

TOMADO®

TBM8001W



IT Istruzioni per l'uso
DA Instruktions til brug
PL Instrukcje użytkowania
CS Návod k použití
SK Návod na použitie

Macchina per il pane
Bagemaskine
Wypiekacz do chleba
Domáci pekárna
Domáca pekáreň



Quality
since 1923



Excellent
service



Best
choice

IT	Istruzioni per l'uso	pagine 4-16
DA	Instruktioner til brug	side 17-27
PL	Instrukcje użytkowania	strona 28-39
CS	Návod k použití	strana 40-50
SK	Návod na použitie	strana 51-61

AVVERTENZE DI SICUREZZA - IT

- **Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.**
- Destinare l'apparecchio esclusivamente agli usi descritti nelle istruzioni per l'uso.
- **⚠ Le pareti esterne possono scottare!**
- Collegare l'apparecchio unicamente a una presa di corrente a muro con messa a terra (corrente alternata) che garantisca una tensione di rete conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio.
- Non piegare mai eccessivamente il cavo elettrico e non farlo entrare in contatto con superfici/componenti calde.
- Svolgere sempre il cavo completamente per evitare surriscaldamenti.
- Non posizionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di elettrodomestici che producono calore, come forni, fornelli a gas, piastre di cottura eccetera. L'apparecchio deve essere tenuto a distanza da muri o altri oggetti infiammabili, come tende, fazzoletti (in cotone o carta) eccetera.
- Assicursi sempre che l'apparecchio sia posizionato su una superficie robusta e piana e che sia destinato soltanto all'uso domestico.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Prima di spostare l'apparecchio, assicurarsi che sia spento. Quindi, afferrarlo con entrambe le mani.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo o lo stesso apparecchio sono danneggiati o qualora l'apparecchio non funzioni più correttamente, sia caduto o abbia subito danni di altro tipo. In questi casi, consultare il negoziante o il nostro servizio di assistenza tecnica. In nessun caso sostituire da soli la spina o il cavo.
- Le operazioni di manutenzione e riparazione degli apparecchi elettrici devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato. Riparazioni effettuate non correttamente possono causare gravi rischi per l'incolumità dell'utente.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con parti di ricambio non originali o non consigliate dal produttore.

- Non tirare mai il cavo per scollegare la spina dalla presa di corrente. Non toccare mai l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non si rendono conto dei pericoli che possono derivare dall'uso di apparecchi elettrici. Per questo motivo, non consentire mai ai bambini di usare l'apparecchio senza supervisione.
- Mantenere l'apparecchio e il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e da persone non esperte o con conoscenze limitate a patto che siano adeguatamente supervisionati o siano stati sufficientemente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e su tutti i pericoli che possono derivare dall'uso dell'apparecchio.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere permesso di pulire l'apparecchio né di svolgere operazioni di manutenzione senza supervisione.
- Quando l'apparecchio non è in uso e prima di procedere alle operazioni di pulizia, spegnerlo e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- È possibile usare un cavo di prolunga soltanto qualora la tensione di rete (fare riferimento alla targhetta dati dell'apparecchio) e la potenza siano identiche o superiori a quelle dell'apparecchio. Utilizzare unicamente un cavo di prolunga omologato e provvisto di messa a terra.
- Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchio a causa di un difetto, si raccomanda di recidere il cavo (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Quindi, portare l'apparecchio presso il centro di riciclaggio del proprio comune.
- Qualora l'apparecchio non funzioni dopo essere stato collegato alla corrente, è possibile che l'interruttore relativo alla presa o il salvavita presenti nel quadro elettrico siano scattati. L'impianto potrebbe essere sovraccarico o potrebbe essersi verificata una dispersione a terra della corrente.

- In caso di malfunzionamento, non riparare l'apparecchio da soli; qualora scatti la protezione dell'apparecchio, potrebbe esserci un difetto, che non potrà essere risolto rimuovendo o sostituendo tale protezione. È necessario utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua.
- Questo apparecchio è adatto unicamente a un uso domestico. Qualora l'apparecchio non sia utilizzato correttamente, in caso di difetti non potrà essere avanzata alcuna richiesta di indennizzo e la garanzia perderà validità.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Cestello
2. Gancio per impastare
3. Pannello di controllo/Display
4. Coperchio con finestra di controllo
5. Pareti esterne
6. Programmi preimpostati
7. Pulsante "menu" (programmi)
8. Pulsante "start/stop" (avvio/arresto)
9. Pulsante "color" (doratura della crosta)
10. Pulsanti "time +" e "time-" (timer)
11. Pulsante "loaf" (peso della pagnotta)



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è necessario procedere come segue: estrarre con cautela la macchina per il pane dalla confezione e rimuovere tutti i materiali da imballaggio. Tenere i materiali da imballaggio (buste di plastica ed elementi in cartone) fuori dalla portata dei bambini. Verificare accuratamente che l'apparecchio non presenti danni visibili a occhio nudo, eventualmente subito durante il trasporto. La confezione contiene la macchina per il pane, il cestello, il gancio per impastare e il manuale di istruzioni. Posizionare l'apparecchio su una superficie robusta e piana. Pulire la macchina per il pane, il cestello e il gancio per impastare con un panno umido. Le pareti interne del cestello e il gancio per impastare sono ricoperti di uno strato antiaderente; pertanto, non pulire mai queste componenti con detersivi, spazzole o spugne, ma utilizzare sempre e soltanto un panno umido, più che sufficiente a mantenerle pulite. Collegando la macchina per il pane alla corrente per la prima volta, si udirà un segnale acustico acuto e sul display appariranno le cifre "3:00". L'apparecchio è ora pronto per l'uso. Durante il primo utilizzo, la macchina per il pane potrebbe emettere una leggera quantità di fumo. Si tratta di un fatto del tutto normale: il fumo non è nocivo e sparirà da solo.

L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE

La qualità del pane che si può preparare con la macchina per il pane dipende da diversi fattori: un uso frequente della macchina permetterà di imparare a conoscerli rapidamente e ottenere un perfetto risultato di cottura. La macchina per il pane, il cui utilizzo è relativamente semplice, richiede sempre il corretto dosaggio degli ingredienti: se possibile, si consiglia pertanto di utilizzare una bilancia da cucina di precisione (con pesata in grammi).

La macchina offre la scelta fra diversi programmi preimpostati. Selezionare il tipo di pane che si desidera oppure ciò che viene indicato nella ricetta.

Versare sempre il lievito per ultimo e sopra la farina, assicurandosi che non entri in contatto con il sale, lo zucchero, l'acqua e/o il latte. Utilizzare sempre ingredienti freschi. Per verificare che il lievito sia ancora attivo, sciogliere 1 cucchiaino di zucchero in mezza tazza d'acqua, quindi aggiungervi 1 cucchiaino di lievito. Qualora dopo un paio di minuti sulla superficie si formino delle bolle, si avrà la certezza che il lievito è fresco.

Controllare sempre l'impasto mentre viene lavorato dal gancio.

Dopo circa 5-10 minuti di lavorazione, l'impasto deve risultare rotondo, elastico e liscio. Qualora l'impasto risulti non ben amalgamato, aggiungere 1 cucchiaino d'acqua; viceversa, qualora risulti troppo liquido, aggiungere 1 cucchiaino di farina.

Assicurarsi che gli ingredienti, inclusa l'acqua, siano a temperatura ambiente e di versarli nel cestello nell'ordine corretto. Il burro e il lievito vanno dunque tirati fuori dal frigo in anticipo. Talvolta, il pane può lievitare troppo, a causa della temperatura ambiente elevata o della temperatura troppo alta degli ingredienti.

Al termine di qualsiasi programma di cottura, sarà necessario lasciare raffreddare la macchina per il pane per 15-20 minuti prima di poterla riutilizzare.

GLI INGREDIENTI

Per preparare un pane eccellente servono innanzitutto ingredienti di qualità, freschi e dosati correttamente.

Farina

La farina è la componente essenziale del pane.

Il suo peso varia in base al tipo. Pertanto, è assolutamente necessario misurarlo con precisione servendosi di una bilancia.

Consiglio: al momento di acquistare la farina, controllare sulla confezione che sia indicata anche per la preparazione del pane (non usare la farina fluida, troppo fine).

Glutine

Il glutine si trova naturalmente nella farina e agevola la lievitazione del pane.

Lievito

Il lievito è un microorganismo che cresce su diversi alimenti a base vegetale. Il lievito è in grado di trasformare gli zuccheri in alcol e anidride carbonica, un processo grazie al quale si espande molto rapidamente. Pertanto, è l'ideale per far gonfiare l'impasto e renderlo più leggero e digeribile. Nella macchina per il pane, si consiglia di utilizzare il lievito secco: è più semplice da utilizzare, ha una durata superiore e consente di ottenere risultati più uniformi rispetto al lievito fresco.

Sale

Nel pane, il sale non è soltanto un esaltatore di sapidità, ma serve anche a regolare l'attività del lievito, rendere l'impasto più robusto e impedire una lievitazione incontrollata.

Burro/olio

Il burro e l'olio conferiscono un sapore più intenso al pane e lo rendono più morbido. Devono essere a temperatura ambiente prima di essere aggiunti agli altri ingredienti.

Zucchero

Lo zucchero è l'alimento di cui si ciba il lievito e una componente essenziale del processo di lievitazione. È possibile utilizzare, a scelta, il comune zucchero bianco, zuccheri meno raffinati, la melassa o il miele. Conferisce al pane un gusto più dolce, ne aumenta il valore nutrizionale o lo aiuta a mantenersi fresco più a lungo. Attenzione! Non utilizzare zucchero in cristalli troppo grandi o in zollette per la preparazione, ad esempio, del pane di zucchero, perché in questi casi potrebbe danneggiare lo strato antiaderente del cestello.

Acqua

Quando l'acqua viene mescolata insieme alla farina, si forma il glutine e l'aria rimane intrappolata all'interno dell'impasto, consentendogli di lievitare. In presenza di una temperatura ambiente normale, si raccomanda di aggiungere acqua tiepida: infatti, l'acqua fredda non attiva il lievito e, viceversa, l'acqua calda lo attiva troppo rapidamente.

Latte

Il latte consente di ottenere una doratura più scura della crosta, migliora il gusto del pane, aumenta il valore nutrizionale e dona alla mollica un bel colore bianco panna. Qualora si utilizzi latte fresco, sarà ovviamente necessario ridurre la quantità di acqua per mantenere bilanciata la percentuale di idratazione dell'impasto. Attenzione! Non utilizzare latte fresco qualora si desideri utilizzare il timer per rimandare l'inizio del programma di panificazione. In questo caso, infatti, il latte potrebbe inacidire.

Altri ingredienti

Nei libri di cucina si trovano ricette che richiedono ad esempio erbe, spezie, frutta secca, disidratata e fresca o verdure. Utilizzare sempre ingredienti freschi. Qualora si utilizzino noci di vario tipo, semi di girasole, frutta disidratata o ingredienti simili, si consiglia prima di farli rinvenire in acqua, quindi rimuovere ogni eccesso di umidità e infine aggiungerli all'impasto. In ogni caso, questi ingredienti non devono essere tagliati in pezzi troppo grandi e devono avere i bordi il più smussati possibile, in modo da non danneggiare lo strato antiaderente del cestello.

IL PANNELLO DI CONTROLLO

Pulsante "menu" (programmi)

Questo pulsante serve a selezionare il programma di panificazione desiderato. A ogni pressione del pulsante, si udirà un segnale acustico, a indicare che il programma impostato è cambiato. Il programma impostato è indicato sul display. La macchina per il pane dispone di 12 programmi preimpostati (vedere anche la sezione "Programmi preimpostati").

Pulsante "start/stop" (avvio/arresto)

Questo pulsante serve ad avviare o arrestare il programma selezionato.

SUGGERIMENTO: È possibile arrestare un programma selezionato erroneamente tenendo premuto il pulsante di avvio/arresto per alcuni secondi; quindi, sarà possibile selezionare il programma corretto.

AVVIO: per avviare un programma, premere il pulsante. Si udirà un segnale acustico breve. I due punti fra l'ora e i minuti sul display inizieranno a lampeggiare: la macchina avvierà il programma selezionato e inizierà il conto alla rovescia.

ARRESTO: per arrestare un programma, tenere premuto il pulsante fino a quando non si udirà un segnale acustico, a indicare che il programma è stato interrotto.

Pulsante "color" (doratura della crosta)

Questo pulsante serve a selezionare il tipo di doratura desiderata, ovvero chiara, media o scura (rispettivamente, "light", "medium" o "dark").

SUGGERIMENTO: In caso si utilizzi una ricetta per la prima volta, si consiglia di scegliere una doratura media.

Pulsante "loaf" (peso della pagnotta)

Questo pulsante consente di scegliere il peso della pagnotta desiderato, ovvero 650 o 800 grammi.

SUGGERIMENTO: La quantità totale degli ingredienti utilizzati in ogni ricetta indica il peso della pagnotta.

Pulsanti "time +" e "time -" (timer)

Con questi pulsanti è possibile modificare l'orario di cottura del pane. Premendo il pulsante "time +", l'orario verrà

modificato con incrementi di 10 minuti; viceversa, premendo il pulsante "-" verrà modificato con decrementi di 10 minuti.

Vedere anche la sezione "Come impostare il timer".

Accesa o spenta?

In che modo è possibile capire se il programma selezionato è in esecuzione?	Se i due punti sul display lampeggiano, il programma è in esecuzione.
	Se invece i due punti non lampeggiano, il programma è stato arrestato.

INDICAZIONE DEGLI ERRORI SUL DISPLAY

Qualora, dopo aver collegato la macchina per il pane alla corrente, sul display appaia il codice "H:HH", la temperatura dell'apparecchio è ancora troppo elevata: sollevare il coperchio e lasciare che l'interno si raffreddi ulteriormente per poterla utilizzare di nuovo. Qualora sul display appaiano i codici "E:2", "E:5" o "E:8", scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente a muro e contattare il nostro servizio tecnico (le informazioni di contatto sono riportate nell'ultima pagina).

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

1. Basic (base) Si tratta del programma più utilizzato per la preparazione di pane bianco o con una percentuale ridotta di farine integrali.
2. French (francese) Il tempo di cottura più lungo rispetto a quello del programma base consente di ottenere una pagnotta con una crosta più croccante.
3. Whole wheat (integrale) Questo programma serve per la preparazione di pane con un contenuto elevato di farine integrali, più pesanti e meno raffinate (frumento, cereali ecc.). Questi tipi di farine necessitano infatti di una lavorazione e di una lievitazione più lunghe. Come regola generale, le pagnotte ottenute con questo programma risulteranno leggermente più piccole rispetto al pane bianco, perché la farina utilizzata è più pesante.
4. Quick (rapido) Questo programma si può utilizzare in caso sia necessario preparare una pagnotta di pane bianco il più rapidamente possibile. Visto il tempo di preparazione ridotto, le pagnotte ottenute saranno più piccole di quelle ottenute con il programma base.
5. Sweet (pane dolce) Per la preparazione di pani dolci, ad esempio il pane alle uvette o il pane alle noci.
6. Gluten free (senza glutine) Grazie a questo programma, è possibile preparare in casa un pane privo di glutine. Anche in questo caso, la macchina si occupa della lavorazione, della lievitazione e della cottura.
7. Ultra fast (ultraparado) Con questo programma è possibile preparare una pagnotta di pane bianco da 650 grammi in 90 minuti oppure da 800 grammi in 100 minuti.
8. Dough (impasto) Questo programma consente di ottenere un impasto pronto per la preparazione di panini da cuocere al forno, pizze o altre ricette che richiedono la pasta di pane. In questo caso, la macchina per il pane si arresterà automaticamente senza cuocere l'impasto. Un segnale acustico indicherà che l'impasto è pronto.

9. Jam (confettura) Per la preparazione di deliziose confetture di frutta. Attenzione! Eliminare i noccioli dagli ingredienti utilizzati prima di versarli nel cestello per evitare possibili danni allo strato antiaderente. **Preparazione:** Versare tutti gli ingredienti nel cestello e selezionare questo programma. Premere il pulsante di avvio: la macchina inizierà a riscaldare il cestello, quindi inizierà a mescolarne il contenuto e infine lascerà che la confettura ottenuta si raffreddi gradualmente. A preparazione terminata, si udirà un segnale acustico. A questo punto sarà possibile versare la confettura in vasetti e lasciarla raffreddare del tutto. I vasetti, ben chiusi, devono essere conservati in frigorifero.
10. Cake (dolci) Con questo programma è possibile preparare, ad esempio, ricette che prevedono lievito per dolci al posto del normale lievito di birra. Le pagnotte ottenute risulteranno più basse e dense. Per questo programma non è previsto l'uso del timer, perché il lievito per dolci agisce immediatamente e in caso di avvio differito non consentirebbe di ottenere una buona lievitazione. Qualora si desideri utilizzare questo programma, si consiglia di versare tutti gli ingredienti nel cestello, quindi collegare la macchina alla presa di corrente e, prima di premere il pulsante di avvio, mescolare gli ingredienti con un cucchiaino di legno, per agevolare la lavorazione dell'impasto.
11. Sandwich Grazie a questo programma si possono ottenere pagnotte estremamente soffici e leggere per preparare ottimi sandwich o tramezzini. Attenzione! In questo caso, la doratura della crosta è preimpostata e non può essere modificata.
12. Bake (cottura) Questo programma si utilizza con impasti pronti per l'uso o preparati in precedenza. Il programma serve unicamente per cuocere l'impasto ed è preimpostato su un tempo di cottura di 60 minuti. Si raccomanda di seguire le istruzioni presenti sulla confezione dell'impasto pronto per l'uso che si intende utilizzare. Con questo programma, inoltre, è possibile riscaldare una pagnotta preparata in precedenza.

LA COTTURA DEL PANE

- Punto 1: Estrarre il cestello dalla macchina ruotandolo leggermente in senso antiorario e, servendosi del manico, tirandolo verso l'alto senza inclinarlo.
- Punto 2: Posizionare il gancio per impastare (in dotazione) sul perno al centro del cestello. Il gancio deve essere posizionato in modo corretto affinché tutti gli ingredienti possano essere mescolati e impastati adeguatamente. Pulire sempre con cura il perno, per eliminare eventuali residui di impasto cotto.
- Punto 3: Versare gli ingredienti nel cestello rispettando il seguente ordine:
1. La metà della quantità di farina richiesta
 2. Acqua/latte
 3. Burro/olio
 4. Uova (se richieste)
 5. L'altra metà della quantità di farina richiesta
 6. Zucchero (versarlo tutto su un lato del cestello)
 7. Sale (versarlo tutto sul lato opposto del cestello)
 8. Lievito (creare uno spazio al centro della farina e versarlo al suo interno) Attenzione! Il lievito non deve entrare in contatto con l'acqua. In questo caso, infatti, il lievito potrebbe attivarsi prima che tutti gli ingredienti siano stati mescolati e impastati adeguatamente.
- Punto 4: Rimuovere eventuali residui di ingredienti dalle pareti interne del cestello. Reinserire il cestello nella macchina e ruotarlo leggermente in senso orario in modo da bloccarlo in posizione.
- Punto 5: Chiudere il coperchio.
- Punto 6: Inserire la spina in una presa di corrente. Sul display appariranno le cifre "3:00".
- Punto 7: Selezionare il programma desiderato premendo il pulsante "menu".
- Punto 8: Selezionare la doratura della crosta desiderata premendo il pulsante "color" (chiara, media o scura, ovvero "light", "medium" o "dark"). La doratura scelta verrà indicata sul display dal simbolo "Δ".
- Punto 9: Selezionare il peso della pagnotta desiderato premendo il pulsante "loaf" (650 o 800 grammi). Il peso scelto verrà indicato sul display dal simbolo "Δ".
- Punto 10: Qualora lo si desideri, impostare il timer per l'avvio differito del programma premendo i pulsanti "time +" o "time -". Vedere anche la sezione "Come impostare il timer".
- Punto 11: Premere il pulsante di avvio. I due punti sul display inizieranno a lampeggiare e la macchina si avvierà.

* Selezionando uno dei seguenti programmi, non sarà possibile scegliere il peso della pagnotta: quick (rapido), ultra fast (ultrarapido), dough (impasto), jam (confettura), cake (dolci) e bake (cottura). Vedere anche la sezione "Ricette". Una panoramica più dettagliata dei tempi richiesti dai singoli programmi è consultabile all'ultima pagina della sezione italiana di queste istruzioni per l'uso.

Il tempo è indicato sul display in ore e minuti. Esempio: Programma 1, basic (base), doratura media, durata 3 ore.

