe, duhet të jetë e mundur të shkëputni pajisjen duke përdorur një ndërprerës nga qarku. Në këtë rast, merren në konsideratë dispozitat ekzistuese për standartet e sigurisë elektrike. Produkti duhet të instalohet në mënyrë korrekte në fole të tokëzuara me një AC njëfazor (230 V/50 Hz). KUJDES! KJO PAJISJE DUHET TË TOKËZOHET!

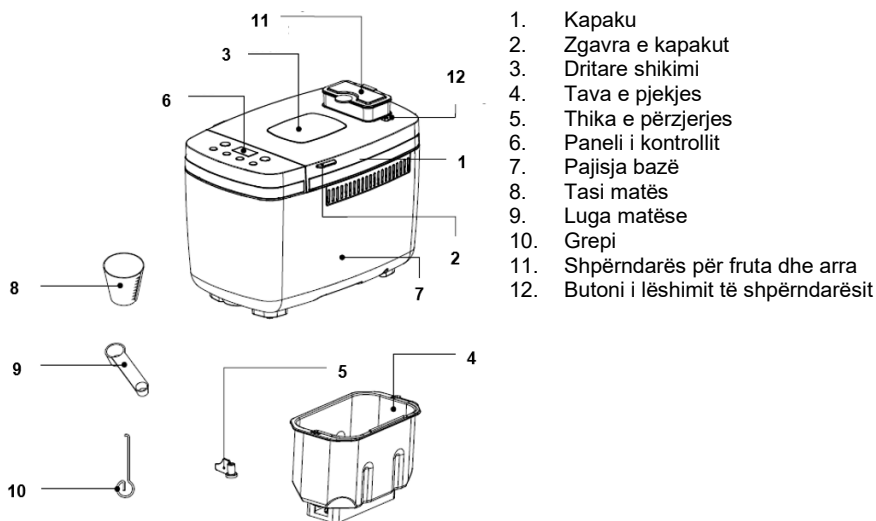
Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me Direktivën Evropiane 2012/19/EC për mbetjet e pajisjeve elektrike dhe elektronike (WEEE).
Ky udhëzues është korniza e një vlefshmërie mbarë-evropiane për kthimin dhe riciklimin e mbetjeve të Pajisjeve Elektrike dhe Elektronike.

Përdorimi i pajisjes për herë të parë:

Kontrolloni tavën e pjekjes dhe pastroni pjesën tjetër të dhomës së pjekjes. Mos përdorni objekte të mprehta dhe mos e gërryeni! Tava e bukës është e veshur dhe nuk ngjitet. Lëni tavën e bukës dhe bëni pjekje bosh për rreth 10 minuta. Pastrojeni edhe një herë. Vendosni shufrën e gatimit në bosht në zonën e pjekjes. Ajrosni dhomën nëse keni erë të padëshiruar.

FUNKSIONET & FUNKSIONIMI

Njihuni me makinën e bukës



PREZANTIMI ME PANELIN E KONTROLLIT

(Ekran mund të ndryshojë pa njoftim paraprak.)



Koha +/-

Menyja

Ju zgjidhni programin e dëshiruar duke shtypur butonin e menysë. Numri përkatës i programit shfaqet në ekran. Koha e pjekjes varet nga kombinimet e zgjedhura të programit.