Durante la fase di lavorazione si udirà un segnale acustico: la macchina indica che è ora possibile aggiungere ingredienti supplementari all'impasto, ad esempio uvetta, noci o altro. In caso si desiderino aggiungere ingredienti supplementari, sollevare il coperchio, versarli nel cestello e richiudere il coperchio: la fase di lavorazione si riavvierà a breve. Attenzione! Fare rinvenire in acqua la frutta secca o disidratata, quindi asciugarla bene con un panno o della carta cucina. Assicurarsi che questi ingredienti non siano tagliati in pezzi troppo grandi e che abbiano i bordi il più smussati possibile, in modo da non danneggiare lo strato antiaderente del cestello.

Punto 12: A cottura terminata, si udirà una serie di segnali acustici. Tenere premuto il pulsante di arresto per alcuni secondi. La macchina per il pane emetterà nuovamente una serie di segnali acustici a indicare che il programma è stato arrestato. Rimuovere la spina dalla presa di corrente e aprire il coperchio della macchina. Estrarre il cestello con l'aiuto di una presina o di un guanto da forno. Lasciare raffreddare la pagnotta all'interno del cestello per circa 10-15 minuti, quindi capovolgere il cestello sopra il piano di lavoro e, scuotendolo leggermente, estrarre il pane. Non fare entrare mai in contatto il pane e il cestello caldi con la parte esterna della macchina né appoggiarli su teli in plastica. **Attenzione! Non percuotere il cestello, non batterlo sul piano di lavoro e non premere né allargare i lati.** Al termine della cottura, il cestello caldo è infatti meno resistente e non deve essere sottoposto a stress meccanici. Nel caso in cui non si riesca a estrarre immediatamente la pagnotta dal cestello, fare ruotare il perno con cautela dalla parte inferiore del cestello fino a staccare il pane. Qualora si riesca invece a estrarre la pagnotta dal cestello, il gancio che sarà rimasto al suo interno dovrà essere rimosso con attenzione. Se necessario, prima lasciare che il pane si raffreddi completamente su una griglia. Assicurarsi che anche il gancio si sia raffreddato. Si consiglia di aspettare 15-20 minuti prima di tagliare il pane a fette. Extra: in caso, ad esempio, non vi sia nessuno per estrarre la pagnotta a cottura terminata, la macchina per il pane la riscalerà per ulteriori 60 minuti, non compresi nel tempo del programma indicato sul display.

COME IMPOSTARE IL TIMER

Qualora si desideri utilizzare il timer per l'avvio differito del programma selezionato, è necessario configurarlo prima di premere il pulsante di avvio.

Importante! Non impostare la funzione di avvio differito quando si utilizzano ingredienti che potrebbero deteriorarsi rimanendo all'interno del cestello.

Seguire innanzitutto i primi nove punti illustrati nella sezione "La cottura del pane"; dopo aver selezionato il programma, la doratura della crosta e il peso desiderati, premere i pulsanti "+" o "-" per aumentare o diminuire il tempo di attesa. Vedere anche la sezione "Il pannello di controllo".

"time +" = 10 minuti in più

"time -" = 10 minuti in meno

Il tempo che appare sul display corrisponde alla somma del tempo di attesa e del tempo di panificazione. La funzione di avvio differito con timer è programmabile fino a 13 ore.

Esempio: Sono le 9.00 di mattina e si desidera trovare una pagnotta pronta per le 17.00.

Inserire tutti gli ingredienti nel cestello. Posizionare il cestello nella macchina per il pane. Chiudere il coperchio e premere il pulsante "menu" per selezionare il programma desiderato. Premere il pulsante "color" per selezionare la doratura della crosta desiderata, quindi premere il pulsante "loaf" per selezionare il peso della pagnotta desiderato. Premere il pulsante "time +" fino a quando sul display non appariranno le cifre "8:00": ciò significa che dal momento in cui verrà premuto il pulsante di avvio (in questo esempio, alle ore 9.00) al momento in cui il pane sarà pronto passeranno 8 ore (ovvero il pane sarà pronto alle 17.00, come desiderato). Premere il pulsante di avvio. I due punti sul display inizieranno a lampeggiare e il timer si avvierà; una volta terminato il tempo di attesa per l'avvio differito del programma selezionato, la macchina inizierà a impastare. La macchina porterà dunque a termine il programma selezionato in modo tale che il pane sia pronto per l'orario desiderato.

SUGGERIMENTI

- Pesare gli ingredienti sempre con cura e assicurarsi che siano a temperatura ambiente.
- Inserire gli ingredienti nell'ordine corretto.
- Utilizzare sempre ingredienti freschi.
- Versare sempre il lievito per ultimo nel cestello (creare uno spazio al centro della farina e versarlo al suo interno). Il lievito non deve entrare in contatto con il sale, lo zucchero e l'acqua/il latte.
- **Suggerimento:** Per verificare che il lievito sia ancora attivo: sciogliere in mezza tazza d'acqua 1 cucchiaino di zucchero, quindi aggiungerci 1 cucchiaino di lievito. Qualora dopo un paio di minuti sulla superficie si formino delle bolle, si avrà la certezza che il lievito è fresco.
- **Suggerimento:** circa 5-10 dopo aver avviato il programma della macchina per il pane, è possibile controllare se l'impasto si sta formando correttamente. L'impasto deve risultare rotondo, elastico e liscio. Aprire il coperchio e toccare con le dita la superficie dell'impasto. Fare attenzione, perché il gancio per impastare continuerà a ruotare. È un buon segno se sulle dita rimangono dei residui di impasto. Se l'impasto continua a rimanere attaccato al cestello, significa che è troppo idratato; viceversa, se non rimane attaccato alle dita, significa che è troppo asciutto.
- **Suggerimento:** il sale rallenta l'attività del lievito, mentre lo zucchero la agevola. Nel caso in cui non si utilizzi uno di questi due ingredienti, ad esempio per via di una specifica dieta alimentare, è possibile eliminare anche l'altro dall'impasto: il risultato finale sarà semplicemente una pagnotta senza zucchero né sale.
- Qualora si desiderasse preparare subito una seconda pagnotta, sarà necessario lasciare che la macchina per il pane si raffreddi per 10-20 minuti prima di poterla riutilizzare.
- Ciascun tipo di pane ha un suo peso e una consistenza peculiare per via dei differenti ingredienti utilizzati. Alcuni tipi di pane possono risultare più densi e piccoli di altri, ma si tratta di differenze del tutto normali.

TOMADO®

- In alcuni casi, potrebbe essere necessario modificare leggermente la ricetta. Ovvero, potrebbe essere necessario modificare la quantità di lievito, farina o acqua. Non modificare le quantità di tutti gli ingredienti contemporaneamente, perché il risultato non cambierebbe. Le modifiche potrebbero rendersi necessarie a causa:
 - delle differenze nella qualità e nel peso delle farine,
 - delle differenze di temperatura dell'ambiente circostante e
 - del grado di freschezza degli ingredienti.
- Il pane preparato e cotto in casa non contiene conservanti, quindi la sua durata è limitata. Se conservato in un contenitore ermetico, una volta raffreddato, il pane si manterrà fresco per un paio di giorni. È inoltre possibile congelarlo, per poterlo consumare in un secondo momento.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Talvolta, il risultato della panificazione potrebbe non essere perfetto. Di seguito presentiamo una serie di situazioni possibili con le rispettive soluzioni.

Il pane è collassato

- Se la pagnotta collassa su tutti i lati, significa che l'impasto era troppo bagnato. Si consiglia di aggiungere meno acqua all'impasto. In caso si utilizzino frutta o verdura in conserva, lasciarle scolare completamente e tamponarle accuratamente con un panno prima di aggiungerle agli altri ingredienti: essendo rimaste immerse nel liquido di conserva per lungo tempo, apportano infatti una quantità eccessiva di umidità all'impasto. Si può anche provare a utilizzare un tipo di farina più leggera.
- Il problema potrebbe essere causato anche da una lievitazione eccessiva, ovvero l'impasto si è gonfiato tanto da non riuscire più a sostenere la propria crescita. Si consiglia di aggiungere meno lievito all'impasto, da 1 a 2 grammi. Anche in questo caso il problema potrebbe essere però correlato all'eccessiva idratazione. Ad esempio, la farina utilizzata potrebbe non essere in grado di assorbire la quantità di acqua indicata nella ricetta: pertanto, la prossima volta si consiglia di aggiungere 10-20 ml di acqua in meno.

Il pane non è cotto al centro

- Se l'interno della pagnotta non è cotto a puntino, il problema potrebbe risiedere nel tipo di farina utilizzata. In genere, ciò accade quando si utilizzano tipi di farina più pesanti, come la farina di segale o le farine integrali. In questo caso, provare a ripetere la fase di lavorazione. Una volta terminata la prima fase di lavorazione, arrestare la macchina; quindi, riprogrammarla e premere il pulsante di avvio: il programma avvierà nuovamente la fase di lavorazione, aumentando la quantità di aria presente all'interno dell'impasto.
- È inoltre possibile impostare la doratura della crosta su "dark" (scura), in modo da sfruttare la temperatura leggermente più elevata.

Il pane è traboccato

- Se il pane cresce più del normale, significa che è stata utilizzata una quantità eccessiva di lievito. Verificare di avere utilizzato la quantità e il tipo di lievito adeguati.
- Una quantità elevata di zucchero può attivare il lievito in maniera eccessiva. Si consiglia pertanto di ridurre la quantità di zucchero e prestare attenzione anche all'aggiunta di frutta secca o miele, che contengono naturalmente un livello elevato di zuccheri. Provare inoltre ad aggiungere 10-20 ml di acqua in meno. Con una percentuale inferiore di idratazione dell'impasto, infatti, il lievito non è altrettanto attivo.
- L'utilizzo di una farina troppo fine talvolta può causare una lievitazione eccessiva. Ai fini della lievitazione, questi tipi di farina non necessitano di un lievito molto attivo come invece i tipi di farina meno raffinati o più pesanti.

Il pane è secco

- Utilizzare un quantitativo inferiore di farina o aggiungere un cucchiaino di liquidi. Se l'impasto è particolarmente denso o se il tempo di lavorazione è particolarmente lungo, la macchina per il pane potrebbe iniziare a vibrare leggermente sul piano di lavoro. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia stato posizionato su una superficie stabile, non troppo vicino al bordo del piano di lavoro né ad altri oggetti.

Il pane è piatto

- Utilizzando una farina più grezza, il pane potrebbe risultare leggermente più piatto (e non avere la normale forma arrotondata).
- Se il pane non cresce, sarà necessario controllare il lievito. Il lievito è stato aggiunto agli altri ingredienti? Se il pane è lievitato solo leggermente, è possibile che il lievito utilizzato fosse troppo vecchio.
- L'attivazione del lievito viene ostacolata dall'acqua troppo fredda o troppo calda.
- Controllare il dosaggio del sale e verificare di non averne aggiunto troppo.

La macchina per il pane non funziona

- È collegata correttamente a una presa di corrente?
- La temperatura della macchina per il pane è troppo elevata: lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di avviarlo nuovamente.

Dalle aperture di ventilazione esce del fumo

- È possibile che gli ingredienti si siano riversati sulla resistenza.

Il lato superiore del pane si è aperto e si è scurito troppo

- Troppa farina, troppo lievito o troppo zucchero.

La pagnotta è troppo piccola

- È stata aggiunta una quantità insufficiente di farina, lievito, zucchero o acqua.
- È stata utilizzata farina integrale o una farina contenente lievito chimico.
- È stato utilizzato un tipo di lievito non adatto.
- La farina o il lievito utilizzati non erano freschi.

Il pane non ha cotto a sufficienza

- Dopo l'avvio, è stato premuto il pulsante di arresto.
- Durante la cottura è stato aperto il coperchio.

Una parte del pane è ancora cosparsa di farina

- Non è stata utilizzata una quantità sufficiente di acqua.

DOMANDE FREQUENTI

- Domanda:** Perché ottengo pagnotte di forma e altezza sempre differenti?
Risposta: La forma e l'altezza delle pagnotte dipendono dalla temperatura ambiente, ma anche dalla qualità e dalla quantità degli ingredienti utilizzati.
- Domanda:** Perché l'impasto non lievita?
Risposta: Il pane non lievita e rimane piatto qualora non sia stato aggiunto lievito all'impasto, ma anche in caso ne sia stata aggiunta una quantità insufficiente o il lievito sia vecchio.
- Domanda:** Come funziona il timer (avvio differito)?
Risposta: L'avvio differito non può essere impostato sotto l'ora e 50 minuti o sopra le 13 ore. Da un lato, la funzione richiede un minimo di 1 ora e 50 minuti per completare tutti i processi necessari; dall'altro, oltre le 13 ore, gli ingredienti versati nel cestello della macchina e non ancora impastati potrebbero deteriorarsi. Per ulteriori informazioni, vedere la sezione "Come impostare il timer".
- Domanda:** Perché agli ingredienti di base non posso aggiungere ingredienti supplementari?
Risposta: Perché l'impasto assuma la forma corretta e lieviti adeguatamente, gli ingredienti supplementari (come frutta secca, disidratata e altro) devono essere aggiunti in un secondo momento. Inoltre, esiste la possibilità che durante la fase di lavorazione questi ingredienti formino degli agglomerati e non vengano distribuiti uniformemente in tutta la pagnotta. È dunque possibile aggiungere gli ingredienti supplementari soltanto dopo il primo segnale acustico (fatta eccezione per i programmi rapidi, che non prevedono l'aggiunta di ingredienti supplementari).
- Domanda:** Posso utilizzare latte fresco al posto dell'acqua?
Risposta: Sì, ma bisogna assicurarsi che l'impasto abbia sempre la giusta percentuale di idratazione. Ad esempio: se la ricetta richiede 210 ml di acqua, sarà possibile sostituirli con 210 ml di latte o con 105 ml di acqua e 105 ml di latte. Ovvero, è fondamentale che la quantità totale di liquidi non cambi.
- Domanda:** Non riesco a estrarre la pagnotta dal cestello. Come posso fare?
Risposta: Le cause possono essere due: lo strato antiaderente del cestello è rovinato oppure il pane non si è ancora raffreddato a sufficienza. Qualora lo strato antiaderente sia rovinato, è consigliabile ordinare un nuovo cestello. Per individuare esattamente la causa, procedere come segue: terminato il programma di panificazione selezionato, estrarre il cestello con la pagnotta dalla macchina e lasciarlo raffreddare per 15-20 minuti sul piano di lavoro. Quindi, capovolgerlo e cercare di rimuovere il pane scuotendolo leggermente. Prima di tagliarlo a fette, lasciare che il pane si raffreddi per altri 15 minuti su una griglia.
- Domanda:** Si è formato uno spazio in corrispondenza del gancio per impastare. Per quale motivo? Cosa posso fare?
Risposta: Lo strato antiaderente all'interno del gancio è spesso, morbido e non ancora completamente indurito. L'indurimento avviene soltanto una volta messa in funzione la macchina per il pane. Infatti, per effetto della pressione alla quale è sottoposto il gancio durante la lavorazione degli impasti, lo strato antiaderente al suo interno si assottiglierà e indurrà, creando uno spazio. Ciò dovrebbe accadere durante le prime settimane di utilizzo della macchina e si tratta di un fatto del tutto normale. In un certo senso, il gancio si consuma leggermente, ma in seguito la situazione non cambierà più.
- Domanda:** Il gancio rimane nella pagnotta a cottura terminata. È normale?
Risposta: Sì, è normale che il gancio per impastare rimanga all'interno della pagnotta al termine della cottura. In caso contrario, potrebbe formarsi un foro di grandi dimensioni sul fondo della pagnotta. Prima di rimuovere il gancio, è infatti consigliabile attendere che la pagnotta si raffreddi del tutto. Questo perché il pane, raffreddandosi, assume una consistenza più robusta e ciò impedisce la formazione di un foro di grandi dimensioni sul fondo della pagnotta al momento di togliere il gancio. Durante il primo utilizzo, può comunque accadere che il gancio rimanga nel cestello (vedere la domanda precedente).
- Domanda:** Come posso pulire l'interno della macchina per il pane quando l'impasto trabocca?
Risposta: L'interno della macchina per il pane può essere pulito con un detergente per forno. Assicurarsi di coprire la resistenza, che è invece possibile pulire eseguendo, per una o due volte, un programma di panificazione a vuoto (ovvero senza impasto). Riscaldandosi, la resistenza si autopulisce.
- Domanda:** Sto seguendo una dieta che non prevede zuccheri. Posso preparare una pagnotta senza zucchero con la macchina per il pane?
Risposta: Sì, basta non aggiungere agli ingredienti base. Inoltre, non utilizzando lo zucchero è possibile eliminare anche il sale. Anche così si otterrà comunque una buona lievitazione.
- Domanda:** Perché l'impasto collassa nel momento in cui la macchina passa dalla fase di lievitazione a quella di cottura?
Risposta: Le cause possono essere due: è stato aggiunto troppo lievito oppure è stata aggiunta troppa acqua. Nella maggior parte dei casi, si tratta della seconda opzione. Le ricette riportate in questo manuale sono ricette base, quindi è possibile che la farina utilizzata sia in grado di assorbire una quantità inferiore di acqua rispetto al previsto. Pertanto, diminuendo la quantità d'acqua di 10-20 ml il problema dovrebbe risolversi.
- Domanda:** Quando preparo il pane con le uvette, tutte le uvette cadono sul fondo. Cosa posso fare?
Risposta: L'impasto potrebbe essere troppo compatto e non consentire la distribuzione uniforme delle uvette durante la lavorazione. Si consiglia di aggiungere 10-20 ml di liquidi alla ricetta base, in modo da rendere l'impasto più morbido e agevolare così la distribuzione delle uvette nella pagnotta. Assicurarsi comunque che le uvette non siano troppo bagnate, dopo averle fatte rinvenire.
- Domanda:** Perché la doratura della crosta risulta talvolta più chiara, talvolta più scura?
Risposta: È possibile determinare la doratura della crosta grazie al pulsante "color". Per una doratura più chiara, impostare la macchina su "light" (leggera); viceversa, per una doratura più marcata, impostarla su "dark" (scura).
- Domanda:** Come mai la pagnotta arriva (quasi) a toccare il coperchio?
Risposta: È stato aggiunto troppo zucchero all'impasto e questo ha dato origine a una quantità troppo elevata di bolle d'aria all'interno della pagnotta, che si è gonfiata a dismisura.

Domanda: Perché non posso preparare un pane a base di frutta con il programma rapido?

Risposta: Questo programma prevede un tempo di lievitazione ridotto. Inoltre, aggiungendo più ingredienti, anche il tempo di cottura aumenta. Pertanto, utilizzando il programma rapido sarebbe impossibile ottenere un buon risultato.

Domanda: Perché la macchina per il pane impasta più lentamente quando l'impasto è più pesante?

Risposta: È una situazione del tutto normale con ricette che prevedono un impasto pesante. Pur non essendo un problema per la macchina per il pane, si consiglia di aggiungere all'impasto un cucchiaino di liquidi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere con le operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchio, rimuovere la spina dalla presa elettrica a muro e lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente.

Esterno

Detergere le pareti esterne e la finestra di controllo dell'apparecchio con una spugna o un panno umidi. Estrarre il cestello prima di pulire la macchina. Se necessario, è possibile utilizzare un detergente delicato per piatti o un detergente delicato per acciaio inossidabile. Non utilizzare detersivi aggressivi per la pulizia dell'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.

Interno

È possibile pulire l'interno dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito. Prestare particolare attenzione durante la pulizia della resistenza.

Cestello e gancio

Il cestello e il gancio si possono pulire con acqua calda. Fare attenzione a non danneggiare lo strato antiaderente. Qualora non sia possibile estrarre il gancio, sarà necessario lasciare raffreddare completamente il cestello; quindi, versare dell'acqua calda al suo interno fino a coprire il gancio: l'acqua ammorbidirà gli eventuali residui di impasto e sarà dunque possibile rimuovere il gancio facilmente. Non lasciare l'acqua nel cestello per più di 15-30 minuti.

Non utilizzare detersivi o spazzole, perché potrebbero danneggiare lo strato antiaderente del cestello e del gancio. Il cestello e il gancio per impastare non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

RICETTE

Suggerimento! Qualora si utilizzi una farina più grezza, è possibile che sia necessario aggiungere un quantitativo di acqua inferiore a quanto indicato nelle ricette: infatti, le farine di questo tipo assorbono meno acqua.