1. **"Basic"**: Ky program është i përshtatshëm për pjekjen e bukëve të bardha, të cilat kryesisht përbëhen nga mielli i grurit. Buka e përfutur do të jetë kompakte.
2. **"Quick"**: ky program mundëson mbrujtjen, ardhjen dhe pjekjen e bukëve në kohë më të shkurtër sesa me programin "Basic". Buka e pjekur me këtë cilësim është zakonisht më e vogël, me një strukturë të dendur.
3. **"French"**: ky program është i përshtatshëm për pjekjen e bukëve me të shkrifëta, të bëra nga mielli i bluar imët. Shumicën e kohës, rezultati do të jetë një bukë e shkrifët me kore krokante.
4. **"Ultra Fast"**: ky program mundëson mbrujtjen, ardhjen dhe pjekjen në kohën më të shkurtër të mundshme. Buka zakonisht do të jetë më e vogël dhe më e trashë se buka e pjekur me programin "Quick".
5. **"Whole Wheat"**: ky program është i përshtatshëm për përpunimin e miellit të fortë, siç është mielli integral i grurit ose mielli integral i thekrës. Kjo rezulton në një bukë të rëndë dhe kompakte.
6. **"Cake"**: përdoreni këtë program për të pjekur torta sipas recetave tuaja ose edhe përzierje tortash.
7. **"Dough"**: me këtë program mund të mbruhet brumi me maja për role buke, pica ose ëmbëlsira të tjera. Programimi i kohëmatësit është i mundur. Kjo ju mundëson të përfundoni brumin brenda një kohe të saktë. Programi përfshin fazat e mbrujtjes dhe ardhjes.
8. **"Dough"**: për pjekje shitesë të bukëve që janë shumë të lehta ose që nuk janë pjekur mjaftueshëm. Me këtë program, ju gjithashtu mund të pëqini brumë të gatshëm. Buka do të mbahet e ngrohtë për gati një orë pas përfundimit të veprimit të pjekjes. Kjo parandalon që buka të bëhet shumë e lagësht.
9. **"Sweet Bread"**: ky program është shumë i përshtatshëm nëse dëshironi të shtoni sheqer shitesë ose përbërës të tillë si lëng frutash, fruta të thata, leskra kokosi, rrush të thatë ose çokollatë në bukën tuaj. Programi ofron një bukë të shkrifët dhe më të ajrosur.
10. **"Jam"**: ky program përdoret për të prodhuar reçel, marmalatë, pelte dhe mëlmesa të tjera me bazë frutash.
11. **"Mix"**: ky program është për mbrujtje.
12. **"Gluten Free"**: për bukë e bëra me miell pa gluten ose përzierje për pjekje. Miellit pa gluten i duhet më shumë kohë për të përthithur lagështinë dhe ka veti të ndryshme të ardhjes.
13. **"Yogurt"**: ky program ju lejon të bëni kos nga qumështi i lopës ose qumështi i sojës. Shikoni broshurën e bashkangjitur të recetave për udhëzime të hollësishme.
14. **"Home-made"**: Ky program ju lejon të merrni kontrollin e plotë të procesit të pjekjes. Ju mund të rregulloni kohën embrujtjes, ardhjes, pjekjes dhe mbajtjes ngrohtë. Diapazoni kohor i secilit program është si në vijim:
Mbrujtje 1 : 5-13 minuta;
Ardhje 1 : 25-60 minutes
Mbrujtje 2 : 5-20 minuta (nëse zgjidhni 5 minuta, funksioni i shtimit automatik të frutave ose arrave gjatë punës do të jetë i padobishëm);
Mbrujtje 2 : 0-40 minuta;
Ardhje 3 : 0-60 minuta;
Pjekje : 0-80 minuta
Mbatje ngrohtë: 0-60 minuta

Në menyne e programit "Home-made":

- Shtypni një herë butonin "Loaf" , do të pulsojë, pastaj shtypni butonin "Time +/-" për të rregulluar kohën e funksionimit për "Knead 1";
- Shtypni butonin "Loaf" për të konfirmuar kohën për "Knead 1" , do të pulsojë, pastaj shtypni butonin "Time +/-" për të rregulluar kohën për "Rise 1".
- Shtypni një herë butonin "Loaf" , do të pulsojë, pastaj shtypni butonin "Time +/-" për të rregulluar kohën e funksionimit për "Knead 2";

- Shtypni një herë butonin "Loaf"  , do të pulsojë, pastaj shtypni butonin "Time +/-" për të rregulluar kohën e funksionimit për "Rise 2";
- Shtypni një herë butonin "Loaf"  , do të pulsojë, pastaj shtypni butonin "Time +/-" për të rregulluar kohën e funksionimit për "Rise 3";
- Shtypni një herë butonin "Loaf"  , do të pulsojë, pastaj shtypni butonin "Time +/-" për të rregulluar kohën e funksionimit për "Bake";
- Shtypni një herë butonin "Loaf"  , do të pulsojë, pastaj shtypni butonin "Time +/-" për të rregulluar kohën e funksionimit për "Keep warm";
- Shtypni një herë butonin "Loaf", pastaj shtypni butonin "Time +/-" për të rregulluar kohën e funksionimit për "Delay time";
- Shtypni një herë butonin "Start/Stop", aparati i bukës do të fillojë të punojë;
- Shtypni përsëri "Start/Stop", aparati i bukës do të ndalojë së punuari;