Pane bianco	650 g	800 g
Farina	400 g	500 g
Acqua	250 ml	300 ml
Burro/olio	7 g	10 g
Zucchero	7 g	10 g
Sale	7 g	10 g
Lievito secco	5 g	6 g

Programma: basic, quick o sandwich (base, rapido o sandwich)

Pane integrale	650 g	800 g
Farina integrale	400 g	500 g
Acqua	275 ml	325 ml
Burro/olio	7 g	10 g
Zucchero	7 g	10 g
Sale	7 g	10 g
Lievito secco	5 g	6 g

Programma: french o whole wheat (francese o integrale)

Pane misto	650 g	800 g
Farina integrale	250 g	300 g
Farina	150 g	200 g
Acqua	250 ml	300 ml
Burro/olio	7 g	10 g
Zucchero	7 g	10 g
Sale	7 g	10 g
Lievito secco	5 g	6 g

Programma: french o whole wheat (francese o integrale)

Confettura di fragole	
Fragole fresche	450 g
Zucchero	275 g
Succo di limone (fresco)	3 cucchiaini
(Oppure: succo di limone concentrato)	1 cucchiaino

Programma: jam (confettura)

Per preparare una confettura con altri tipi di frutti, prima di versarli nel cestello è necessario assicurarsi di aver rimosso gli eventuali noccioli. Nel caso in cui si utilizzino altri tipi di frutti, potrebbe inoltre essere necessario modificare la quantità di zucchero o di succo di limone. In caso contrario, la confettura potrebbe risultare troppo dolce. **Attenzione!** La frutta contiene naturalmente zuccheri. La loro proporzione varia da frutto a frutto: qualora si utilizzi un frutto contenente un quantitativo elevato di zuccheri, in combinazione con lo zucchero previsto dalla ricetta la confettura potrebbe traboccare. Pertanto, una volta avviato il programma per preparare una confettura, si consiglia di non allontanarsi dalla macchina e controllare regolarmente la cottura: nel caso in cui la confettura minacci di traboccare, è possibile aprire il coperchio, per richiuderlo una volta la situazione tornata alla normalità. **Attenzione!** Aprendo il coperchio, dalla macchina fuoriuscirà del vapore caldo!

Panoramica dei programmi preimpostati TBM8001W

Programma	Timer	1ª lavorazione	Riposo	2ª lavorazione	Lievitazione 1	Lievitazione 2	Cottura	Mantenimento del calore	Segnale acustico *
1	Basic (base) - 800 g Basic (base) - 650 g	13:00-3:00 13:00-2:53	12 m 11 m	20 m 20 m	18 m 17 m	25 m 25 m	40 m 40 m	60 m 60 m	2:20 2:15
2	French (francese) - 800 g French (francese) - 650 g	13:00-3:50 13:00-3:40	20 m 18 m	40 m 40 m	25 m 22 m	30 m 30 m	45 m 45 m	60 m 60 m	2:40 2:35
3	Whole wheat (integrale) - 800 g Whole wheat (integrale) - 650 g	13:00-3:40 13:00-3:32	12 m 11 m	25 m 25 m	23 m 21 m	35 m 35 m	60 m 60 m	60 m 60 m	2:55 2:50
4	Quick (rapido)	2:10	12 m	10 m	13 m	0 m	25 m	70 m	1:45
5	Sweet (pane dolce) - 800 g Sweet (pane dolce) - 650 g	13:00-2:55 13:00-2:50	12 m 12 m	5 m 5 m	23 m 23 m	30 m 30 m	40 m 40 m	60 m 60 m	2:30 2:25
6	Gluten free (senza glutine) - 800 g Gluten free (senza glutine) - 650 g	13:00-2:55 13:00-2:50	12 m 12 m	10 m 10 m	13 m 13 m	30 m 30 m	40 m 40 m	60 m 60 m	2:25 2:25
7	Ultra fast (ultrarapido) - 800 g Ultra fast (ultrarapido) - 650 g	1:38 1:28	13 m 13 m	- -	5 m 5 m	30 m 25 m	- -	50 m 45 m	1:28 1:18
8	Dough (impasto)	13:00-1:30	25 m	-	-	30 m	35 m	-	-
9	Jam (confettura)	1:20	15 m	-	-	-	45 m	-	-
10	Cake (dolce)	1:50	7 m	4 m	10 m	9 m	-	80 m	1:34
11	Sandwich - 800 g Sandwich - 650 g	13:00-3:00 13:00-2:55	17 m 17 m	40 m 40 m	8 m 8 m	25 m 25 m	35 m 35 m	60 m 60 m	2:04 1:59
12	Bake (cottura)	1:00	-	-	-	-	-	0-60 m	-

Timer (avvio differito): il tempo di avvio differito massimo impostabile equivale a 13 ore ("13:00"), mentre il tempo indicato al suo fianco corrisponde alla durata totale del programma.

Riposo: durante il periodo di riposo, la macchina rimarrà inattiva e l'impasto lieviterà leggermente.

Mantenimento del calore: la macchina manterrà la pagnotta in caldo per 60 minuti. Questa funzione supplementare è rivolta a chi non può essere presente per estrarre la pagnotta a cottura terminata, ma desidera comunque avere del pane caldo.

* In questa colonna è riportato il momento (indicato sul display) in cui è possibile aggiungere gli ingredienti supplementari.

(m = minuti)

SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici indifferenziati (direttiva 2012/19/UE). Si raccomanda di attenersi alle norme in vigore nel proprio paese per quanto riguarda lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici.

Uno smaltimento corretto del prodotto evita ricadute negative sull'ambiente e sulla salute pubblica.

I materiali da imballaggio di questo prodotto sono riciclabili al 100%: si raccomanda pertanto di smaltirli separatamente.

SIKKERHEDSANVISNINGER – DK

- **Læs først hele brugervejledningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og opbevar den derefter omhyggeligt til senere brug.**
- Benyt kun apparatet til det formål, der er angivet i brugervejledningen.
- **⚠ Ydersiden kan blive varm!**
- Apparatet må kun tilsluttes vekselstrøm fra en jordforbundet stikkontakt med en netspænding i overensstemmelse med oplysningerne på apparatets typeskilt.
- Netledningen må ikke bukkes skarpt eller føres hen over dele, der bliver varme.
- Vikl ledningen helt ud for at undgå, at den overophedes.
- Anbring aldrig apparatet i nærheden af apparater, der afgiver varme, f.eks. ovne, gaskomfurer, kogeplader osv. Anbring aldrig apparatet i nærheden af antændelige vægge eller genstande, f.eks. gardiner, håndklæder, køkkenrulle m.m.
- Sørg altid for, at apparatet står på et stabilt, jævnt underlag, og brug det kun indendørs.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Hvis apparatet skal flyttes, skal det først sikres, at apparatet er slukket. Flyt apparatet med begge hænder.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, ledningen eller apparatet er beskadiget, eller hvis apparatet ikke længere fungerer korrekt, er faldet ned eller på anden måde er blevet beskadiget. Kontakt i så fald forhandleren eller vores kundeservice. Udskift aldrig selv stikket eller ledningen.
- Reparationer af elektriske apparater skal altid udføres af fagfolk. Forkert udførte reparationer kan medføre alvorlige sikkerhedsrisici for brugeren.
- Brug aldrig apparatet med reservedele, der ikke er anbefalet eller leveret af producenten.
- Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen eller apparatet. Rør aldrig ved apparatet med våde eller fugtige hænder.

- Opbevar apparatet utilgængeligt for børn. Børn er ikke bevidste om de farer, der kan opstå ved håndteringen af elektriske apparater. Lad derfor aldrig børn bruge elektriske apparater uden opsyn.
- Sørg for, at børn under 8 år ikke kan komme i nærheden af apparatet og ledningen.
- Apparatet må anvendes af børn over 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, såfremt de er under opsyn og har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstået, hvilke farer der er forbundet med anvendelsen.
- Børn må aldrig lege med apparatet.
- Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn, medmindre det sker under opsyn.
- Når apparatet ikke skal bruges eller rengøres, skal det slukkes helt, og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Forlængerledninger må kun bruges, hvis netspændingen (se typeskiltet) og effekten er den samme som apparatets eller derover. Brug altid en godkendt, jordforbundet forlængerledning.
- Hvis apparatet skal kasseres på grund af en defekt, anbefales det at klippe ledningen af, når den er trukket ud af stikkontakten. Aflever apparatet på den lokale genbrugsstation.
- Hvis apparatet ikke fungerer, når der er tændt for det, kan det skyldes, at sikringen er sprunget, eller at fejlstrømsafbryderen i elskabet er slået fra. Gruppen kan være overbelastet, eller der har været en fejlstrøm.
- Forsøg aldrig selv at reparere apparatet i tilfælde af en fejl. Hvis apparatets sikring er gået, kan det tyde på en fejl, der ikke kan afhjælpes ved at fjerne eller udskifte sikringen. Der må kun bruges originale reservedele.
- Nedsænk aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis apparatet ikke bruges efter hensigten, kan der ikke gøres krav på skadeserstatning ved eventuelle fejl, og garantien bortfalder.

PRODUKTBESKRIVELSE

1. Bageform
2. Dejkrog
3. Display
4. Låg med vindue
5. Kabinet
6. Programmer
7. Menuknop
8. Start- og stopknop
9. Knap til skorpefarve (Color)
10. Tidsforsinkelse- & +
11. Gramknop (Loaf)



FØR IBRUGTAGNING

Inden apparatet tages i brug første gang: Pak forsigtigt bagemaskinen ud, og fjern al emballage. Hold emballagen (plastposer og pap) uden for børns rækkevidde. Kontroller efter udpakningen omhyggeligt apparatet for udvendige skader, der måtte være opstået under transporten. Pakken indeholder bagemaskinen, bageformen, dejkrogen og brugervejledningen. Anbring apparatet på en stabil, plan flade. Gør bagemaskinen, bageformen og dejkrogen ren med en fugtig klud. Indersiden af bageformen og dejkrogen har en sliplet-belægning. Derfor må du ikke rengøre disse dele med rengøringsmidler, opvaskebørste eller en svamp. Brug altid en fugtig klud til det. Det er tilstrækkeligt til at holde dele godt rene. Når du tilslutter maskinen for første gang, afgiver den en høj bi lyd og der vises "3:00" i displayet. Apparatet er nu klar til brug. Første gang bagemaskinen anvendes, kan der opstå en smule røgdugvikling. Det er helt normalt og ufarligt og forsvinder af sig selv.

KUNSTEN AT BAGE

Kvaliteten af det brød, du bager i bagemaskinen, afhænger af en række faktorer. Jo mere du bruger bagemaskinen, jo hurtigere lærer du om disse faktorer, hvilket i sidste ende kommer bageresultatet til gode. Bagemaskinen, der er forholdsvis let at bruge, kræver imidlertid, at ingredienserne afmåles korrekt. Derfor anbefaler vi at bruge en køkkenvægt til afmåling, helst en vægt der angiver vægten i gram.

Maskinen giver dig mulighed for at vælge mellem forskellige programmer. Vælg programmet til den brødtype, du vil bage, eller ellers det program, der er anført i opskriften.

Tilsæt gær til sidst i formen og ovenpå melet, så gæren ikke kommer i kontakt med salt, sukker og vand og/eller mælk. Sørg for, at ingredienserne er ferske. Du kan tjekke gærens friskhed ved at opløse 1 teske sukker i et halvt bager vand og at tilsætte 1 teske gær til denne blanding. Efter nogle minutter skal det hele boble og bruse. Hvis det er tilfældet, ved du at gæren er frisk. Kontrollér dejen under æltning. Efter cirka 5 til 10 minutter skal dejen se ud som en glat, elastisk kugle. Tilsæt hver gang 1 spiseske vand, når dejen er klumpet eller tilsæt 1 spiseske mel, hvis dejen er for flydende.

Sørg for at tilsætte ingredienserne, inklusive vand, i den angivne rækkefølge og at de er på stuetemperatur. Tag derfor smør og gær ud af køleskabet i god tid. Nogle gange kan dejen hæve for hurtigt. Dette kan skyldes, at stuetemperaturen eller temperaturen på ingredienserne er for høj. Når du har bagt et brød, skal bagemaskinen køles af i 15-20 minutter før du bager et nyt brød.

BAGEINGREDIENSERNE

De vigtigste faktorer for et godt bageresultat er kvaliteten, friskheden og korrekt afmåling/vejning af ingredienserne.

Mel

Hovedingrediensen i brød er mel.

Vægten af melet varierer fra type til type. Derfor er det absolut nødvendigt at afmåle den rette mængde med en vægt. Godt råd: Vær opmærksom på teksten på pakken, når du køber mel. Det skal fremgå af pakken, at melet er egnet til bl.a. at bage brød (brug ikke patentmel).

Gluten

Gluten er en naturlig bestanddel af mel og gluten fremmer hævelsen af brøddejen.

Gær

Gær er en mikroorganisme, som vokser på forskellige vegetabiliske fødevarer. Gær kan omdanne sukke til alkohol og kuldiioxid, hvorved den formerer sig meget hurtigt. Den er altså ideel til at lade dejen hæve og at gøre den lettere og bedre forudjelig. Vi anbefaler at bruge tørgær i bagemaskinen. Denne (granulat)gær er lettere at forarbejde, længere holdbar end frisk gær og givet et mere konstant bageresultat end frisk gær.

Salt

Salt giver brødet ikke kun en bestemt smag, men regulerer også gæraktiviteten, gør dejen fast og forebygger, at brøddejen hæver for hurtigt.

Smør/olie

Ved at tilsætte smør eller olie får brødet en bedre smag og smør eller olie gør brødet blødere. Smørret eller olien skal være på stuetemperatur, før du tilsætter dem til de øvrige ingredienser.

Sukker

Sukker giver næring til gæren og er en vigtig bestanddel i hæveprocessen. Du kan bruge hvidt sukker, brun sukker, sirup eller honning. Det giver brødets smag en bestemt blødhed, øger næringsværdien og bidrager til at øge brødets holdbarhed. Bemærk: Brug ikke groft sukker eller styksukker (sukkerkugler) til f.eks. hvedebrød med kanel og sukkerstykker, fordi dette beskadiger sliplet-belægningen i bageformen.

Vand

Når melet blandes med vand, dannes gluten og lukkes luften ud, så brøddejen kan hæve. Ved normal omgivelsestemperatur bruger du lunkent vand for at lave brødet: koldt vand aktiverer ikke gæren og varmt vand overaktiverer gæren.

Mælk

Mælk får brødskorpen til at blive brun, forbedrer smagen, øger næringsværdien og giver brødet en dejlig flødeagtig farve indeni. Hvis du bruger frisk mælk, skal du selvfølgelig formindske vandmængden for at holde fugtighedsniveauet i balance. Bemærk: Brug ikke frisk mælk, når du programmerer bageprocessen med tidsforsinkelsesfunktionen. Mælken kan eventuelt blive sur.

Øvrige ingredienser

I kagebøger kan du finde opskrifter, hvori der bruges krydderurter, nødder, rosiner, frugt eller grøntsager m.m. Brug altid friske ingredienser. Hvis du bruger nødder, solsikkekerner, tørrede frugter eller lignende, anbefaler vi at du først lægger dem i blød i vand, dupper dem omhyggeligt med et stykke køkkenpapir og derefter tilsætter dem til dejen. Vær også opmærksom på, at disse ingredienser ikke er for store eller for skarpe i forbindelse med eventuel beskadigelse af sliplet-belægningen.

DISPLAYET

Menuknap

Brug denne knap til at vælge det ønskede bageprogram. Hver gang du trykker på denne knap, hører du en biplyd og programnummeret ændres. Programmet står i displayet. Denne bagemaskine har 12 forskellige programmer (se også: Programmer).

Start- og stopknap

Brug denne knap til at starte eller stoppe programmet.

TIP: Hvis du har valgt det forkerte program, kan du ændre dette ved at trykke på stopknappen og holde den nede i nogle sekunder. Derefter kan du indstille maskinen igen med det rigtige program.

START: For at starte et program trykker du på knappen, og holder den nede. Derefter hører du en kort biplyd. Kolonet (:) mellem tidsangivelsen i displayet begynder at blinke, maskinen nedtæller tiden og gennemgår det program, du har valgt.

STOP: For at afslutte et program trykker du på knappen, og holder den nede i nogle sekunder, indtil du hører en biplyd. Biplyden bekræfter, at du har afsluttet programmet.

Knap til skorpefarve (= Color)

Du bruger denne knap for at angive, hvilken af de tre skorpefarver (bruningsgrad) du ønsker: lys, middel eller mørk.

TIP: Hvis du prøver en opskrift for første gang, anbefaler vi at vælge skorpefarven medium.

Gramknap (= Loaf)

Brug denne knap for at angive vægten af det brød, som du vil bage på dette tidspunkt. Du kan vælge mellem et brød på 650 eller 800 gram.

TIP: Den samlede mængde ingredienser, der er angivet i opskriften, er vægten af det brød, som du ønsker at bage.

Tidsforsinkelsesknapper (Tid – / Tid +)

Ved hjælp af disse knapper kan du selv bestemme, hvornår dit brød er færdigbagt. Ved at trykke på knappen «+» øges tiden med 10 minutter, hver gang du trykker på knappen. Når du trykker på knappen «-» reduceres tiden med 10 minutter. Se også: Brug af tidsforsinkelsen.

TÆND/SLUK

Hvordan kan du se, om maskinen arbejder eller om programmet kører?	Hvis kolonet (:) blinker, kører programmet.
	Hvis kolonet (:) lyser kontinuerligt, er programmet stoppet.

FEJLMELDINGER I DISPLAYET

Når der vises "H:HH" i displayet efter at bagemaskinen er tændt, betyder det, at temperaturen på apparatet stadig er for høj. Løft apparatets låg, og lad apparatet køle af, før du bager et nyt brød. Når der vises E:2-E:5 eller E:8 i displayet, skal du slukke apparatet og trække stikket ud af stikkontakten. Kontakt i dette tilfælde vores tekniske afdeling (se sidste side for adressen).

PROGRAMMER

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1: Basic (Almindelig) | Dette er det hyppigst brugte program til at lave hvidt brød, hvedebrød eller lyst fuldkornsbrød. Bagetiden for dette program er længere end for det almindelige program. Derfor får brødet en lidt hårdere skorpe. |
| 2: French (fransk) | Dette program bruges til at lave brød, som tilberedes med tungere meltyper såsom fuldkorns-, hvede- og flerkornsbrød. Disse meltyper kræver en længere ælte- og hævetid. Brødet er som regel lidt mindre end et hvidt brød, fordi melet er tungere. |
| 3: Whole wheat (fuldkorn) | Dette er et program, du kan bruge, hvis du en gang vil bage et hvidt brød i løbet af kort tid. På grund af den kortere tid skal du tage hensyn til, at dette brød er mindre end brød, der bages med det almindelige program. |
| 4: Quick (hurtigt) | Bruges til at bage "søde" brød såsom rosin- og nøddebrød. |
| 5: Sweet (sød) | Med dette program kan du bage dit eget glutenfrit brød. Maskinen ælter det, lader dejen hæve og færdigbager det. |
| 6: Gluten free (glutenfri) | Med dette program laver du et lækkert frisk hvidt brød på 650 g på 90 minutter og et hvidt brød på 800 g på 100 minutter. |
| 7: Ultra fast (ekstra hurtigt) | Med dette program kan du lave dej til boller, pizza eller en anden opskrift, som du skal bruge (brød)dej til. Dejen bages ikke i bagemaskinen. Et signal angiver, når dejen er klar og kan tages ud af bageformen. |
| 8: Dough (dej) | |

- 9: Syltetøj Dette program bruges til at lave lækkert syltetøj. Bemærk: Sørg for, at kernerne i ingredienserne er fjernet, før du kommer dem i bageformen, fordi skarpe kerner kan beskadige sliplet-belægningen. **Fremgangsmåde:** Kom alle ingredienser i bageformen, og indstil maskinen til programmet JAM (syltetøj). Derefter trykker du på startknappen. Nu forvarmer maskinen ingredienserne. Derefter blander maskinen ingredienserne og til sidst afkøler den syltetøjet. Når programmet er færdigt, afgiver maskinen en biplyd. Du kan hælde syltetøjet i et syltetøjsglas eller en bakke og lade det afkøle yderligere. Så snart syltetøjet er afkølet tilstrækkeligt, kan du lukke syltetøjsglasset eller bakken og bevare det i køleskabet.
- 10: Cake (kage) Med dette program kan du lave brød, som tilberedes med f.eks. bagepulver i stedet for gær. Brød, der er bagt med dette program, bliver ikke så høje og udmærker sig ved en fastere struktur. Timeren kan ikke bruges til dette program, fordi bagepulveret virker direkte og i sidste ende ikke længere vil sørge for, brødet hæver godt. Hvis du vil bage en kage med dette program, anbefaler vi at komme ingredienserne i bageformen. Derefter indstiller du maskinen, og før du trykker på start, skal du lige omrøre ingredienserne med en træske, fordi dette fremmer æltningen.
- 11: Sandwich Dette program kan du bruge til at bage et luftigt hvidt brød til bl.a. sandwicher. Bemærk! I dette program er det ikke muligt at indstille skorpefarven, fordi maskinen gør det automatisk.
- 12: Bake (bage) Dette program kan bruges til brugsklar dej, som du f.eks. allerede har lavet tidligere. Programmet kan kun bruges til at færdigbage dejen. Programmet er forprogrammeret på 60 minutter. Når du anvender brugsklar brøddøj, skal du følge producentens anvisninger. Brød, der allerede er bagt, kan genopvarmes.