Vini re: cilësimi mund të memorizohet dhe do të jetë efektiv gjatë përdorimit të ardhshëm.

"Start/Stop"

Për të filluar dhe ndaluar punën ose për të fshirë një kohëmatës të vendosur. Për të ndërprerë punën, shtypni shkurtimisht butonin "Start/Stop", derisa të dëgjohet një sinjal akustik dhe koha të pulsojë në ekran. Duke shtypur përsëri butonin "Start/Stop", do të rifilloni punën. Nëse nuk e shtypni manualisht butonin "Start/Stop", makina do të rifillojë programin automatikisht pas 10 minutash. Për të përfunduar punën dhe për të fshirë cilësimet, shtypni butonin "Start/Stop" për 3 sekonda derisa të dëgjoni një sinjal të gjatë akustik.

Ngjyra

Zgjidhni shkallën e skuqjes (E mesme→E errët→E ulët). Shtypni në mënyrë të përsëritur butonin "Colour", derisa të shfaqet një shenjë mbi shkallën e dëshiruar të skuqjes. Koha e pjekjes ndryshon në varësi të nivelit të zgjedhur të skuqjes. Me programet 7, 10, 11 dhe 13, cilësimi i ngjyrave nuk është i disponueshëm.

Bukë

Zgjidhni peshën bruto (900 g, 1150 g, 1350 g). Shtypni në mënyrë të përsëritur butonin, derisa të shfaqet një shenjë nën peshën e dëshiruar.

Vendosja e kohëmatësit

Funksioni i kohëmatësit mundëson pjekjen e vonuar. Duke përdorur tastet me shigjeta "TIME+" dhe "TIME-", vendosni kohën e dëshiruar të përfundimit për operacionin e pjekjes. Zgjidhni një program. Ekran tregon kohën e nevojshme të pjekjes. Duke përdorur tastin me shigjetë "TIME+", ju mund të ndryshoni kohën e përfundimit të operacionit të pjekjes në hapa 10 minutësh në një kohë të mëvonshme. Mbani të shtypur tastin me shigjetë për të kryer më shpejt këtë funksion. Ekran tregon kohëzgjatjen e përgjithshme të kohës së pjekjes dhe kohën e vonuar. Nëse e teproni gjatë ndryshimit të kohës, mund ta korrigjoni duke përdorur tastin e shigjetës "TIME-". Konfirmoni cilësimin e kohëmatësit me butonin "Start/Stop". Dypikëshi në ekran pulson dhe koha e programuar fillon të rrjedhë. Kur procesi i pjekjes të ketë përfunduar, lëshohen dhjetë sinjale akustike dhe ekran tregon 0:00. Funksioni i kohëmatësit nuk është i disponueshëm për programet 4,8,10,11 dhe 13.

Shembull:

Është ora 8 e mëngjesit dhe ju dëshironi bukë të freskët pas 7 orësh e 15 minuta në orën 15:15. Së pari zgjidhni programin 1, pastaj shtypni butonin e kohëmatësit derisa në ekran të shfaqet ora 7:15,

pasi koha deri në mbarimin e bukës është 7 orë e 15 minuta. Vini re se funksioni i kohëmatësit mund të mos jetë i disponueshëm me programin e marmelatës.

Vini re: koha maksimale e vonesës është 13 orë. Mos përdorni asnjë përbërës që prishet, siç janë vezët, qumështi i freskët, frutat dhe qepët me menynë e vonesës.

MBAJTJA NGROHTË

Buka mbahet automatikisht e ngrohtë për 1 orë pas pjekjes. Nëse dëshironi të hiqni bukën nga makina ndërsa funksioni "Keep warm" është aktiv, anuloni programin duke shtypur butonin **"START/STOP"**.