SÅDAN BAGER DU BRØD

- Trin 1: Tag bageformen ud af maskinen ved at dreje den en kvart omgang mod venstre og at trække bageformen på håndtaget lige op af maskinen.
- Trin 2: Sæt dejkrogen (medfølger) på akslen i midten af bageformen. Dejkrogen skal sættes korrekt og omhyggeligt for at sikre, at alle ingredienser blandes og æltes tilstrækkeligt. Gør altid akslen godt ren, så eventuelle dejrester fjernes helt.
- Trin 3: Kom ingredienserne i bageformen på følgende måde og i den angivne rækkefølge:
1. Halvdelen af det nødvendige mel
 2. Vand/mælk
 3. Smør/olie
 4. Eventuelt æg
 5. Resten af det nødvendige mel
 6. Sukker (kom sukkeret i på den ene side)
 7. Salt (kom saltet i på den anden side)
 8. Gær (put gæren i en fordybning i midten). Bemærk: Gæren må ikke komme i kontakt med vandet, fordi det er muligt, at vandet aktiverer gæren, før ingredienserne er tilstrækkeligt blandet og æltet.
- Trin 4: Fjern alle rester af ingredienserne på den udvendige side af bageformen. Sæt bageformen tilbage i maskinen, og drej den en kvart omgang til højre, så bageformen står stabil.
- Trin 5: Luk låget.
- Trin 6: Sæt stikket i stikkontakten. Der vises "3:00" i displayet.
- Trin 7: Indstil det ønskede program ved hjælp af Menu-knappen.
- Trin 8: Du kan indstille den ønskede skorpefarve ved hjælp af COLOR-knappen. Du kan vælge mellem light (lys, L), medium (middel, M) eller dark (mørk, D). Den valgte skorpefarve vises øverst i displayet med en trekant "Δ".
- Trin 9: Vælg den ønskede vægt, 650 eller 800 g, på det brød, som du vil bage, ved at trykke på Gram-knappen (Loaf). Den valgte vægt vises øverst i displayet med en trekant "Δ".
- Trin 10: Indstil eventuelt tidsforsinkelsen ved hjælp af knapperne til tidsforsinkelsen (+/-). Se også: "Sådan bruges tidsforsinkelses-funktionen".
- Trin 11: Tryk på startknappen. Nu begynder kolonet at blinke og dette angiver, at maskinen arbejder.

* Når du vælger et af programmerne nedenfor, kan du ikke vælge nogen vægt: Quick (hurtig), Ultra fast (ekstra hurtigt), Dough (dej), Jam (syltetøj), Cake (kage) og Bake (bage). Se også kapitlet "Opskrifter" for mere information. Du kan finde en oversigt over de nøjagtige programtider på den sidste side i den hollandske brugervejledning.

Tiden der vises i displayet, svarer til timer og minutter. Eksempel: Program 1, Basic (basis), skorpefarve medium, varer 3 timer.

Under æltningen afgiver maskinen en "biplyd": efter denne "biplyd" kan du tilsætte ekstra ingredienser som f.eks. rosiner, nødder eller andre produkter. Løft låget, kom de ekstra ingredienser i bageformen, luk låget igen og æltningen fortsætter. Bemærk: Læg korender, rosiner og nødder i blød i vand, og tør dem med en klud eller et stykke køkkenpapir, før de tilsættes. Vær opmærksom på, at disse ingredienser ikke er for grove eller for skarpe, ellers kan sliplet-belægningen blive beskadiget.

Trin 12: Når brødet er færdigt, hører du nogle biplyde. Tryk på stopknappen, og hold knappen nede i nogle sekunder. Der lyder endnu et bip fra maskinen for at bekræfte, at du har stoppet programmet. Tag stikket ud af stikkontakten, og åben maskinens låg. Tag bageformen ud ved hjælp af grydelapper. Lad brødet køle af i bageformen i cirka 10 til 15 minutter, og hold bageformen omvendt over køkkenbordet, og ryst brødet forsigtigt ud af bageformen. Sæt ikke brødet og bageformen på maskinens yderside eller direkte på en plastdug. **Bemærk: Aluminiumsbageformen er ikke bestandig over for slag, blive banket på køkkenbordet og skub hhv. tryk i siderne.** Efter bagningen er den varme bageform blød og skal ikke udsættes for mekanisk belastning. Hvis brødet ikke umiddelbart løsner sig fra bageformen, kan du forsigtigt dreje på akslen i bageformens bund, indtil brødet løsner sig. Hvis du tager brødet ud af maskinen og dejkrogen sidder fast i brødet, skal du forsigtigt trække den ud af brødet. Lad brødet eventuelt afkøle længere på en rist, så du derefter kan trække dejkrogen med hænderne ud af brødet. OBS! Vær forsigtig og kontrollér, om dejkrogen er tilstrækkeligt afkølet. Det anbefales at lade brøde køle i 15-20 minutter, før det skæres. Ekstra: Bagemaskinen går automatisk i Hold varm-tilstand efter bagning, og forbliver i denne tilstand i op til en time. Det er praktisk, hvis du f.eks. en gang ikke er hjemme til tiden. Denne tid er ikke inkluderet i programtiden.

SÅDAN INDSTILLES TIDSFORSINKELSEN

Når du vil bruge tidsforsinkelsen, skal den indstilles, før du trykker på Startknappen.

Vigtigt: Brug ikke tidsforsinkelsen, når du bruger let fordærlige ingredienser.

Følg de første 9 trin, som er beskrevet i kapitlet "Sådan bager du brød". Derefter, når du har valgt det ønskede program, indstillet den ønskede skorpefarve og den ønskede størrelse på brødet, skal du trykke på piletasterne for at øge eller mindske tiden, der vises i displayet. Se også kapitlet "Displayet".

+ = øg med 10 minutter

— = mindsk med 10 minutter

Tiden der vises i displayet, er den samlede påkrævede bagetid. Tidsforsinkelsen kan programmeres i op til 13 timer.

Eksempel: Det er kl. 09.00 om morgenen og du vil gerne have friskbagt brød kl. 17.00 om eftermiddagen.

Kom alle ingredienserne i bageformen. Sæt bageformen i bagemaskinen. Luk låget, og tryk på menuknappen for at indstille det ønskede program. Tryk på COLOR-knappen for at indstille skorpefarven, og indstil den ønskede vægt ved at trykke på Gramknappen (Loaf). Tryk på "+"-knappen, indtil er vises 8:00 i displayet. Der vil være gået 8 timer fra det tidspunkt, at du har trykket på startknappen til det tidspunkt, at brødet skal være færdigbagt (kl. 17.00 om eftermiddagen). Tryk på startknappen. Koloniet i displayet begynder at blinke og nedtællingen starter, indtil det tidspunkt, at bagemaskinen skal påbegynde æltingen. Nu gennemgår bagemaskinen hele programmet, der er indstillet, indtil brødet er færdigt på det ønskede tidspunkt.

GODE RÅD OG TIPS

- Afmål/vej altid ingredienserne meget nøjagtigt og vær opmærksom på, at ingredienserne har stuetemperatur.
- Tilsæt ingredienserne i den rigtige rækkefølge.
- Sørg for at bruge ferske ingredienser.
- Kom gæren til sidst i bageformen. Put gæren i en fordybning i melet. Gæren må ikke komme i kontakt med salt, sukker og vand (mælk).
- **Tip:** Du kan kontrollere, om gæren er frisk, ved at udføre følgende test: Opløs 1 teske sukker i en halv kop lunken vand, og tilsæt 1 teske gær til blandingen. Efter nogle få minutter skal det hele boble og bruse. Først derefter ved du, at gæren er frisk.
- **Tip:** Cirka 5 til 10 minutter efter at bagemaskinen er blevet startet, kan du teste om dejkuglen er god. Dejen skal se ud som en glat, elastisk rund kugle. Åbn låget, og rør lige toppen af dejkuglen med fingrene. Vær opmærksom på, at dejkrogen bliver ved med at dreje. Hvis dejen klistrer lidt til fingrene, er dejen god. Hvis dejen klistrer til bageformen, er dejen for våd. Hvis dejen ikke klistrer til fingrene, er dejkuglen for tør.
- **Tip:** Salt hæmmer gæringsaktiviteten, mens sukker fremmer gæringsaktiviteten. Hvis du ikke må bruge én af disse to ingredienser på grund af en diæt, så må du også undlade at bruge den anden. Så får du brød uden sukker og salt.
- Når du vil bage et nyt brød med det samme, skal du lade maskinen afkøle i 10 til 20 minutter, før du kan bruge den igen.
- Forskellige typer brød har en anden struktur og størrelse, fordi de anvendte ingredienser er forskellige. Nogle brød kan være meget fastere og mindre end andre. Det er normalt.
- Det kan være nødvendigt at tilpasse ingrediensernes indbyrdes forhold for nogle opskrifter. Dermed menes: gær-, mel- eller vandmængden. Tilpas ikke alting samtidigt. Dette vil nemlig ikke have nogen effekt. Tilpasningen kan være nødvendig i forbindelse med:
 - melets kvalitet og vægtfylde
 - temperaturforskelle i omgivelserne
 - ingrediensernes friskhed.
- Hjemmebagt brød indeholder ikke konserveringsmidler, og derfor er det også kun begrænset holdbart. Hvis brødet indpakkes lufttæt, efter at det er afkølet tilstrækkeligt, kan brødet opbevares i nogle dage. Selvfølgelig er det muligt at nedfryse brødet, så du kan spise det på et senere tidspunkt.

PROBLEMER OG AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Der er forskellige årsager til at bageresultatet er utilfredsstillende. Nedenfor anføres der nogle eksempler på dårlige resultater og eventuelt en afhjælpning af problemet.

Brødet er sunket sammen.

- Hvis brødet er sunket sammen langs alle kanter, betyder det, at dejen var for fugtig. Prøv at tilsætte lidt mindre vand. Når du bruger konserveret frugt eller konserverede grøntsager, skal du først lade dem dryppe af og derefter tørre dem omhyggeligt, før du anvender dem. De er gennemvædet i længere tid og derfor indeholder de overskydende væske. Du kan også prøve at bruge en lettere meltype.
- Det kan også være overhævning. Dejen er hævet så meget, at den ikke kan klare hævningsen. Prøv at tilsætte lidt mindre gær, 1 til 2 gram. I dette tilfælde kan det også skyldes væskemængden. Det er muligt, at melet du bruger, kræver mindre vand end der som standard er angivet i opskrifterne. Tilsæt næste gang 10 til 20 ml mindre vand.

Midten af brødet er ubagt

- Hvis brødet er utilstrækkeligt bagt indeni, kan det skyldes den anvendte meltype. Dette sker for det meste, når der anvendes tungere meltyper, f.eks. rugmel eller fuldkornsmel. Prøv at anvende én ekstra æltecyklus, når du bruger disse meltyper. Afbryd apparatet, når bagemaskinen har afsluttet den første æltecyklus. Indstil herefter apparatet på ny, og tryk på start: Apparatet påbegynder æltningsen igen, og nu er mere luft i dejen.
- Du kan også indstille skorpens bruningsgrad til mørk; dermed øges bagetemperaturen en smule.

Brødet er løbet over

- Hvis brødet hæver mere end sædvanligt, har du brugt for meget gær. Kontrollér, om du har brugt den korrekte mængde og type gær.
- For meget sukker kan aktivere gæren for meget. Reducér sukkermængden og vær også opmærksom på tørrede frugter eller honning, som indeholder meget sukker. Prøv at reducere vandmængden med 10 til 20 ml. Husk, at mindre væske i dejen hæmmer gæraktiviteten.
- Hvis der anvendes meget fintmalet mel, kan dette få brødet til at hæve for hurtigt. Disse meltyper kræver ikke megen gæraktivering for hævningsen end tungere eller groftmalede meltyper.

Brødet er for tørt

- Brug lidt mindre mel og tilsæt 1 spiseske væske. Når bagemaskinen blander tungere dej eller når den bruger længere æltetider, er det muligt, at maskinen begynder at vibrere lidt på køkkenbordet. Sørg for, at apparatet står på en stabil flade, ikke for tæt på en anden genstand og heller ikke for tæt ved køkkenbordets kant.

Flade brød

- Hvis du bruger mel eller fuldkornsmel, som er malet af møllen, kan det hænde, at brødet er noget fladere (ikke en dejlig kugle).
- Hvis brødet ikke hæver, skal gæren kontrolleres. Har du husket at tilsætte gæren? Hvis brødet kun er hævet lidt, skyldes dette muligvis at gæren var for gammel.
- For koldt eller for varmt vand hæmmer gæraktiviteten.
- Kontroller også, hvor meget salt du har tilsat. Forvis dig om, at du ikke har brugt for meget salt.

Apparatet fungerer ikke

- Er apparatet tændt?

Temperaturen på bagemaskinen er for høj. Lad bagemaskinen køle af, før du starter den igen.

Der kommer røg ud af ventilationshullerne.

- Ingredienserne er muligvis blevet spildt på varmeelementet.

Brødets overside er revnet og ser brun ud.

- For meget mel, gær eller sukker.

Brødet er for lille

- Der er anvendt for lidt mel, gær, sukker eller vand.
- Der er anvendt fuldkornsmel, som indeholder kemisk gær.
- Der er anvendt en dårlig gærtype.
- Der er anvendt mel eller gær, som ikke længere er frisk.

Brødet er utilstrækkeligt bagt

- Der er trykket på stopknappen efter at der er tændt for maskinen.
- Låget blev åbnet under bagning.

En del af brødet er stadig strøet med mel

- Der er ikke brugt tilstrækkeligt med vand.

OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL

- Spørgsmål:** Hvorfor er der altid forskel på brødets form og højde?
Svar: Brødets form og højde er afhængige af omgivelsestemperaturen, kvaliteten og mængden af ingredienserne.
- Spørgsmål:** Hvorfor hæver brødet ikke?
Svar: Måske har du glemt at tilsætte gær, tilsat for lidt eller for gammel gær. Dette fører til, at brødet ikke hæver og bliver "fladt".
- Spørgsmål:** Hvordan fungerer tidsforsinkelsen?
Svar: Tidsforsinkelsen må ikke indstilles under 1 time og 50 minutter eller over 13 timer. Tidsforsinkelsen kræver et minimum på 1 time og 50 minutter for at gennemgå alle nødvendige processer. Ingredienser kan fordærves, når de er længere end 13 timer i bagemaskinen uden at blive bagt. Se kapitlet "Sådan bruges tidsforsinkelses-funktionen" for yderligere oplysninger.
- Spørgsmål:** Hvorfor må der ikke tilsættes ekstra ingredienser til basisingredienserne?
Svar: For at sikre, at dejen hhv. brødet får den rigtige form og at lade dejen hæve, som den skal, skal tørrede rosiner eller lignende tilsættes senere. Desuden er der risiko for at disse ingredienser går itu under æltingen. De kan klistre til hinanden eller bliver ikke jævnt fordelt i dejen. Disse ingredienser må først tilsættes efter den første "biplyd". Der må ikke tilsættes ekstra ingredienser, når man bruger ét af de hurtige programmer.
- Spørgsmål:** Må man godt bruge frisk mælk i stedet for vand?
Svar: Ja, det må man godt, men så skal du sørge for, at du bruger den samme væskemængde. Eksempel: Hvis der i en opskrift angives 210 ml vand, kan vandet erstattes med 210 ml mælk eller 105 ml vand og 105 ml mælk. Det er vigtigt at anvende den samlede væskemængde, der er angivet i opskriften.
- Spørgsmål:** Brødet hænger fast i bageformen eller er vanskeligt at ryste ud. Hvad kan jeg gøre ved det?
Svar: Dette kan skyldes to årsager. Sliplet-belægningen i bageformen er slidt eller brødet er endnu ikke kølet af. Hvis sliplet-belægningen er slidt, anbefaler vi at købe en ny bageform. Vi anbefaler at gøre følgende for at finde ud af, hvad præcist årsagen er: Så snart bagemaskinen er færdig, tager du bageformen med brødet i den ud af maskinen og lader du både bageformen og brødet afkøle på køkkenbordet i 15 til 20 minutter. Hold derefter bageformen omvendt, og ryst brødet forsigtigt ud af bageformen. Lad brødet afkøle i yderligere 15 minutter på en rist, før det skæres.
- Spørgsmål:** Der er opstået slør i dejkrogen. Hvad skyldes det og hvad kan jeg gøre ved det?
Svar: Sliplet-belægningen på indersiden af dejkrogen er tyk, blød og endnu ikke hærdet fuldstændig. Udhærdningen sker først, når maskinen tages i brug. På grund af det tryk, som udføres på dejkrogen under æltingen, bliver sliplet-belægningen tyndere og hårdere på indersiden, hvorved der opstår mere slør. Dette vil ske i løbet af de første uger og er helt normalt. Dejkrogen er så at sige udsat for en smule slitage og dette vil ikke fortsætte.
- Spørgsmål:** Dejkrogen bliver siddende i brødet. Hvad kan jeg gøre ved det?
Svar: Ingenting, fordi det er godt, at dejkrogen forbliver i brødet. Hvis dette ikke var tilfældet, ville der være risiko for at der opstår et stort hul nederst i brødet. Nu kan brødet først afkøle, før dejkrogen bliver fjernet. Når brødet afkøler, får det en fastere struktur og der opstår ikke noget hul i brødet. Ved første ibrugtagning af maskinen kan det hænde, at dejkrogen forbliver i bageformen. Dette har med forrige spørgsmål at gøre.
- Spørgsmål:** Hvordan kan jeg gøre indersiden af bagemaskinen ren, når dejen er løbet over?
Svar: Indersiden af bagemaskinen kan gøres ren med ovenrens. Vær opmærksom på, at varmeelementet beskyttes godt. Varmeelementet kan gøres ren ved at køre et bageprogram en eller to gange, uden at der er dej i maskinen. Så bliver varmeelementet brændt rent.
- Spørgsmål:** På grund af en diæt må jeg ikke spise brød med sukker. Kan jeg lave sukkerfrit brød i bagemaskinen?
Svar: Ja, det kan du godt. Du kan også lave basisopskriften uden sukker. Men vær opmærksom på følgende: Når du ikke bruger sukker, må du heller ikke tilsætte salt for at sikre, at brødet hæver godt.
- Spørgsmål:** Brødet synker sammen, når maskinen skifter fra hævning til bagning.
Svar: Dette kan skyldes to årsager. Det er muligt at der er brugt for meget gær eller for meget vand. I de fleste tilfælde er årsagen for meget vand. Opskrifterne i brugervejledningen er basisopskrifter. Det kan hænde, at der er anvendt mel, som kræver mindre væske end angivet i opskriften. Vi anbefaler at tilsætte 10 til 20 ml mindre væske. Nu burde problemet være løst.
- Spørgsmål:** Når jeg laver rosinbrød, er alle rosiner nederst i brødet. Hvad kan jeg gøre ved det?
Svar: Sandsynligvis er dejkuglen for kompakt for at kunne ælte rosinerne godt gennem dejen. Tilsæt 10 til 20 ml væske i basisopskriften, så dejkuglen bliver mere elastisk og at rosinerne lettere kan æltes i dejen. Vær opmærksom på, at selve rosinerne ikke er for våde.
- Spørgsmål:** Skorpen er nogle gange lysere, andre gange mørkere.
Svar: Det kan du indstille selv med knappen "Color". Hvis du ønsker en lys skorpe, indstiller du apparatet til (L), og hvis du vil have en mørkere skorpe, indstiller du apparatet til mørk (D).
- Spørgsmål:** Hvad er der sket, når brødet er hævet lige så højt som låget?
Svar: Du har anvendt for meget gær og/eller sukker. Derfor er der dannet flere luftbullaer indeni brødet og det er hævet for meget.
- Spørgsmål:** Hvorfor må jeg ikke lave brød på basis af frugt med programmet "hurtigt"?
Svar: I dette program reduceres gæringsstiden og når du bruger flere ingredienser, påvirkes også bagetiden, så du vil ikke opnå et godt bageresultat, når du bruger dette program med sådanne opskrifter.
- Spørgsmål:** Hvorfor ælter bagemaskinen langsommere, når der laves tungere brød?
Svar: Dette er normalt, når du bruger disse opskrifter. Det er imidlertid ikke noget problem for maskinen, men det anbefales at tilsætte en spiseske væske.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Inden du gør bagemaskinen ren, skal den slukkes, stikket trækkes ud af stikkontakten, og apparatet skal køle helt af.