VINI RE: faza "keep warm" nuk zbatohet për programet 4,7,10 dhe 13.

KUJTESA

Nëse furnizimi me energji elektrike ndërpritet gjatë procesit të përgatitjes së bukës, procesi do të vazhdojë automatikisht brenda 10 minutash, edhe nëse nuk e shtypni butonin **"START/STOP"**. Nëse koha e ndërprerjes zgjat më shumë se 10 minuta, procesi i pjekjes duhet të rifillojë. Vendosni përbërës të rinj në aparatin e bukës. Nëse ndërprerja ka ndodhur para se brumi të vijë, shtypni butonin **"START/STOP"** për ta rinisur.

MJEDISI

Kjo makinë funksionon mirë në një gamë të gjerë temperaturash, por mund të ketë një ndryshim në madhësinë e bukës. Buka do të jetë më e madhe në një dhomë shumë të ngrohtë dhe më e vogël në një dhomë shumë të ftohtë. Temperatura e dhomës duhet të jetë nga 15 °C në 34 °C.

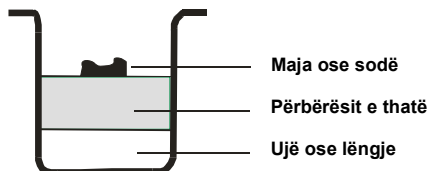
EKRANI I PARALAJMËRIMIT

Mos e përdorni aparatin e bukës para se të jetë ftohur ose ngrohur. Nëse ekrani shfaq "HHH" pas fillimit të programit, kjo do të thotë se temperatura brenda tepsisë së bukës është shumë e lartë. Duhet ta ndaloni programin dhe ta shkyçni menjëherë pajisjen nga priza. Pastaj hapni kapakun dhe lëreni makinën të ftohet plotësisht para se ta përdorni përsëri. Nëse ekrani shfaq "EE0" pasi të keni shtypur butonin "Start/Stop", fikni çelësin kryesor dhe shkëputni prizën e rrjetit elektrik, pastaj futni përsëri prizën e rrjetit dhe ndizni çelësin kryesor. Nëse mesazhi i gabimit vazhdon, kontaktoni me shërbimin e klientit.

SI TË BËNI BUKË

Ndiqui udhëzimet e sigurisë në këtë manual. Vendosni aparatin e bukës në një sipërfaqe të sheshtë dhe të fortë.

1. Tërhiqni tepsinë për pjekje lart nga pajisja.
2. Shtyni lopatat e mbrujtjes në boshtet e transmisionit në tepsinë për pjekje. Sigurohuni që të jenë të vendosura në mënyrë të sigurt.
3. Vendosni përbërësit për recetën tuaj në rendin e shënuar në tepsinë për pjekje. Së pari shtoni lëngjet, sheqerin dhe kripën, pastaj miellin, duke shtuar majanë si përbërësin e fundit. Sigurohuni që majaja të mos bjerë në kontakt me kripën ose lëngjet. Për sasi të maksimale të lejuara të miellit dhe majasë, referojuni recetës.