Yderside

Rengør apparatet udvendigt og vinduet i låget med en fugtig klud eller svamp. Tag bageformen ud af maskinen, inden du gør den ren. Om nødvendigt kan apparatet rengøres udvendigt med et mildt opvaskemiddel eller et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Brug ikke ætsende rengøringsmidler! Sænk aldrig apparatet, stikket og ledningen ned i vand eller andre væsker.

Indvendigt

Indersiden af apparatet kan gøres forsigtigt ren med en let fugtig klud. Pas på, når du gøre varmeelementet rent.

Bageform og dejkrog

Bageformen og dejkrogen kan gøres rene med varmt vand. Vær her opmærksom på ikke at beskadige sliplet-belægningen. Hvis det ikke lykkes at fjerne dejkrogen fra bageformen, skal bageformen afkøle helt. Herefter hælder du en smule varmt vand i bageformen, så dejkrogen er dækket med vand. Vandet vil løsne de sammenklistrede partikler og dejkrogen kan fjernes. Læg ikke bageformen i blød længere end 15 til 30 minutter.

Brug ikke rengøringsmidler eller opvaskebørster, fordi disse kan beskadige bageformens og dejkrogens sliplet-belægning. Bageformen og dejkrogen tåler ikke opvask i opvaskemaskinen.

OPSKRIFTER

Tip! Hvis du bruger en grov meltype, er det muligt at du skal anvende mindre vand end vi har angivet i opskrifterne, fordi en grov meltype absorberer mindre væske.

Hvidt brød	650 g	800 g
Hvidt mel	400 g	500 g
Vand	250 ml	300 ml
Smør/olie	7 g	10 g
Sukker	7 g	10 g
Salt	7 g	10 g
Tørgær	5 g	6 g

Program: Basic, Quick eller Sandwich
(Basis, hurtigt eller Sandwich)

Fuldkornsbrød	650 g	800 g
Fuldkornsmel	400 g	500 g
Vand	275 ml	325 ml
Smør/olie	7 g	10 g
Sukker	7 g	10 g
Salt	7 g	10 g
Tørgær	5 g	6 g

Program: French eller Whole wheat (franskbrød eller fuldkornsbrød)

Hvedebrød	650 g	800 g
Fuldkornsmel	250 g	300 g
Hvidt mel	150 g	200 g
Vand	250 ml	300 ml
Smør/olie	7 g	10 g
Sukker	7 g	10 g
Salt	7 g	10 g
Tørgær	5 g	6 g

Program: French eller Whole wheat (franskbrød eller fuldkornsbrød)

Jordbærsyltetøj	
Friske jordbær	450 g
Sukker	275 g
Citronsaft (frisk) eller citronsaft (koncentreret)	3 teskefuld 1 teskefuld

Program: Jam (syltetøj)

Hvis du bruger frugter med sten, skal disse fjernes først. Hvis du bruger andre frugter, er det muligt at du skal tilpasse mængden af sukker eller citronsaft. Ellers risikerer du, at brødet bliver for sødt. Bemærk: Frugt indeholder fruktose. Mængden af fruktose kan variere afhængigt af frugten. Hvis en frugt indeholder meget fruktose, kan det hænde, at syltetøjet i kombination med den tilsatte mængde sukker koger over. Derfor skal du altid være i nærheden af maskinen, når du laver syltetøj. Hvis syltetøjet truer at koge over, kan du lige åbne låget forsigtigt og lukke det igen, indtil syltetøjet koger normalt igen. Pas på! Der kommer damp ud af maskinen.

Program	Tidsindstilling	1. æltning	hvileperiode	2. æltning	hæveperiode 1	hæveperiode	Bagning	Hold varm	Bipyld*
1	Basic (basis) - 800g 13:00-3:00	12m	20m	18m	25m	40m	65m	60m	2:20
	Basic (basis) - 650 g 13:00-2:55	11m	20m	17m	25m	40m	60m	60m	2:15
2	French (fransk) - 800 g 13:00-3:50	20m	40m	25m	30m	45m	70m	60m	2:40
	French (fransk) - 650 g 13:00-3:40	18m	40m	22m	30m	45m	65m	60m	2:35
3	Whole wheat (fuldkorn) - 800 g 13:00-3:40	12m	25m	23m	35m	60m	65m	60m	2:55
	Whole wheat (fuldkorn) - 650 g 13:00-3:32	11m	25m	21m	35m	60m	60m	60m	2:50
4	Quick (hurtig) 2:40	12m	10m	13m	0m	25m	70m	60m	1:45
5	Sweet (sød) - 800 g 13:00-2:55	12m	5m	23m	30m	40m	65m	60m	2:30
	Sweet (sød) - 650 g 13:00-2:50	12m	5m	23m	30m	40m	60m	60m	2:25
6	Gluten free (glutenfri) - 800 g 13:00-2:55	12m	10m	13m	30m	40m	70m	60m	2:25
	Gluten free (glutenfri) - 650 g 13:00-2:50	12m	5m	13m	30m	40m	70m	60m	2:25
7	Ultra fast (lynhurtig) - 800 g 1:38	13m	-	5m	30m	-	50m	60m	1:28
	Ultra fast (lynhurtig) - 650 g 1:28	13m	-	5m	25m	-	45m	60m	1:18
8	Dough (dej) 1:20	25m	-	-	30m	-	-	-	-
9	Syterøj 1:50	15m	-	-	-	35m	20m	-	-
10	Cake 1:50	7m	4m	10m	9m	-	80m	60m	1:34
11	Sandwich - 800 g 13:00-3:00	17m	40m	8m	25m	35m	55m	60m	2:04
	Sandwich - 650 g 13:00-2:55	17m	40m	8m	25m	35m	50m	60m	1:59
12	Kun bagning 1:00	-	-	-	-	-	10-60m	0-60m	-

Tidsindstilling: Den maksimale tidsforsinkelser, som kan indstilles, er 13 timer.

Tiden, som står bag tidsforsinkelser, er den samlede programtid.

Hvileperiode: Maskinen gør ikke noget i denne periode og dekluglen hæver en smule.

Hold varm-funktion: Maskinen holder brødet varm i 60 minutter. Denne ekstrafunktion er beregnet til personer, som ikke er ved maskinen til tiden, men alligevel vil have varmt brød.

*Kolonnen Bipyld angiver tiden, som vises i displayet for til sætning af ekstra ingredienser.

(m = minutter)

BORTSKAFFELSE



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU). Følg de gældende nationale regler for sortering og indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr. Når du bortskaffer produktet korrekt, er du med til at mindske belastningen af miljøet og folkesundheden. Produktets emballage er 100% genanvendelig. Sørg for, at emballagen affaldssorteres.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – PL

- **Przed użyciem urządzenia należy najpierw uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na potrzeby późniejszego wykorzystania.**
- Tego urządzenia można używać wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- **⚠ Część zewnętrzna może być gorąca!**
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródeł prądu zmiennego, do uziemionego gniazdka ściennego z napięciem sieciowym odpowiadającym informacji podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Kabela sieciowego nie można w żadnym wypadku mocno zaginać ani kłaść na gorących elementach.
- Kabel należy całkowicie rozwinąć, aby nie uległ nadmiernemu przegrzaniu.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu urządzeń, które oddają ciepło, jak np. piece, kuchenki gazowe, płyty grzewcze itp. Urządzenie należy trzymać z dala od ścian lub innych obiektów, które mogą zająć się ogniem, np. zasłony, ręczniki (bawełniane lub papierowe itd.).
- Zawsze dbaj o to, aby urządzenie stało na solidnym, płaskim podłożu i używaj go wyłącznie wewnątrz.
- Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- Jeśli chcesz przemieścić urządzenie, masz obowiązek zadbać o to, aby urządzenie było wyłączone. Podczas przemieszczania urządzenia należy używać obu rąk.
- Nie używaj urządzenia, kiedy wtyczka, kabel lub urządzenie są uszkodzone, kiedy urządzenie przestaje działać prawidłowo, lub kiedy upadnie bądź w inny sposób ulegnie uszkodzeniu. W takich przypadkach należy skonsultować się ze sprzedawcą lub naszym działem technicznym. W żadnym razie nie można samodzielnie wymieniać wtyczki ani kabla.
- Naprawami urządzeń elektrycznych powinni zajmować się wyłącznie odpowiedni specjaliści. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą skutkować poważnymi zagrożeniami dla użytkownika.

- Urządzenia nie można w żadnym wypadku używać, jeśli składa się ono z części, które nie są zalecane lub dostarczone przez producenta.
- Nie można ciągnąć za kabel ani urządzenie, aby odłączyć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie można dotykać mokrymi ani wilgotnymi rękami.
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, które mogą występować podczas używania urządzeń elektrycznych. Dlatego w żadnym wypadku dzieci nie powinny mieć kontaktu z urządzeniami elektrycznymi bez nadzoru.
- W związku z tym trzymaj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i mentalnych bądź osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, kiedy używają one urządzenia pod nadzorem lub są poinstruowane na temat bezpiecznego jego użytkowania, a także rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem.
- Jeśli urządzenie nie jest użytkowane lub jest czyszczone, należy wyłączyć je całkowicie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Przewody przedłużające mogą być używane wyłącznie, jeśli napięcie sieciowe (patrz tabliczka znamionowa) i moc są takie same lub wyższe niż te urządzenia. Stosuj zawsze zatwierdzony i uziemiony przewód przedłużający.
- Jeśli zdecydujesz o zaprzestaniu użytkowania urządzenia z powodu defektu, zalecamy przeciąć kabel po wyciągnięciu wtyczki z kontaktu. Urządzenie należy pozostawić w odpowiedniej placówce przetwarzania odpadów w swojej gminie.
- Jeśli urządzenie nie działa po włączeniu, może być to spowodowane aktywacją bezpiecznika lub wyłącznika różnicowoprądowego w elektrycznej skrzynce rozdzielczej. Grupa może być nadmiernie obciążona lub może występować prąd różnicowy.

- W razie awarii nigdy nie podejmuj się naprawy; przebicie zabezpieczenia w urządzeniu może sygnalizować defekt, którego nie można naprawić poprzez usunięcie lub wymianę tego zabezpieczenia. Należy koniecznie korzystać wyłącznie z oryginalnych części.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Jeśli urządzenie jest niewłaściwie użytkowane, w razie ewentualnych defektów nie można rościć żadnych praw do odszkodowania, a wszelkie prawa gwarancyjne wygasają.

OPIS PRODUKTU

1. Misa wypiekacza
2. Mieszacz
3. Wyświetlacz
4. Pokrywa z szybką
5. Obudowa
6. Programy
7. Przycisk menu
8. Przycisk start i stop
9. Przycisk koloru skórki (Color)
10. Opóźnienie czasu- i +
11. Przycisk gramów (Loaf)



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać następujące czynności: ostrożnie wyciągnij wypiekacz do chleba i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Opakowanie (worki plastikowe i karton) trzymaj poza zasięgiem dzieci. Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź je pod kątem uszkodzeń zewnętrznych, które mogą ewentualnie powstać podczas transportu. W opakowaniu znajduje się wypiekacz do chleba, misa wypiekacza, mieszacz i instrukcja użycia. Urządzenie ustawia się na stabilnym i płaskim podłożu. Wyczyść wypiekacz do chleba, misę wypiekacza i mieszacz przy użyciu wilgotnej ściereki. Wnętrze misy wypiekacza i mieszacz są pokryte warstwą nieprzywierającą, dlatego w żadnym wypadku nie można czyścić ich przy użyciu środków czyszczących, szczotki do mycia naczyń czy gąbki. Zawsze używaj do tego celu wilgotnej ściereki. Wystarczy to, aby utrzymać te elementy w czystości. W momencie pierwszego podłączenia urządzenia, wyda ono głośny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „3:00”. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia. Podczas pierwszego użycia wypiekacz do chleba może wydzielać charakterystyczny zapach i jest to całkowicie normalne. Nie ma to negatywnych skutków i samoistnie ustępuje.

SZTUKA PIECZENIA

Jakość chleba, który piecze się w wypiekaczu, zależy od wielu czynników. Im częściej będziesz korzystać z wypiekacza, tym szybciej poznasz czynniki, które pozytywnie wpływają na ostateczny rezultat pieczenia. Wypiekacz do chleba, stosunkowo łatwy w obsłudze, wymaga jednak prawidłowego dozowania składników. Z tego względu na potrzeby ich odważania zalecamy używanie wagi kuchennej – najlepiej takiej, która odmierza porcje w gramach.

Urządzenie pozwala na wybór spośród wielu różnych programów. Wybierz program dla pożądanego typu chleba lub postępuj zgodnie z recepturą.

Jako ostatnie do miski wkładaj drożdże, umieszczając je na mące, aby nie miały kontaktu z solą, cukrem ani wodą i/lub mlekiem. Dbaj o to, aby składniki były świeże. Świeżość drożdży można sprawdzić, rozpuszczając 1 łyżeczkę cukru w połowie kubka wody i dodając do tej mieszanki 1 łyżeczkę drożdży. Po kilku minutach całość powinna zacząć bulgotać i gazować, co świadczy o tym, że drożdże są świeże.

Kontroluj ciasto podczas procesu zagniatania.

Po około 5-10 minutach powinno ono wyglądać jak gładka, elastyczna, okrągła kula. Za każdym razem dodaj 1 łyżkę stołową wody, jeśli ciasto jest zbyt grudkowate lub dodaj 1 łyżeczkę wody, jeśli ciasto jest zbyt płynne.

Zadbaj o to, aby składniki, w tym woda, były dodawane w określonej kolejności i miały temperaturę pokojową. Dlatego zawsze wyciągaj masło i drożdże odpowiednio wcześniej z lodówki. Niekiedy chleb może nadmiernie rosnąć. Może być to spowodowane zbyt wysoką temperaturą pokojową lub zbyt wysoką temperaturą składników.

Po upieczeniu chleba wypiekacz powinien ostygnąć przez 15-20 minut przed ponownym rozpoczęciem wypieku.

SKŁADNIKI

Najważniejszymi czynnikami dla udanego pieczenia chleba są jakość, świeżość i prawidłowe odważanie składników.

Mąka

Mąka jest podstawowym składnikiem chleba.

Masa mąki różni się w zależności od jej rodzaju. Z tego względu absolutnie niezbędne jest odmierzanie prawidłowej ilości przy użyciu wagi. Wskazówka: podczas kupowania mąki zwróć uwagę na tekst zawarty na opakowaniu. Musi być tam podane, że mąka nadaje się do robienia m.in. chleba (nie należy używać mąki patentowej).

Gluten

Gluten jest naturalnym składnikiem mąki i stymuluje on rośnięcie chleba.

Drożdże

Drożdże to mikroorganizmy, które rosną na różnych roślinnych artykułach spożywczych. Drożdże potrafią przetwarzać cukry w alkohol i dwutlenek węgla, dzięki czemu wyjątkowo szybko się rozmnażają. Idealnie nadają się one więc do rośnięcia ciasta oraz sprawiają, że jest ono lżejsze i łatwiej strawne. W wypiekaczu do chleba zalecamy stosowanie suchych drożdży. Te drożdże (granulowane) łatwiej się przetwarza, mają dłuższy okres przydatności do spożycia od świeżych drożdży, a także zapewniają bardziej stałe wyniki pieczenia w porównaniu ze świeżymi drożdżami.

Sól

Sól zapewnia nie tylko określony smak chleba, ale reguluje także aktywność drożdży, sprawia, że ciasto jest solidne i zbitne, a także zapobiega nadmiernemu rośnięciu chleba.

Masło/ olej

Masło lub olej sprawiają, że chleb ma lepszy smak i jest bardziej miękki. Masło lub olej powinny mieć temperaturę pokojową, zanim doda się je do pozostałych składników.

Cukier

Cukier jest pożywką dla drożdży, a także ważnym czynnikiem w ramach procesu rośnięcia ciasta. Można używać normalnego białego cukru, ale także cukru brązowego, syropu lub miodu. Sprawia on, że smak chleba staje się delikatny, a także zwiększa wartość odżywczą i wydłuża okres przechowywania chleba. Uwaga: Nie używaj cukru w grudkach ani w kostkach, np. na potrzeby wypieku chleba cukrowego, ponieważ może on w tej formie uszkodzić warstwę nieprzywierającą misy wypiekacza.

Woda

Kiedy mąkę zmiesza się z wodą, powstaje gluten, a powietrze zostaje odcięte, dzięki czemu chleb może rosnąć. W normalnej temperaturze otoczenia do robienia chleba używa się letniej wody: zimna woda nie aktywuje drożdży, a ciepła woda aktywuje je nadmiernie.

Mleko

Mleko sprawia, że skórka chleba brązowieje. Dodatkowo polepsza ono smak chleba, zwiększa jego wartości odżywcze oraz zapewnia ładny, śmietankowy kolor miąższu. Jeśli używa się świeżego mleka, należy oczywiście zmniejszyć ilość wody, aby utrzymać poziom płynów w równowadze. Uwaga: Nie używaj świeżego mleka, jeśli programujesz proces pieczenia z użyciem funkcji opóźnienia czasu. Mleko może skwaśnieć.

Inne składniki

W książkach kucharskich można znaleźć przepisy, które wymagają użycia ziół, orzechów, rodzynek, owoców lub warzyw itp. Używaj zawsze świeżych składników. Jeśli używasz orzechów, pestek słonecznika, suszonych owoców itp., zalecamy namoczyć je najpierw w wodzie, dobrze osuszyć i dopiero potem dodać je do ciasta. Należy zwracać uwagę, aby składniki te nie były zbyt duże ani za ostre w związku z możliwym uszkodzeniem warstwy nieprzywierającej.

WYŚWIETLACZ

Przycisk menu

Przycisk ten służy do wybierania programu pieczenia. Za każdym razem, kiedy naciśnię się ten przycisk, rozlega się charakterystyczny krótki sygnał dźwiękowy i zmienia się numer programu. Program jest podany na wyświetlaczu. Wypiekacz do chleba ma 12 programów do wyboru (zob. również: „Programy”).

Przycisk start i stop

Przy użyciu tego przycisku uruchamia się lub zatrzymuje dany program.

WSKAZÓWKA: Jeśli wybierze się nieprawidłowy program, można to zmienić poprzez przytrzymanie przycisku stop wciśniętego przez kilka sekund. Następnie można ponownie ustawić odpowiedni program w urządzeniu.

START: aby uruchomić program, wciska się ten przycisk i słyszy się krótki sygnał dźwiękowy. Dwukropek w widoku godziny zaczyna migać, a wypiekacz odliczy następnie czas i przetworzy wybrany program.

STOP: aby zakończyć program, naciska się ten przycisk przez kilka sekund, aż do usłyszenia krótkiego sygnału dźwiękowego. Krótki sygnał dźwiękowy potwierdza, że program został wyłączony.

Przycisk koloru skórki (= Color)

Przycisk ten służy do określenia, czy kolor skórki ma być jasny, średnio przypieczony czy ciemny.

WSKAZÓWKA: Jeśli próbujesz daną recepturę po raz pierwszy, zalecamy wybranie skórki średnio przypieczonej.

Przycisk gramów (= Loaf)

Ten przycisk służy do wskazania masy, jaką powinien mieć wypiekany w danym przypadku chleb. Do wyboru jest opcja 650 lub 800 gramów.

WSKAZÓWKA: Łączna ilość składników podanych w recepturze jest masą chleba, który się wypieka.

Przyciski opóźnienia czasu (Czas – / Czas +)

Przy użyciu tych przycisków można samodzielnie decydować o tym, kiedy chleb ma być gotowy. Naciśnięcie przycisku «+» sprawia, że każdorazowo czas zwiększa się o 10 minut. Jeśli wciśnię się przycisk «-», czas zmniejszy się o 10 minut.

Zob. również: „Użycie opóźnienia czasu”.

WŁ./WYŁ.

Jak można sprawdzić, czy urządzenie działa lub czy trwa dany program?	Jeśli dwukropek miga, oznacza to, że program trwa.
	Jeśli dwukropek świeci nieprzerwanie, program został zatrzymany.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH NA WYŚWIETLACZU

Jeśli po włączeniu wypiekacza do chleba na wyświetlaczu pojawia się „H:HH”, oznacza to, że temperatura urządzenia jest jeszcze zbyt wysoka. Podnieś pokrywę urządzenia i pozwól mu ostygnąć, zanim zaczniesz ponownie piec chleb. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się E:2-E:5 lub E:8, wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka. W takim przypadku skontaktuj się z działem technicznym (adres można znaleźć na ostatniej stronie).

PROGRAMY

- 1: Basic (podstawowy) Jest to najczęściej używany program do pieczenia chleba białego, pszennego lub lekko pełnoziarnistego.
- 2: French (francuski) Czas pieczenia w przypadku tego programu jest dłuższy od podstawowego, dzięki czemu chleb uzyskuje nieco twardszą skórkę.
- 3: Whole wheat (pełnoziarnisty) Tego programu używa się do pieczenia chlebów, w przypadku których wykorzystuje się cięższe gatunki mąki, takie jak chleb pełnoziarnisty, pszenny i wielozbożowy. Tego rodzaju mąki wymagają dłuższego czasu zagniatania i rośnięcia. Taki chleb będzie ogólnie nieco mniejszy od chleba białego, ponieważ mąka jest cięższa.
- 4: Quick (szybki) Jest to program na potrzeby sytuacji, w których w krótkim czasie chce się upiec biały chleb. W związku z krótszym czasem wypieku należy jednak pamiętać o tym, że chleb będzie mniejszy niż w przypadku normalnego programu.
- 5: Sweet (słodki) Do przygotowywania „słodkich” chlebów, np. z rodzynkami czy chlebów piernikowych.
- 6: Gluten free (bezglutenowy) Przy użyciu tego programu można wypiec własny chleb bezglutenowy. Urządzenie zagniatą ciasto, pozwala mu urosnąć i wypieka chleb.
- 7: Ultra fast (bardzo szybki) Przy użyciu tego programu w ciągu 90 minut można upiec smaczny, świeży chleb o masie 650 gramów, a w 100 minut biały chleb o masie 800 gramów.
- 8: Dough (ciasto) Przy użyciu tego programu można przygotować ciasto na bułki, pizzę lub inną recepturę, na potrzeby której wymagane jest ciasto (chlebowe). Przygotowane ciasto nie jest wypiekane w urządzeniu. Sygnał powiadamia, kiedy ciasto jest gotowe i można wyciągnąć je z misy wypiekacza.

- 9: Jam (dżem) Na potrzeby przyrządzania pysznego, świeżego dżemu. Uwaga: Zadbaj o to, aby usunąć nasiona ze składników przed włożeniem ich do misy wypiekacza. Ostre nasiona mogą bowiem uszkodzić warstwę nieprzywierającą. **Sposób działania:** Wszystkie składniki wsadza się do misy wypiekacza i nastawia urządzenie na program JAM. Następnie naciska się przycisk start i urządzenie zaczyna od wstępnego podgrzania składników. Potem urządzenie przeprowadza mieszanie, a na koniec odbywa się studzenie dżemu. Kiedy cały proces jest już gotowy, urządzenie sygnalizuje to krótkim sygnałem dźwiękowym. Dżem można następnie przelać do słoika lub pojemnika, aby dalej się studził. Kiedy już jest on odpowiednio wystudzony, można zamknąć słoik lub pojemnik i przechowywać go w chłodnych warunkach.
- 10: Cake (wypieki) Przy użyciu tego programu można robić chleb, który przygotowuje się np. z proszku do pieczenia zamiast drożdży. Chleby wypiekane z użyciem tego programu są niższe i mają bardziej zwartą konsystencję. W tym trybie nie można używać zegara, ponieważ proszek do pieczenia działa od razu, więc po upływie czasu nie zapewni prawidłowego rośnięcia ciasta. Jeśli przy użyciu tego programu chcesz robić wypieki, zalecamy włożyć składniki do misy wypiekacza. Następnie należy ustawić urządzenie, a przed naciśnięciem przycisku start należy jeszcze przemieszać składniki przy użyciu drewnianej łyżki. Usprawnia to bowiem proces zagniatania. Tego programu można używać do robienia bardzo lekkiego chleba białego, m.in. na potrzeby kanapek. Uwaga! W przypadku tego programu nie można ustawić koloru skórki, ponieważ urządzenie robi to automatycznie.
- 11: Sandwich (kanapka)
- 12: Bake (pieczenie) Tego programu można używać na potrzeby gotowego ciasta, które np. przygotowało się samemu wcześniej. Przy użyciu tego programu ciasto można tylko wypiekać. Program jest wstępnie ustawiony na 60 minut. W przypadku gotowych ciast należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta. Program ten może służyć również do podgrzewania wypieczonego już chleba.

PIECZENIE CHLEBA

- Krok 1: Wymij misę wypiekacza z urządzenia, obracając ją o ćwierć obrotu w lewo i pociągając za uchwyt prosto do góry.
- Krok 2: Umieść mieszacz (dołączony) na osi na środku misy wypiekacza. Mieszacz należy umieścić prawidłowo i ostrożnie, aby wszystkie składniki mogły zostać odpowiednio zmieszane i zagniecione. Zawsze dobrze wycyść oś, aby ewentualne resztki wypieków zostały całkowicie usunięte.
- Krok 3: Włóż składniki w następujący sposób i w podanej kolejności do misy wypiekacza:
1. Połowa wymaganej ilości mąki
 2. Woda/ mleko
 3. Masło/ olej
 4. Ewentualne jajka
 5. Reszta wymaganej ilości mąki
 6. Cukier (wsyp cukier z jednej strony)
 7. Sól (wsyp sól z drugiej strony)
 8. Drożdże (umieść drożdże w zagłębieniu na środku) Uwaga: Drożdże nie mogą mieć kontaktu z wodą. Istnieje możliwość, że woda aktywuje drożdże, zanim składniki zostaną odpowiednio zmieszane i zagniecione.
- Krok 4: Usuń wszystkie składniki pozostałe na zewnątrz misy wypiekacza. Ponownie włóż misę do urządzenia i obróć je o ćwierć obrotu w prawo, aby była prawidłowo i stabilnie zamocowana.
- Krok 5: Zamknij pokrywę.
- Krok 6: Podłącz wtyczkę do gniazdka. Na wyświetlaczu pojawi się „3:00”.
- Krok 7: Ustaw prawidłowy program przy użyciu przycisku menu.
- Krok 8: Przy użyciu przycisku COLOR można ustawiać kolor skórki chleba. Do wyboru są opcje „light” (jasna, L), „medium” (średnia, M) lub „dark” (ciemna, D). Wybrany kolor skórki jest podawany w górnej części wyświetlacza w postaci symbolu „Δ”.
- Krok 9: Przy użyciu przycisku gramów (Loaf) można wybrać wielkość pieczonego chleba: 650 lub 800 gramów. Wybrana wielkość jest podawana w górnej części wyświetlacza w postaci symbolu „Δ”.
- Krok 10: Ewentualnie ustaw opóźnienie czasu za pomocą przycisków opóźnienia czasu (+/-). Zob. również: „Użycie opóźnienia czasu”.
- Krok 11: Naciśnij przycisk start. Dwukropek zaczyna migać, co sygnalizuje, że urządzenie pracuje.

* Jeśli wybierze się jeden z tych programów, nie można wybrać masy: Quick (szybki), Ultra fast (bardzo szybki), Dough (ciasto), Jam (dżem), Cake (wypieki) i Bake (pieczenie). Więcej informacji można znaleźć również w rozdziale „Receptury”. Przegląd dokładnych czasów programów można znaleźć na ostatniej stronie instrukcji obsługi.

Czas na wyświetlaczu jest podany w formie godzin i minut. Przykład: Program 1, Basic (podstawowy), kolor skórki średni, trwa 3 godziny.

Podczas procesu zagniatania rozlega się krótki sygnał dźwiękowy: po tym sygnale można dodać dodatkowe składniki, takie jak rodzynki, orzechy lub inne produkty. W tym celu należy otworzyć pokrywę, włożyć dodatkowe składniki, a następnie zamknąć pokrywę. Proces zagniatania będzie kontynuowany. Uwaga: Rodzynki i orzechy należy uprzednio namoczyć i wysuszyć ścierką lub papierowym ręcznikiem kuchennym. Pamiętaj o tym, aby składniki nie były zbyt duże ani zbyt ostre, ponieważ w innym razie mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą misy wypiekacza.

Krok 12: Kiedy chleb jest gotowy, usłyszysz kilka krótkich sygnałów dźwiękowych. Naciśnij przycisk stop i wciskaj go przez kilka sekund. Urządzenie ponownie wyda sygnały dźwiękowe, aby potwierdzić, że program został zatrzymany. Wyciągnij wtyczkę z gniazda i otwórz pokrywę urządzenia. Wyciągnij misę wypiekacza przy użyciu rękawicy kuchennej. Pozwól, aby chleb ostygł w misie wypiekacza przez około 10-15 minut, a następnie obróć misę do góry dnem nad blatem i ostrożnie wysuń chleb z misy. Nigdy nie kładź chleba i misy wypiekacza na zewnątrz urządzenia lub bezpośrednio na plastikowym obrusie stołu. **Uwaga: aluminiowa misa nie jest odporna na uderzenia, stukanie w blat ani pchanie lub ciągnięcie za boki.** Po pieczeniu gorąca misa wypiekacza jest bardziej podatna na uszkodzenia i nie można jej obciążać mechanicznie. Jeśli chleb nie odchodzi od razu, przekręć ostrożnie oś w dolnej części misy wypiekacza, aż chleb swobodnie wyjdzie. Jeśli wyciągasz chleb z urządzenia, a mieszacz pozostaje w chlebie, wyciągnij go ostrożnie z chleba. Ewentualnie pozwól, aby chleb jeszcze ostygł na ruszcie, aby później można było usunąć mieszacz ręcznie. Pamiętaj, aby mieszacz odpowiednio ostygł. Zaleca się, aby kroić chleb dopiero po 15-20 minutach. Dodatkowo: Jeśli na przykład pewnego razu nie wrócisz do domu na czas, wypiekacz podgrzewa chleb jeszcze przez 60 minut. Nie jest to ujęte w czasie programu.

USTAWIANIE CZASU OPÓŹNIENIA

Jeśli chcesz skorzystać z opcji opóźnienia czasu, musisz ustawić to przed naciśnięciem przycisku start.

Ważne: nie korzystaj z opóźnienia czasu, kiedy używasz składników, które mają ograniczoną datę przydatności do spożycia.

Postępuj zgodnie z pierwszymi 9 krokami opisanymi w rozdziale „Pieczenie chleba”, a następnie – po wybraniu odpowiedniego programu, koloru skórki i wielkości – naciśnij przyciski ze strzałkami, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas na wyświetlaczu. Zob. również rozdział „Wyświetlacz”.

+ = 10 minut więcej

– = 10 minut mniej

Czas, który pokazuje się na wyświetlaczu, jest łącznym wymaganym czasem pieczenia. Opóźnienie czasu można programować do 13 godzin.

Przykład: Jest godzina 9:00 rano, a o godzinie 17:00 chcesz mieć świeżo upieczony chleb.

Włóż wszystkie składniki do misy wypiekacza. Umieść misę w wypiekaczu do chleba. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk menu, aby ustawić odpowiedni program. Naciśnij przycisk COLOR, aby ustawić kolor skórki, a przy użyciu przycisku gramów (Loaf) ustaw prawidłową masę. Naciśnij „+”, aż na wyświetlaczu pojawi się 8:00. Musi bowiem upłynąć 8 godzin od momentu naciśnięcia przycisku start do chwili, w której chleb ma być gotowy (godzina 17:00). Naciśnij przycisk start. Dwukropek na wyświetlaczu zacznie migać i zacznie się odliczanie czasu do momentu, w którym wypiekacz do chleba ma zacząć zagniatanie ciasta. Wypiekacz do chleba wykona następnie cały ustawiony program, aby chleb był gotowy o odpowiedniej porze.

KILKA WSKAZÓWEK

- Zawsze bardzo dokładnie odważaj składniki i pamiętaj o tym, aby miały one temperaturę pokojową.
- Dodawaj składniki w odpowiedniej kolejności.
- Dbaj o to, aby składniki były świeże.
- Drożdże wkładaj do misy na samym końcu. Włóż je do wgłębienia w mące. Drożdże nie mogą mieć kontaktu z solą, cukrem ani wodą (mlekiem).
- **Wskazówka:** Świeżość drożdży można określić, wykonując następujący test: W połowie filiżanki letniej wody rozpuść 1 łyżeczkę cukru i dodaj do tego 1 łyżeczkę drożdży. Po kilku minutach całość powinna zacząć bulgotać i gazować, co świadczy o tym, że drożdże są świeże.
- **Wskazówka:** około 5-10 minut po uruchomieniu wypiekacza do chleba można sprawdzić, czy kula ciasta jest odpowiednia. Ciasto powinno wyglądać jak gładka, elastyczna i okrągła kula. Należy otworzyć pokrywę i delikatnie dotknąć palcami górnej części kuli ciasta. Pamiętaj o tym, że mieszacz cały czas się obraca. Jeśli ciasto lekko przykleja się do palców, to dobry znak. Jeśli ciasto przykleja się do misy wypiekacza, oznacza to, że jest zbyt mokre. Jeśli ciasto nie przykleja się do palców, oznacza to, że kula ciasta jest zbyt sucha.
- **Wskazówka:** Sól hamuje działanie drożdży, a cukier z kolei je stymuluje. Jeśli jeden z tych dwóch składników nie może być stosowany ze względu na dietę, drugi również należy wyeliminować. Otrzymuje się wtedy chleb bez cukru i soli.
- Jeśli od razu chcesz piec nowy chleb, musisz pozwolić urządzeniu ostygnąć przez 10-20 minut przed ponownym użyciem.
- Różne rodzaje chleba mają inną konsystencję i wielkość, ponieważ stosuje się w nich różne składniki. Niektóre chleby mogą być bardziej zwarte i mniejsze od innych. To normalne.
- Może zdarzyć się, że w przypadku niektórych receptur należy dostosować proporcje. Chodzi nam przy tym o: ilość drożdży, ilość mąki lub ilość wody. Nigdy nie zmieniaj wszystkiego na raz. Nie będzie to miało żadnego efektu. Dostosowanie może być potrzebne w związku z:
 - jakością i masą własną mąki;
 - różnicami temperatury otoczenia;
 - świeżością składników.
- Chleb, który wypiekasz samodzielnie, nie zawiera żadnych środków konserwujących, a więc ma ograniczoną datę przydatności do spożycia. Jeśli zapakujesz chleb próżniowo, po odpowiednim ostygnięciu, można przechowywać go przez kilka dni. Oczywiście możesz go również zamrozić i zjeść go w późniejszym czasie.

PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Istnieje kilka czynników, które mogą spowodować, że wypiek chleba się nie uda. Poniżej przedstawiamy kilka przykładów nieprawidłowych rezultatów i ewentualnych rozwiązań.

Chleb opada

- Jeśli chleb opada ze wszystkich stron, oznacza to, że ciasto było zbyt mokre. Staraj się dodawać mniej wody. W przypadku użycia konserwowych owoców lub warzyw najpierw dobrze je odsącz i dokładnie wytrzyj przed użyciem. Są one przez dłuższy czas nasączone, przez co zawierają nadmiar wilgoci. Możesz również spróbować użyć lżejszego gatunku mąki.
- Ciasto może również nadmiernie urosnąć. Ciasto urosło nadmiernie Spróbuj dodać mniej drożdży – 1-2 gramy. W tym przypadku może to mieć również związek z ilością płynu. Może zdarzyć się, że mąka, której używasz, wymaga mniejszej ilości wody, niż jest to podane standardowo w recepturach. Następnym razem dodaj 10-20 ml mniej wody.

Chleb jest nieodpowiednio wypieczony w środku

- Jeśli środek chleba jest nieodpowiednio upieczony, może być to wina użytego gatunku mąki. Dzieje się tak zazwyczaj w przypadku użycia cięższych gatunków mąki, np. mąki żytniej lub mąki pełnoziarnistej. Spróbuj zastosować jeden cykl zagniatania więcej, kiedy używasz tego rodzaju mąki. Kiedy wypiekacz do chleba zakończy pierwszy cykl zagniatania, zatrzymaj urządzenie. Następnie ponownie ustaw wypiekacz i naciśnij start: urządzenie rozpocznie ponownie zagniatanie, a ciasto będzie już w dużym stopniu napowietrzona.
- Można również ustawić stopień przypieczenia skórki na ciemny, w wyniku czego temperatura wypiekania stanie się nieco wyższa.

Chleb wychodzi poza misę

- Jeśli chleb urosnie zbyt wysoko niż normalnie, oznacza to, że użyto zbyt dużo drożdży. Sprawdź, czy użyta została prawidłowa ilość i typ drożdży.
- Zbyt duża ilość cukru może nadmiernie aktywować drożdże. Zmniejsz ilość cukru i uważaj również na suszone owoce lub miód, które także zawierają dużo cukru. Spróbuj zmniejszyć ilość wody o 10-20 ml. Pamiętaj o tym, że mniejsza wilgotność utrudnia aktywację drożdży.
- Stosowanie bardzo drobno zmielonej mąki może niekiedy również sprawić, że chleb nadmiernie rośnie. Te gatunki mąki nie wymagają takich aktywnych drożdży do rośnięcia w porównaniu z cięższymi lub grubiej zmielonymi gatunkami mąki.

Chleb jest zbyt suchy

- Użyj nieco mniejszej ilości mąki lub dodaj 1 łyżkę stołową płynu. Kiedy wypiekacz do chleba miesza cięższą mąkę lub kiedy stosuje dłuższe czasy zagniatania, może zdarzyć się, że urządzenie zacznie delikatnie wibrować na białce. Zadbaj więc o to, aby urządzenie stało na stabilnym podłożu, niezbyt blisko innych przedmiotów, a także niezbyt blisko krawędzi blatu.

Płaskie chleby

- Jeśli korzysta się z mąki mielonej w młynie lub mąki pełnoziarnistej chleb może być nieco bardziej płaski (nie jest to perfekcyjna kula).
- Jeśli chleb zupełnie nie rośnie, należy sprawdzić drożdże. Czy na pewno dodane zostały drożdże? Jeśli chleb tylko trochę urosł, może zdarzyć się, że drożdże były przeterminowane.
- Aktywację drożdży utrudnia zbyt zimna lub zbyt ciepła woda.
- Sprawdź również użytą porcję soli. Upewnij się, czy nie użyto zbyt dużo soli.

Urządzenie nie działa

- Czy jest włączone?

Temperatura wypiekacza do chleba jest zbyt wysoka. Przed ponownym uruchomieniem pozwól wypiekaczowi ostygnąć.

Z otworów wentylacyjnych wydobywa się dym

- Składniki mogły rozspać się lub rozlać na element grzejny.

Górna część chleba jest popękana i brązowa

- Zbyt dużo mąki, drożdży lub cukru.

Zbyt mały chleb

- Użyto niewystarczającej ilości mąki, drożdży, cukru lub wody.
- Użycie mąki pełnoziarnistej lub mąki, która zawiera drożdże chemiczne.
- Użycie nieodpowiedniego typu drożdży.
- Użycie mąki lub drożdży, które nie są świeże.

Nieodpowiednio wypieczony chleb

- Przycisk stop wciśnięty po uruchomieniu urządzenia.
- Pokrywa została otwarta podczas procesu pieczenia.