4. Vendosni tepsinë për pjekje përsëri në pajisje. Sigurohuni që të jetë pozicionuar siç duhet.
5. Mbyllni kapakun e pajisjes.
6. Futni spinën e energjisë në prizë. Do të bjerë në sinjal akustik dhe ekrani tregon numrin e programit dhe kohëzgjatjen e programit normal 1.
7. Zgjidhni programin tuaj me butonin e menysë. Çdo prekje konfirmohet nga një sinjal akustik.
8. Zgjidhni ngjyrën e bukës. Shenja në ekran tregon nëse keni zgjedhur ngjyrën e çelur, të mesme ose të errët. Për programet 7,10,11 dhe 13, funksioni "browning degree" nuk është i disponueshëm.
9. Tani keni mundësinë të vendosni kohën e përfundimit të programit tuaj nëpërmjet funksionit të kohëmatësit. Mund të vendosni një vonesë maksimale prej deri në 13 orë. Ky funksion i vonuar nuk është i disponueshëm për programet 4,8,10,11 dhe 13.
10. Tani filloni programin me butonin "Start/Stop".
Programi do të kryejë automatikisht veprime të ndryshme. Ju mund të shikoni sekuencën e programit përmes dritares së aparatit të bukës. Herë pas here, në dritare mund të ndodhë kondensim gjatë pjekjes. Kapaku i pajisjes mund të hapet gjatë mbrujtjes. Mos e hapni kapakun e pajisjes gjatë pjekjes. Buka mund të prishet. Këshillë: pas 5 minutash mbrujtje, kontrolloni konsistencën e brumit. Duhet të jetë një gungë e butë dhe ngjitëse. Nëse është shumë e thatë, i shtoni pak lëng. Nëse është shumë e lagësht, shtoni pak miell (1/2 deri në 1 lugë çaji, një ose më shumë herë, sipas nevojës).
12. Kur procesi i pjekjes të ketë përfunduar, lëshohen dhjetë sinjale akustike dhe ekrani tregon 0:00. Në fund të programit, pajisja ndizet automatikisht për të mbajtur modalitetin e ngrohjes deri në 60 minuta. Në këtë modalitet, ajri i ngrohtë qarkullon brenda pajisjes. Ju mund ta përfundoni para kohe funksionin e mbajtjes ngrohtë, duke shtypur butonin "Start/Stop" derisa të dëgjohen dy sinjale akustik. Faza "keep warm" nuk zbatohet për programet 4,7,10 and 13.
13. Para se të hapni kapakun e pajisjes, tërhiqeni spinën nga priza e murit. Kur nuk është në përdorim, pajisja nuk duhet të futet kurrë në prizë!
14. Kur të nxirrni tepsinë për pjekje, përdorni gjithmonë mbajtëse tenxheresh ose doreza furre. Mbani tepsinë për pjekje të anuar mbi një rrjetë dhe tundeni lehtë derisa buka të dalë nga tepsia për pjekje. Nëse buka nuk rrëshqet nga lopatat e mbrujtjes, hiqni me kujdes lopatat e mbrujtjes duke përdorur heqësin e mbyllur të lopatave të mbrujtjes. Vini re: mos përdorni objekte metalike që mund të shkaktojnë gërvishtje në shtresën që nuk ngjit. Pas heqjes së bukës, shpëlani menjëherë tepsinë për pjekje me ujë të ngrohtë. Kjo parandalon ngjitjen e lopatave të mbrujtjes në boshtin e transmisionit. Lëreni bukën të ftohet për 15-30 minuta para ngrënies. Para prerjes së bukës, sigurohuni që asnjë lopatë e mbrujtjes të mos jetë ende në tepsinë për pjekje.