Część chleba jest posypana mąką

- Nie użyto odpowiedniej ilości wody.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

- Pytanie:** Dlaczego za każdym razem chleb różni się kształtem i wysokością?
Odpowiedź: Kształt i wysokość chleba są zależne od temperatury otoczenia oraz jakości i ilości składników.
- Pytanie:** Dlaczego chleb nie rośnie?
Odpowiedź: Niedodanie drożdży, zbyt mała ich ilość lub przeterminowane drożdże sprawiają, że chleb nie rośnie i pozostaje „płaski”.
- Pytanie:** Na czym polega opóźnienie czasu?
Odpowiedź: Opóźnienie czasu nie może być ustawione poniżej 1 godz. i 50 min lub powyżej 13 godz. Opóźnienie czasu wymaga minimum 1 godziny i 50 minut, aby mogły być zrealizowane wszystkie niezbędne procesy. Składniki mogą zepsuć się, kiedy pozostałyby w wypiekaku do chleba dłużej niż 13 godzin bez wypiekania. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale „Użycie opóźnienia czasu”.
- Pytanie:** Dlaczego do podstawowych składników nie można dodawać żadnych dodatkowych składników?
Odpowiedź: Aby nadać ciastu lub chlebowi odpowiedni kształt i pozwolić mu odpowiednio urosnąć, suszone rodzyнки i tym podobne składniki należy dodawać na późniejszym etapie. Oprócz tego istnieje ryzyko, że składniki te zostaną rozgniecione podczas procesu zagniatania. Mogą one również zlepiać się ze sobą i zostać nierównomiernie rozprowadzone w cieście. W związku z tym składniki te można dodawać dopiero po ustąpieniu pierwszego sygnału dźwiękowego. Nie można dodawać żadnych składników, kiedy używa się jednego z szybkich programów.
- Pytanie:** Czy można używać świeżego mleka zamiast wody?
Odpowiedź: Można, ale należy zadbać o to, aby utrzymać tę samą ilość płynów. Na przykład: jeśli w recepturze podano 210 ml wody, można to zamienić na 210 ml mleka lub 105 ml wody i 105 ml mleka. Ważne jest, aby zastosować podaną łączną ilość płynów.
- Pytanie:** Chleba nie można wyciągnąć z misy wypiekacza lub jest to trudne. Co mogę z tym zrobić?
Odpowiedź: Może działać się tak z dwóch powodów. Warstwa nieprzywierająca misy wypiekacza jest zużyta lub chleb jeszcze nie wystygł. Jeśli warstwa nieprzywierająca jest zużyta, zalecamy zakup nowej misy wypiekacza. Aby stwierdzić faktyczną przyczynę, zalecamy podjęcie następujących czynności: kiedy wypiekacz do chleba jest gotowy do użycia należy całkowicie wyciągnąć mięso z chlebem z urządzenia i pozwolić jej ostygnąć przez 15-20 minut na blacie. Następnie należy odwrócić mięso do góry dnem i wytrząsnąć chleb delikatnie z misy. Pozwól chlebowi ostygnąć jeszcze przez 15 minut na ruszcie przed pokrojeniem.
- Pytanie:** Wystąpił luz na mieszacz. Jak do tego doszło i co mogę z tym zrobić?
Odpowiedź: Warstwa nieprzywierająca wewnątrz mieszacza jest gruba, miękka i jeszcze nie całkiem utwardzona. Utwardzenie odbywa się dopiero wtedy, kiedy urządzenie jest oddane do użytku. Podczas nacisku na mieszacz w trakcie zagniatania warstwa nieprzywierająca wewnątrz staje się cieńsza i twardsza, przez co robi się więcej miejsca. Ma to miejsce w ciągu pierwszych tygodni i jest całkowicie normalnym zjawiskiem. Mieszacz niejako zużywa się częściowo, ale zużycie to nie postępuje dalej.
- Pytanie:** Mieszacz pozostaje w chlebie. Co można z tym zrobić?
Odpowiedź: Nic. To dobrze, że mieszacz pozostaje w chlebie. Jeśli by tak nie było, istniałoby ryzyko, że w dolnej części chleba byłaby obecna duża dziura. Chleb powinien ostygnąć przed wyciągnięciem mieszacza. W wyniku ostygnięcia chleb staje się twardszy i nie powstaje w nim żadna dziura. Podczas pierwszego użycia może zdarzyć się, że mieszacz pozostanie w misie wypiekacza. Wszystko to jest związane z poprzednim pytaniem.
- Pytanie:** W jaki sposób mogę wyczyścić wnętrze wypiekacza, jeśli ciasto wydobędzie się na zewnątrz?
Odpowiedź: Wnętrze wypiekacza można wyczyścić z użyciem środka do czyszczenia piekarników. Pamiętaj przy tym, aby odpowiednio chronić element grzejny. Element grzejny można wyczyścić poprzez wykonanie przez urządzenie jednego lub dwóch programów pieczenia (bez wkładu). Element grzejny wyczyścić się wtedy pod wpływem wysokiej temperatury.
- Pytanie:** Z powodu diety nie mogę jeść chleba z dodatkiem cukru. Czy mogę zrobić chleb bez cukru w wypiekaczu?
Odpowiedź: Tak, to możliwe. Możesz usunąć cukier z podstawowej receptury. Uważaj jednak. Jeśli nie używasz cukru, nie możesz również dodać soli. Jest to związane z zapewnieniem odpowiedniego rośnięcia ciasta.
- Pytanie:** Mój chleb opada, kiedy urządzenie przechodzi z procesu rośnięcia do pieczenia. Dlaczego?
Odpowiedź: Może działać się tak z dwóch powodów. Użyto zbyt dużo drożdży lub zbyt dużej ilości wody. W większości przypadków jest to spowodowane zbyt dużą ilością wody. Receptury podane w instrukcji obsługi są recepturami podstawowymi. Może zdarzyć się, że używana jest mąka, która wymaga mniejszej ilości płynów niż jest to podane w recepturze. Zalecamy zmniejszyć ilość płynów o 10-20 ml. Powinno to rozwiązać problem.
- Pytanie:** Kiedy robię chleb z rodzyнками, wszystkie rodzyńki ostatecznie znajdują się na dole. Co mogę z tym zrobić?
Odpowiedź: Kula ciasta jest prawdopodobnie za bardzo zbita, aby rodzyńki odpowiednio zagniotły się w cieście. Dodaj do receptury podstawowej 10-20 ml płynu, aby kula ciasta była elastyczniejsza, a rodzyńki można było łatwiej w niej zagnieść. Uważaj, aby same rodzyńki nie były nadmiernie mokre.
- Pytanie:** Skórka jest czasem jaśniejsza, a czasem ciemniejsza?
Odpowiedź: Można to ustawić samodzielnie przy użyciu przycisku „Color”. Aby uzyskać jasną skórkę, należy ustawić urządzenie na opcję jasną (L), a w celu uzyskania ciemniejszej skórki należy ustawić urządzenie na opcję ciemną (D).
- Pytanie:** Co się stało, jeśli chleb urosł aż do samej pokrywy?
Odpowiedź: Dodano zbyt dużo drożdży i/lub cukru, przez co powstało więcej pęcherzyków gazu wewnątrz chleba i nadmiernie urosł.
Pytanie: Dlaczego nie mogę zrobić chleba na bazie owoców w trybie „szybkim”?
Odpowiedź: W przypadku tego programu czas rośnięcia jest skrócony, a kiedy dodasz więcej składników, będzie to miało wpływ na czas pieczenia, w wyniku czego nie uzyskasz atrakcyjnego rezultatu, kiedy wykorzystasz ten program do tego rodzaju receptur.
- Pytanie:** Wypiekacz do chleba zagniatą wolniej podczas robienia cięszszych chlebow?
Odpowiedź: To normalne zjawisko, kiedy korzysta się z tych receptur. Nie jest to problem dla urządzenia, jednak zaleca się dodanie łyżki stołowej płynu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia wypiekacza do chleba, wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka i zaczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Elementy zewnętrzne

Elementy zewnętrzne urządzenia i szybę należy czyścić z użyciem wilgotnej ściereki lub gąbki. Wyciągnij misę wypiekacza przed czyszczeniem. Jeśli jest to konieczne, możesz wyczyścić urządzenie na zewnątrz przy użyciu łagodnego płynu do mycia naczyń lub środka czyszczącego do stali nierdzewnej. Nie stosuj żadnych agresywnych środków czyszczących! Nie zanurzaj urządzenia, wtyczki ani kabla w wodzie ani innych cieczach.

Wnętrze

Wnętrze urządzenia można czyścić ostrożnie lekko wilgotną ściereką. Uważaj z czyszczeniem elementu grzejnego.

Misa wypiekacza i mieszacz

Misę wypiekacza i mieszacz można czyścić z użyciem ciepłej wody. Uważaj przy tym jednak, aby nie uszkodzić warstwy nieprzywierającej. Jeśli nie uda się wyciągnąć mieszacza z misy wypiekacza, należy pozwolić, aby misa całkowicie ostygła. Następnie należy nalać niewielką ilość ciepłej wody do misy wypiekacza, aby mieszacz znalazł się pod wodą. Woda sprawi następnie, że przywierające cząstki rozpuszczą się, a mieszacz będzie można zdemontować. Misy wypiekacza nie można w żadnym wypadku namaczać dłużej niż 15-30 minut.

Nie używaj żadnych środków czyszczących ani szczotek do mycia naczyń, ponieważ mogą one uszkodzić warstwę nieprzywierającą misy wypiekacza i mieszacza. Misa wypiekacza i mieszacz nie nadają się do mycia w zmywarce.

RECEPTURY

Wskazówka! W przypadku stosowania mąki gruboziarnistej może zdarzyć się, że należy użyć mniejszej ilości wody niż podano w recepturach. Jest to spowodowane faktem, iż mąki gruboziarniste przyjmują mniej wilgoci.

Biały chleb	650 gramów
Biała mąka	400 g
Woda	250 ml
Masto/ olej	7 g
Cukier	7 g
Sól	7 g
Suszone drożdże	5 g

Program: Basic, Quick of Sandwich
(podstawowy, szybki lub kanapka)

Chleb pełnoziarnisty	650 gramów
Mąka pełnoziarnista	400 g
Woda	275 ml
Masto/ olej	7 g
Cukier	7 g
Sól	7 g
Suszone drożdże	5 g

Program: French lub Whole wheat
(francuski lub pełnoziarnisty)

800 gramów
500 g
300 ml
10 g
10 g
10 g
6 g

800 gramów
500 g
325 ml
10 g
10 g
10 g
6 g

Chleb pszenny	650 gramów	800 gramów
Mąka pełnoziarnista	250 g	300 g
Biała mąka	150 g	200 g
Woda	250 ml	300 ml
Masto/ olej	7 g	10 g
Cukier	7 g	10 g
Sól	7 g	10 g
Suszone drożdże	5 g	6 g

Program: French lub Whole wheat
(francuski lub pełnoziarnisty)

Dżem truskawkowy	
Świeże truskawki	450 gramów
Cukier	275 gramów
Sok cytrynowy (świeży)	3 łyżki stołowe
lub sok cytrynowy (koncentrat)	1 łyżka stołowa

Program: Jam (dżem)

Jeśli używasz owoców z pestkami, musisz je najpierw usunąć.

Jeśli używasz innych owoców, może zdarzyć się, że konieczne będzie dostosowanie ilości cukru lub soku cytrynowego.

W innym razie istnieje ryzyko, że ciasto będzie zbyt słodkie.

Uwaga: W owocach znajdują się cukry owocowe. Ilości cukrów owocowych mogą być różne w zależności od rodzaju owoców.

Jeśli w owocu znajduje się dużo cukrów roślinnych, może zdarzyć się, że w kombinacji z dodaną ilością cukru dżem wykipi. Dlatego zawsze pozostawaj w pobliżu urządzenia, kiedy robisz dżem. Jeśli istnieje ryzyko wykipienia dżemu, możesz ostrożnie otworzyć pokrywę i ponownie zamknąć ją, aż dżem będzie się ponownie spokojnie gotował.

Uwaga: z urządzenia wydobywa się para.

Przebieg programów TBM8001W

Program	Ustawienie czasu	1. zagniatanie spoczynku	2. zagniatanie spoczynku 1	Okres spoczynku 2	Pieczenie	Utrzymywanie ciepła	Sygnal dźwiękowy*			
1	Basic (podstawowy) – 800g Basic (podstawowy) – 650 g French (francuski) – 800 g	13:00-3:00 13:00-2:53 13:00-3:50	12m 11m 20m	20m 20m 40m	18m 17m 25m	40m 40m 45m	65m 60m 70m	60m 60m 60m	2:20 2:15 2:40	
2	French (francuski) – 800 g	13:00-3:50	20m	40m	25m	45m	70m	60m	2:40	
3	Whole wheat (pełnoziarnisty) – 800 g Whole wheat (pełnoziarnisty) – 650 g	13:00-3:40 13:00-3:32	18m 11m	40m 25m	22m 21m	45m 60m	65m 60m	60m 60m	2:35 2:50	
4	Quick (szybki) – 800 g	2:10	12m	10m	13m	25m	70m	60m	1:45	
5	Sweet (słodki) – 800 g	13:00-2:55	12m	5m	23m	40m	65m	60m	2:30	
6	Sweet (słodki) – 650 g	13:00-2:50	12m	5m	23m	40m	60m	60m	2:25	
7	Gluten free (bezglutenowy) – 800 g Gluten free (bezglutenowy) – 650 g Ultra fast (bardzo szybki) – 800 g Ultra fast (bardzo szybki) – 650 g	13:00-2:50 1:38 1:28	12m 13m 13m	5m - -	13m 5m 5m	30m 40m 40m	40m - -	70m 50m 45m	60m 60m 60m	2:25 1:28 1:18
8	Dough (ciasto)	13:00-1:30	25m	-	-	30m	-	-	-	
9	Jam (dżem)	1:20	15m	-	-	-	20m	-	-	
10	Cake (wypieki)	1:50	7m	4m	10m	-	80m	60m	1:34	
11	Sandwich (kanapka) – 800 g Sandwich (kanapka) – 650 g	13:00-3:00 13:00-2:55	17m 17m	40m 40m	8m 8m	25m 25m	35m 35m	60m 50m	2:04 1:59	
12	Tylko pieczenie	1:00	-	-	-	-	10-60m	0-60m	-	

Ustawienie czasu: 13:00 godzin to maksymalne opóźnienie czasu, jakie można ustawić, a kolejny czas jest całkowitym czasem trwania programu.

Okres spoczynku, w tym okresie urządzenie nie będzie wykonywać żadnych czynności, a kula ciasta nieco urosnie.

Utrzymywanie ciepła: urządzenie utrzymuje ciepły chleb jeszcze przez 60 minut. Ta dodatkowa funkcja jest przeznaczona dla osób, które nie mogą

wyłączyć chleba z urządzenia na czas, a mimo tego chcą, by był on jeszcze ciepły.

* Kolumna „Sygnal dźwiękowy” podaje czas, który pojawia się na wyświetlaczu na potrzeby dodania dodatkowych składników.

(m = minuty)

RECYKLING



Ten symbol oznacza, że tego produktu nie można utylizować wraz z standardowymi odpadami komunalnymi (2012/19/WE). Przestrzegaj przepisów obowiązujących w danym kraju odnośnie do segregowania odpadów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt prawidłowo, zapobiegasz negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego. Materiał opakowaniowy tego produktu w 100% nadaje się do ponownego użycia, dlatego należy go wyrzucić osobno.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY - CZ

- **Před použitím spotřebiče si nejprve důkladně přečtěte celý návod k použití a pečlivě ho uchovejte k pozdějšímu nahlédnutí.**
- Spotřebič používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu.
- **⚠ Vnější plochy se mohou zahřívat!**
- Spotřebič připojte pouze ke střídavému proudu, do nástěnné zásuvky s napájecím napětím podle údajů na typovém štítku spotřebiče.
- Nikdy ostře neohýbejte napájecí kabel ani jej nevedte přes horké plochy.
- Kabel úplně rozmotejte, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Nikdy neumísťujte spotřebič do blízkosti zařízení vydávajících teplo, jako jsou trouby, plynové sporáky, varné desky atd. Spotřebič musí být umístěn v bezpečné vzdálenosti od zdí nebo jiných předmětů, které mohou vzplanout, jako jsou záclony, ručníky (bavlněné nebo papírové atd.).
- Vždy se ujistěte, že je spotřebič na pevném a hladkém povrchu, a používejte jej pouze uvnitř.
- Zapnutý spotřebič nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Pokud chcete spotřebič přemístit, jste povinni zajistit, aby byl vypnutý. Při přemísťování spotřebiče používejte obě ruce.
- Spotřebič nepoužívejte, má-li poškozenou zástrčku či kabel, je sám poškozen, funguje nesprávně, spadl nebo je jinak poškozen. V takovém případě se informujte u prodejce nebo naší technické podpory. Zástrčku ani kabel v žádném případě nevyměňujte svépomocí.
- Opravy elektrických spotřebičů musí provádět výhradně odborníci.
- Nesprávně provedené opravy mohou mít za následek značné nebezpečí pro uživatele.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte s náhradními díly, které nedodal nebo nedoporučil výrobce.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za kabel ani za spotřebič. Nikdy se spotřebiče nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama.

- Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí. Děti si neuvědomují nebezpečí, které může vzniknout při práci s elektrickými spotřebiči. Proto dětem nikdy nedovolte manipulovat s elektrickými spotřebiči bez dohledu.
- Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí do 8 let.
- Děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi smí spotřebič používat pod dozorem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a chápou nebezpečí spojená s jeho používáním.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění ani údržbu spotřebiče nesmí provádět děti, ledaže by přitom byly pod dozorem.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo nečistíte, zcela jej vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Prodlužovací kabely se smí používat pouze v případě, že síťové napětí (viz typový štítek) a výkon jsou stejné nebo vyšší než u přístroje. Vždy používejte schválené, uzemněné prodlužovací kabely.
- Pokud se rozhodnete spotřebič kvůli závadě nepoužívat, doporučujeme vám po vytažení zástrčky ze zásuvky ustříhnout kabel. Spotřebič odevzdejte na příslušném místě pro zpracování odpadů ve vaší obci.
- Pokud spotřebič po zapnutí nefunguje, mohou být poškozeni pojistka nebo jistič v elektrické rozvodné skříni. Skupina může být příliš zatížena nebo mohlo dojít k úniku proudu do země.
- V případě poruchy opravu nikdy neprovádějte sami. Pokud selže zabezpečovací zařízení ve spotřebiči, může to znamenat závadu, kterou nelze odstranit odstraněním nebo nahrazením tohoto zabezpečení. Je třeba používat výhradně originální díly.
- Spotřebič, kabel nebo zástrčku nikdy nenořte do vody.
- Tento spotřebič je vhodný výlučně pro použití v domácnosti. Pokud se spotřebič nepoužívá správně, nelze v případě případných poruch vznášet nároky na náhradu škody a zaniká nárok na záruku.

POPIS VÝROBKU

1. Pečicí nádoba
2. Hnětač
3. Displej
4. Víko s průřezem
5. Kryt
6. Programy
7. Tlačítko Menu
8. Tlačítko Start a Stop
9. Tlačítko zbarvení kůrky (Color)
10. Odložený start – & +
11. Tlačítko gramů (Loaf)



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím spotřebiče postupujte následujícím způsobem: domácí pekárnu opatrně vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál. Obaly (plastové sáčky a karton) držte mimo dosah dětí. Po vybalení pečlivě zkontrolujte, zda spotřebič nemá vnější poškození, ke kterému mohlo dojít při přepravě. V balení najdete domácí pekárnu, pečicí nádobu a hnětač a návod k použití. Spotřebič umístěte na pevný a rovný povrch. Domácí pekárnu, pečicí nádobu a hnětač očistěte vlhkým hadříkem. Vnitřek pečicí nádoby a hnětač jsou potaženy nepřilnavou vrstvou, proto byste tyto předměty nikdy neměli čistit čistícími prostředky, mycím kartáčem nebo houbou. K tomu vždy použijte vlhký hadřík. To je dostačující k udržení čistoty. Při prvním připojení spotřebič vydá hlasitý tón a na displeji se zobrazí „3:00“. Spotřebič je nyní připraven k použití. Domácí pekárna může mít při prvním použití pach „novosti“, což je zcela normální, neškodný jev a sám o sobě zmizí.

UMĚNÍ PEČENÍ

Kvalita chleba, který v pekárně upečete, závisí na mnoha faktorech. Čím častěji budete s domácí pekárnou pracovat, tím dříve se s těmito faktory seznámíte, což v konečném důsledku povede ke zdárnému výsledku pečení. Domácí pekárna je relativně snadno použitelná, ale vyžaduje správné dávkování přísad. Doporučujeme proto používat pro vážení kuchyňskou váhu, která váží s přesností na gramy.

Pekárna umožňuje volit mezi různými programy. Vyberte program pro požadovaný druh chleba, ledaže je v receptu uvedeno jinak.

Droždí nasypete do formy jako poslední na mouku, aby nepřišlo do styku se solí, cukrem, vodou a/nebo mlékem. Ujistěte se, že jsou přísady čerstvé. Čerstvost droždí můžete zjistit tak, že v půl šálku vody rozpustíte 1 čajovou lžičku cukru a k této směsi přidáte 1 čajovou lžičku droždí. Po několika minutách by celý obsah měl začít probublávat a pěnit, a teprve poté budete vědět, že je droždí čerstvé.

Během hnětení těsto kontrolujte.

Po cca 5 až 10 minutách by mělo vypadat jako hladká, pružná koule. Pokud je těsto příliš hrudkovité, přidejte vždy 1 polévkovou lžičku mouky.