Zgjidhja e problemeve

PROBLEMI	ARSYEJA	ZGJIDHJA
Buka vjen, pastaj bie.		• Pakësoni sasinë e ujit ose qumështit me 1-2 lugë gjelle, përdorni lëng më të ftohtë. • Rritni sasinë e kripës me $\frac{1}{4}$ lugë çaji. • Shtoni sasinë e miellit me 1-2 lugë gjelle, përdorni miell më të freskët, përdorni llojin e duhur të miellit. • Pakësoni sasinë e majasë me $\sim \frac{1}{4}$ lugë çaji, përdorni maja të freskët, përdorni llojin e duhur të majasë në cilësimin e duhur.
Buka ngrihet shumë lart.	• Është shtuar shumë maja. • Shumë miell ose lloji i gabuar i miellit. • Nuk ka kripë të mjaftueshme ose keni harruar ta shtoni atë. • Maja është prekur nga lëngu para mbrujtjes.	• Pakësoni sasinë e ujit ose qumështit me 1-2 lugë gjelle, përdorni lëng më të ftohtë. • Shtoni sasinë e kripës me $\frac{1}{4}$ lugë çaji. • Pakësoni sasinë e sheqerit ose mjaltit me $\frac{1}{2}$ lugë çaji. • Pakësoni sasinë e miellit me 1-2 lugë gjelle. • Pakësoni sasinë e majasë me $\sim \frac{1}{4}$ lugë çaji, përdorni llojin e duhur të majasë në cilësimin e duhur.
Buka nuk vjen sa duhet.	• Nuk ka maja të mjaftueshme. • Maja është shumë e vjetër ose është përdorur lloji i gabuar. • Ujë/lëng i tepërt/jo i mjaftueshëm. • Kapaku është hapur gjatë programit në ardhjes. • Lloji i gabuar i miellit të përdorur ose miell i ndenjtur. • Lëngu ishte shumë i ftohtë ose shumë i nxehtë. • Nuk është shtuar sheqer.	• Rritni sasinë e ujit ose qumështit me 1-2 lugë gjelle. • Pakësoni sasinë e kripës me $\frac{1}{4}$ lugë çaji. • Shtoni sasinë e sheqerit ose mjaltit me $\frac{1}{2}$ lugë çaji. • Përdorni miell të freskët, përdorni llojin e duhur të miellit. • Shtoni sasinë e majasë me $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ lugë çaji, përdorni llojin e duhur të majasë në cilësimin e duhur.
Buka është e shkurtër dhe e rëndë.		• Përdorni miell më të freskët, përdorni llojin e duhur të miellit. • Shtoni maja, përdorni maja të freskët, përdorni llojin e duhur të majasë në cilësimin e duhur.
Korja është shumë e lehtë.		• Shtoni sasinë e sheqerit ose mjaltit me $\frac{1}{2}$ lugë çaji.
Buka është e papjekur.		• Kontrolloni furnizimin me energji elektrike, zgjidhni cilësimet e duhura.

Buka është gatuar së tepërmi.		• Pakësoni sasinë e sheqerit ose mjaltit me $\frac{1}{2}$ lugë çaji. • Zgjidhni cilësimet e sakta.
Përzierja e bukës është e papërzier.		• Vendosni tepsinë e bukës siç duhet, shtyni tehun e mbrujtjes siç duhet në bosht në tepsinë e bukës.
Rregullimi i lartësisë së lartë.		• Pakësoni sasinë e ujit ose qumështit me 1-2 lugë çaji. • Pakësoni sasinë e sheqerit ose mjaltit me $\frac{1}{2}$ lugë çaji. • Pakësoni sasinë e majasë me $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ lugë çaji.
Buka nuk vjen fare.	• Harrova të shtoj maja ose majaja ishte e ndenjur. • Maja është prishur nga kontakti me kripën ose pas shtimit të një përbërësi shumë të nxehtë. • Maja është prekur nga lëngu para mbrujtjes.	• Maja duhet të hidhet 48 orë pas hapjes dhe të mos e kalojë datën e skadimit. • Vendosni gjithmonë përbërësit në rendin e shënuar në recetë, përkatësisht, lëngun të parin dhe majanë të fundit. • Përdorni vetëm përbërës të vakët.
Buka integrale fryhet më pak.	• Është normale që buka e bërë me miell integral të fryhet më pak dhe të ketë cilësi më të dendur.	• Për një strukturë më të lehtë, përdorni recetën e bukës 50% integrale.
Buka integrale ndonjëherë ka një sipërfaqe të rrudhur ose një sipërfaqe pak të fundosur.	• Kjo është tipike për bukën me miell integral në aparatin shtëpiak të bukës, pasi gluteni bëhet i tejzgjatur në proceset e mbrujtjes, ardhjes dhe pjekjes.	• Ju mund të preferoni rezultatet ,e programin e saktë për bukën me miell integral të të pjekur shpejt, i cili ka kohë më të shkurtër ardhjeje. • Pamja rustike nuk ndikon në shijen dhe cilësinë e bukës.
Buka kishte një vrimë të madhe ajri brenda ose korja e sipërme është çarë/ka shpërthyer.	• Maja është prekur nga lëngu para mbrujtjes.	• Vendosni gjithmonë përbërësit në rendin e shënuar në recetë, përkatësisht, lëngun të parin. • Kur përdorni opsionin e nisjes me vonesë sigurohuni që majaja të jetë në qendër të tepsisë.
Bukë e rëndë, me gunga.	• Shumë lëng. • Nuk ka maja të mjaftueshme. • Shumë miell. • Përbërës më të vjetër ose lloji i gabuar i miellit.	• Pakësoni sasinë e lëngut me 1-2 lugë gjelle përnjëherë. • Përdorni matje të sakta. • Shtoni sasinë e majasë me $\frac{1}{4}$ lugë çaji përnjëherë. • Pakësoni sasinë e miellit. • Përdorni përbërës të freskët.
Bukë e hapur, me lagështi/shumë poroze.	• Shumë lëng. • Nuk është shtuar kripë.	• Përdorni matje të sakta. • Kur ka lagështi të lartë, përdorni pak më pak ujë. • Tipa të ndryshëm mielli mund të kërkojnë më pak lëng.
Filluska ajri nën kore.	• Brumi ishte përzier dobët.	• Për fat të keq, një gjë e tillë ndodh ndonjëherë. Nëse problemi vazhdon, shtoni një

		lugë gjelle lëng shtesë.
Shfaqet "H:HH" pas shtypjes së butonit "start/stop".	• Temperatura në aparatin e bukës është shumë e lartë për të bërë bukë.	• Shtypni butonin "start/stop" dhe hiqeni nga priza aparatin e bukës, pastaj nxirrni tepsinë e bukës dhe hapni kapakun derisa aparati i bukës të ftohet.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

Shkëputeni makinën nga lidhja me energjinë dhe lëreni të ftohet para se të filloni ta pastroni.

1. tavë buke: Fërkojeni brenda dhe jashtë me një leckë të lagur. Mos përdorni agjentë të mprehtë ose gërryes.

SHËNIM: Vendoseni tavën e bukës në pozicionin e duhur, më pas shtypjeni poshtë. Nëse nuk mund të futet, rregulloni tavën lehtë për ta vendosur atë në pozicionin e duhur, më pas shtypjeni poshtë.

2. shufra e gatimit: Nëse shufra e gatimit është e vështirë të hiqet nga boshti, zhysni paraprakisht tavën e bukës në ujë.
3. Pajisja kryesore: Fshijeni ngadalë sipërfaqen e jashtme të pajisjes kryesore me një leckë të lagur. Mos përdorni pastrues gërryes për pastrim, pasi kjo do të degradonte lustrimin e lartë të sipërfaqes. Asnjëherë mos e zhytni pajisjen kryesore në ujë për pastrim.

Shënim: Sugjerohet që të mos çmontoni kapakun për pastrim.

4. Para se makina e bukës të pakëtohet për ruajtje, sigurohuni që të jetë ftohur plotësisht, të jetë e pastër dhe e thatë dhe kapaku të jetë i mbyllur.

Kjo pajisje përputhet me direktivat CE për shuarjen e interferencave të radios dhe sigurinë e tensionit të ulët dhe është ndërtuar e tillë që të përmbushë kriteret aktuale të sigurisë.

Mjedisi

Mos e hidhni pajisjen me mbeturinat normale shtëpiake në fund të jetëgjatësisë së saj, por dorëzoheni atë në një pikë zyrtare grumbullimi për riciklim. Duke vepruar kështu, ju ndihmoni në ruajtjen e mjedisit.

Garancia & shërbimi

Nëse keni nevojë për informacione ose nëse keni ndonjë problem, ju lutemi kontaktoni Qendrën e Kujdesit për Klientin Gorenje në vendin tuaj (numri i telefonit është në fletushkën e garancisë që jepet kudo në botë). Nëse nuk ka asnjë Qendër të Kujdesit për Klientin në vendin tuaj, shkoni te shitësi juaj lokal i Gorenje-s ose kontaktoni departamentin e Shërbimit të pajisjeve shtëpiake të Gorenje-s.

Vetëm për përdorim personal!

GORENJE
JU URON SHUMË KËNAQËSI NË PËRDORIMIN E PAJISJES SUAJ!

Ne rezervojmë të drejtën për të bërë çfarëdo lloj ndryshimi!

2404