Ujistěte se, že jste přísady, včetně vody, přidali v uvedeném pořadí a při pokojové teplotě. Máslo a droždí proto včas vyjměte z chladničky. Chléb může někdy příliš rychle vykynout. To může být způsobeno příliš vysokou teplotou v místnosti nebo příliš vysokou teplotou přísad.

Po upečení chleba nechte pekárnou 15–20 minut vychladnout, než budete znovu péct.

PŘÍŠADY

Nejdůležitější faktory pro zdárné upečení chleba jsou kvalita, čerstvost a správné navážení přísad.

Mouka

Mouka je základní složkou chleba.

Hmotnost mouky se liší podle typu. Proto je naprosto nezbytné odvážit správné množství na váze. **Upozornění:** Při nákupu mouky věnujte pozornost textu na obalu. Musí být uvedeno, že mouka je mimo jiné vhodná pro výrobu chleba (nepoužívejte výběrovou mouku).

Lepek

Lepek je přirozenou součástí mouky a podporuje kynutí chleba.

Droždí

Droždí je mikroorganismus, který roste na různých rostlinných potravinách. Droždí má schopnost přeměnit cukry na alkohol a oxid uhličitý, přičemž velmi rychle nabývá. Je to ideální, aby mohlo těsto vykynout a bylo lépe stravitelné. V domácí pekárně doporučujeme používat suché droždí. Zpracování tohoto (zrnovitého) droždí je jednodušší, je trvanlivější než droždí čerstvé a vykazuje stálejší výsledky.

Sůl

Sůl nejenže dodává chlebu určitou chuť, nýbrž reguluje také aktivitu droždí, zpevňuje těsto a zabraňuje tomu, aby chléb příliš vykynul.

Máslo/olej

Máslo a olej dávají chlebu lepší chuť a zvláčňují ho. Před přidáním k ostatním přísadám musí mít máslo i olej pokojovou teplotu.

Cukr

Cukr je zdroj obživy pro droždí a důležitá součást procesu kynutí těsta. Lze použít běžný bílý cukr, hnědý cukr, sirup nebo med. To dodává chlebu jistou křehkost, zvyšuje výživovou hodnotu a přispívá k tomu, že chléb déle vydrží. Pozor: Nepoužívejte hrubý cukr nebo cukr kostkový, např. pro kvasný chléb, protože to poškozuje ochrannou vrstvu pečící formy.

Voda

Když se promíchá mouka s vodou, vytvoří se lepek a vzduch se nasytí, takže chléb může kynout. Při normální pokojové teplotě použijte k zadělání chleba vlažnou vodu: studená voda neaktivizuje droždí a horká jej aktivizuje zase příliš.

Mléko

Chlebová kůrka díky mléku zhnědne, zlepší se chuť chleba, zvýší se výživová hodnota a vnitřek chleba má krásnou smetanovou barvu. Když použijete čerstvé mléko, musíte snížit množství vody, aby množství tekutin zůstalo v rovnováze. Pozor: Nepoužívejte čerstvé mléko, pokud programujete proces pečení s funkcí odloženého startu. Mléko by mohlo zkysnout.

Ostatní přísady

V kuchařkách můžete narazit na recepty, které vyžadují koření, ořechy, rozinky, ovoce nebo zeleninu atd. Vždy používejte čerstvé přísady. Když používáte ořechy, slunečnicová semínka, sušené ovoce apod., nechte je předem namočené ve vodě, aby změkly, dobře osušené lehce pokropte a teprve pak je přidejte do těsta. Dávejte pozor, aby tyto ingredience nebyly příliš velké a ostré, aby nepoškodily nepřilnavý povlak.

DISPLEJ

Tlačítko Menu

Pomocí tohoto tlačítka vyberte správný pečicí program. Po každém stisknutí tohoto tlačítka uslyšíte signál a změní se číslo programu. Program se zobrazí na displeji. Tato domácí pekárna má 12 různých programů (viz také: Programy).

Tlačítko Start a Stop

Tímto tlačítkem můžete program spustit nebo ukončit.

TIP: Pokud jste vybrali nesprávný program, můžete to změnit stisknutím a podržením tlačítka Stop na několik sekund.

Poté můžete na přístroji nastavit nový program.

START: pro spuštění programu stiskněte tlačítko a uslyšíte krátký signál. Dvojtečka mezi časy na displeji bude blikat a přístroj bude odpočítávat čas a vybraný program bude probíhat.

STOP: Pro ukončení programu stiskněte tlačítko na několik sekund, dokud neuslyšíte signál. Signál potvrzuje, že jste program vypnuli.

Tlačítko Barva (= Color)

Pomocí tohoto tlačítka můžete určit, zda má být barva kůrky světlá, střední nebo tmavá.

TIP: Když zkoušíte nějaký recept poprvé, doporučujeme vám, abyste si vybrali barvu kůrky střední.

Tlačítko Gramy (= Loaf)

Toto tlačítko slouží k zadání hmotnosti chleba, který máte v úmyslu právě upéct. Můžete volit chléb o hmotnosti 650 nebo 800 gramů.

TIP: Celkové množství přísad uvedených v receptu je váha chleba, který chcete upéct.

Tlačítka odloženého startu (Čas – / Čas +)

Pomocí těchto tlačítek můžete určit, kdy bude váš chléb hotový. Stisknutím tlačítka «+» se čas o 10 minut prodlouží.

Stisknutím tlačítka «-» se čas o 10 minut zkrátí. Viz také: Použití funkce odloženého startu.

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

Jak zjistíte, že přístroj pracuje a program běží?	Když dvojtečka bliká, program běží.
	Když dvojtečka svítí nepřetržitě, je program ukončený.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ NA DISPLEJI

Pokud se po zapnutí domácí pekárny zobrazí na displeji „H:HH“, znamená to, že teplota spotřebiče je stále příliš vysoká. Než začnete péct nový chléb, zvedněte víko z přístroje a nechte přístroj vychladnout. Když se na displeji zobrazí E:2-E:5 nebo E:8, vypněte napájení přístroje a odpojte zástrčku ze zásuvky. V takovém případě kontaktujte naši technickou službu (adresa je uvedena na poslední straně).

PROGRAMY

- 1: Basic (Základní)
To je nepoužívanější program pro upečení bílého, pšeničného nebo lehkého celozrnného chleba.
- 2: French (Francouzský)
Doba pečení u tohoto programu je delší než u normálního programu, takže chléb má o něco tvrdší kůrku.
- 3: Whole wheat (Celozrnný)
Tento program se používá k přípravě chleba, na nějž se používají těžší druhy mouky, jako je celozrnný, pšeničný a vícezrnný chléb. Tyto druhy mouky vyžadují delší dobu hnětení a kynutí. Chléb bude obecně o něco menší než bílý chléb, protože mouka je těžší.
- 4: Quick (Rychlý)
To je program pro upečení bílého chleba za krátkou dobu. Kvůli kratší době byste měli mít na paměti, že chléb bude menší než u normálního programu.
- 5: Sweet (Sladký)
Pro přípravu „sladkých“ chlebů, jako je rozinkový a ořechový chléb.
- 6: Gluten free (Bezlepkový)
Pomocí tohoto programu si můžete upéct svůj vlastní bezlepkový chléb. Přístroj těsto uhněte, nechá vykynout a upeče.
- 7: Ultra fast (Extra rychlý)
Pomocí tohoto programu můžete upéct lahodný čerstvý bílý chléb o hmotnosti 650 gramů za 90 minut a bílý chléb o hmotnosti 800 gramů za 100 minut.
- 8: Dough (Těsto)
Pomocí tohoto programu můžete připravit těsto na žemle, pizzu nebo jakýkoli jiný recept, pro který potřebujete (chlebové) těsto. Těsto se neupeče v přístroji. Signál udává, že je těsto hotové a může být z pečicí nádoby vyjmut.
- 9: Jam (Džem)
Pro přípravu lahodného čerstvého džemu. Pozor: Před vložením do pečicí nádoby se ujistěte, že jsou z přísad odstraněna jádra. Ostrá jádra mohou poškodit nepřílnavý povlak. **Pracovní postup:** Všechny přísady vložte do pečicí nádoby a přístroj nastavte na program JAM. Poté stiskněte tlačítko Start a přístroj nyní přísady nejprve předeře. Pak je promíchá a nakonec džem nechá vychladnout.

- Když je program hotový, ozve se akustický signál. Džem můžete nalít do sklenice nebo nádoby a nechat jej vychladnout. Jakmile džem dostatečně vychladne, můžete sklenici nebo nádobu zavřít a uložit do chladničky.
- 10: Cake (Koláč) Pomocí tohoto programu můžete upéct chléb, který se připravuje například z prášku do pečiva místo droždí. Chléb upečený tímto programem není tak vysoký a pevný. Časovač nelze v tomto programu použít, protože prášek do pečiva účinkuje okamžitě a nezajistí by dobré vyknutí. Pokud chcete pomocí tohoto programu upéct koláč, doporučujeme vložit přísady do pečicí nádoby. Poté přístroj postavte a před zapnutím musíte ještě přísady zamíchat dřevěnou lžící. To pomáhá hnětení.
- 11: Sandwich (Sendvič) Pomocí tohoto programu můžete mimo jiné upéct velmi lehký bílý chléb na sendviče. Pozor! U tohoto programu nelze nastavit barvu kůrky, přístroj to provede sám.
- 12: Bake (Pečení) Tento program můžete použít například na hotové těsto, které jste již vyrobili. Těsto můžete péct pouze s tímto programem. Program je naprogramován na 60 minut. Postupujte podle pokynů výrobce hotového chlebového těsta. Můžete také ohřát již upečený chléb.

PEČENÍ CHLEBA

- Krok 1: Vyjměte pečicí nádobu z přístroje otočením o čtvrt otáčky doleva a vytažením přímo z přístroje za rukojeť.
- Krok 2: Nasaďte hnětač (přiložený) na osu ve středu pečicí nádoby. Hnětač musí být nasazen správně a pečlivě tak, aby všechny přísady byly dostatečně promíchány a uhněteny. Hnětač vždy důkladně očistěte, aby se zcela odstranily zbytky po pečení.
- Krok 3: Vložte přísady do pečicí nádoby následujícím způsobem a v tomto pořadí:
1. Polovina potřebného množství mouky
 2. Voda/mléko
 3. Máslo/olej
 4. Případně vejce
 5. Zbytek potřebného množství mouky
 6. Cukr (nasypte cukr na jednu stranu)
 7. Sůl (sůl nasypte na druhou stranu)
 8. Droždí (droždí vložte do důlku uprostřed) Pozor: Droždí nesmí přijít do styku s vodou. Mohlo by se stát, že voda droždí zaktivizuje, dříve než se přísady dostatečně promísí a prohnětou.
- Krok 4: Odstraňte všechny zbytky přísad z vnější strany pečicí nádoby. Vložte pečicí nádobu zpět do přístroje a otočte ji o čtvrt otáčky doprava, aby se pevně zajistila.
- Krok 5: Uzavřete víko.
- Krok 6: Zasuňte zástrčku do zásuvky. Na displeji se zobrazí „3:00“.
- Krok 7: Pomocí tlačítka Menu nastavte správný program.
- Krok 8: Barvu kůrky můžete nastavit pomocí tlačítka COLOR. Můžete zvolit light (světlá, L), medium (střední, M) nebo dark (tmavá, D). Vybraná barva kůrky je v horní části displeje označena „Δ“.
- Krok 9: Pomocí tlačítka Gramy (Loaf) si vyberete správnou velikost chleba, který chcete upéct – 650 nebo 800 gramů. Zvolená velikost je v horní části displeje označena „Δ“.
- Krok 10: V případě potřeby nastavte funkci odloženého startu pomocí tlačítek odloženého startu (+/-). Viz také: „Použití funkce odloženého startu“.
- Krok 11: Stiskněte tlačítko Start. Dvojtečka bude nyní blikat a tím udává, že přístroj pracuje.

* Pokud zvolíte jeden z těchto programů, nemůžete volit hmotnost: Quick (Rychlý), Ultra fast (Extra rychlý), Dough (Těsto), Jam (Džem), Cake (Koláč) a Bake (Pečení). Viz také kapitola „Recepty“.

Přehled přesných časů programů naleznete na poslední stránce návodu k použití v nizozemštině.

Čas zobrazený na displeji se zobrazuje v hodinách a minutách. Příklad: Program 1, Basic (Základní), barva kůrky střední, trvá 3 hodiny.

Během procesu hnětení zazní „pípnutí“: po tomto „pípnutí“ můžete přidat další přísady, jako jsou rozinky, ořechy nebo jiné produkty. Otevřete víko, vložte další přísady, poté víko zavřete a proces hnětení bude pokračovat. Pozor: Nechte rozinky a ořechy předem namočit a osušte je utěrkou nebo kuchyňským papírem. Dbejte na to, aby tyto přísady nebyly příliš velké nebo ostré, jinak by mohly poškodit nepřilnavý povlak pečicí nádoby.

Krok 12: Když je chléb hotový, zazní několik signálů. Stiskněte a podržte tlačítko Stop na několik sekund. Přístroj opět potvrzuje signalizací, že jste program zastavili. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a otevřete víko přístroje. Vyjměte pečicí nádobu pomocí chňapky. Chléb nechte vychladnout v pečicí nádobě po dobu asi 10 až 15 minut, pak nádobu obraťte a chléb z ní lehce vyklepte.

Nikdy nepokládejte chléb ani pečicí nádobu na vnější stranu přístroje nebo přímo na plastický obus.

Pozor: Hliníková pečicí forma není odolná proti úderům, klepání o stůl a tlacení po stranách. Po pečení je horká pečicí forma měkká a neměla by se mechanicky zatěžovat.

Pokud se chléb hned neuvolní, opatrně otáčejte osou na spodní straně pečicí nádoby, dokud se chléb neuvolní. Pokud chléb vyjmete z přístroje a hnětač zůstane v chlebu, opatrně jej z chleba vyndejte. Nebo nechte chléb ještě vychladnout na roštu, abyste mohli hnětač vytáhnout rukama. Dávejte pozor, aby byl hnětač dobře chlazený. Chléb se doporučuje krájet až po 15–20 minutách. Extra: Pokud například nejste doma včas, hřeje pekárna ještě po dobu 60 minut. Tato doba není zahrnuta v čase programu.

NASTAVENÍ FUNKCE ODLOŽENÉHO STARTU

Pokud chcete použít funkci odloženého startu, musíte ji nastavit před stisknutím tlačítka Start.

Důležité: nepoužívejte funkci odloženého startu, pokud používáte přísady s omezenou trvanlivostí.

Postupujte podle prvních 9 kroků popsaných v části „Pečení chleba“; po nastavení správného programu, barvy kůrky a velikosti můžete pomocí tlačítek se šipkami prodloužit nebo zkrátit dobu na displeji. Viz také kapitola „Displej“.

+ = o 10 minut více

- = o 10 minut méně

Čas, který vidíte na displeji, je celková požadovaná doba pečení. Funkci odloženého startu lze naprogramovat až na 13 hodin.

Příklad: Je 9:00 ráno a chtěli byste mít v 17:00 čerstvě upečený chléb.

Vložte všechny přísady do pečicí nádoby. Umístěte pečicí nádobu do domácí pekárny. Zavřete víko a stisknutím tlačítka Menu nastavte správný program. Stisknutím tlačítka COLOR nastavte barvu kůrky a pomocí tlačítka gramů (Loaf) nastavte správnou hmotnost. Stiskněte „+“, dokud se na displeji nezobrazí 8:00. Vždy uplyne 8 hodin od okamžiku, kdy jste stiskli tlačítko Start, až do okamžiku, kdy má být chléb hotový (17:00). Stiskněte tlačítko Start. Dvoječka na displeji bude blikat až do dosažení okamžiku, kdy domácí pekárna musí začít s hnětením. Domácí pekárna bude nyní provádět celý nastavený program, aby byl chléb hotový v požadovaném čase.

NĚKOLIK TIPŮ

- Přísady vždy pečlivě odvažte a ujistěte se, že jsou při pokojové teplotě.
- Přísady přidávejte ve správném pořadí.
- Ujistěte se, že jsou přísady čerstvé.
- Vložte droždí do formy jako poslední. Vložte ho do důlku v mouce. Nesmí přijít do styku se solí, cukrem a vodou (mlékem).
- **Tip:** Čerstvost droždí můžete určit následujícím testem: V půl šálku vlažné vody rozpustte 1 čajovou lžičku cukru a do této směsi přidejte 1 lžičku droždí. Po několika minutách by celý obsah měl začít probublávat a pěnit, a teprve poté budete vědět, že je droždí čerstvé.
- **Tip:** cca 5 až 10 minut po spuštění domácí pekárny můžete otestovat, zda je těsto dobré. Těsto by mělo vypadat jako hladká, pružná koule. Otevřete víko a prsty se dotkněte horní části koule těsta. Ujistěte se, že se hnětač neustále otáčí. Těsto je správně připravené, když se drží na prstech. Pokud se těsto lepí na pečicí nádobu, je příliš vlhké. Pokud se těsto nelepí na prsty, je příliš suché.
- **Tip:** Sůl omezuje účinek droždí a cukr ho naopak podporuje. Pokud vzhledem k dietě nesmíte jednu z těchto přísad použít, pak musíte rovněž vynechat i tu druhou. Pak získáte chléb bez cukru a soli.
- Pokud byste chtěli hned péci další chléb, nechte přístroj 10–20 minut vychladnout a pak můžete začít.
- Různé druhy chleba mají různou strukturu a velikost, protože se liší použité přísady. Některé chleby mohou být tužší a menší než ostatní. To je normální.
- U některých receptů případně bude nutné dávky upravit. Tím myslíme: množství droždí, mouky nebo vody. Nikdy nemějte všechno současně!
To by totiž nemělo žádný účinek. Přizpůsobení může být nezbytné v souvislosti s následujícím:
 - kvalita a specifická hmotnost mouky
 - teplotní rozdíly prostředí
 - čerstvost přísad.
- Chléb, který pečete sami, neobsahuje žádné konzervační prostředky, a je proto také omezeně trvanlivý. Když chléb neprodyšně zabalíte a pak ho necháte dobře vychladnout, můžete ho několik dní kvalitně uchovat. Můžete ho samozřejmě také nechat zmrazit a spotřebovat ho později.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

Existují různé faktory, které mohou způsobit, že se chléb nepovede. Níže uvádíme několik příkladů špatných výsledků a možná řešení.

Chléb se propadl

- Když se chléb na všech stranách sesunul, znamená to, že těsto bylo příliš vlhké. Zkuste přidat o něco méně vody. Když používáte konzervované ovoce nebo zeleninu, nechte je nejprve dobře okapat a otřete je do sucha. Jsou delší dobu nasáklé, čímž mají v sobě přebytečnou vlhkost. Můžete také zkusit použít lehčí druh mouky.
- Může také dojít k silnému vykynutí Těsto vykynulo tak silně, že už to nemohlo zvládnout. Přidejte o něco méně droždí – 1–2 gramy. V tomto případě to může být také kvůli množství vlhkosti. Je možné, že vámi použitá mouka vyžaduje méně vody, než je v receptech obvyklé. Příště přidejte o 10 až 20 ml méně vody.

Chléb je ve středu nedostatečně upečený

- Když je chléb uprostřed málo upečený, chyba může být v použitém druhu mouky. K tomu obvykle dochází při použití těžšího druhu mouky, např. žitné nebo celozrnné. Když použijete jeden z těchto druhů, neprovádějte více hnětacích procesů. Když přístroj ukončil první hnětení, vypněte ho. Pak přístroj zase zapněte a stiskněte START: Přístroj začne zase hníst, přijme ale do těsta větší množství vzduchu.
- Je možné také zvolit tmavý stupeň zbarvení kůrky, čímž bude teplota pečení o něco vyšší.

Chléb překynul

- Pokud váš chléb vykynul více než normálně, použili jste příliš mnoho droždí. Zkontrolujte, zda jste použili správné množství a typ droždí.
- Příliš mnoho cukru může droždí aktivovat příliš. Snižte množství cukru a také dávejte pozor na sušené ovoce a med, které obsahují hodně cukru. Zkuste snížit množství vody o 10 až 20 ml. Mějte na paměti, že nižší vlhkost zabraňuje aktivitě droždí.
- Použití velmi jemně uleté mouky může někdy způsobit, že chléb příliš vykyně. Tyto druhy mouky nepotřebují k vykynutí tak aktivní droždí jako těžší nebo hruběji uleté druhy mouky.

Chléb je příliš suchý

- Použijte trochu méně mouky nebo přidejte 1 polévkovou lžici tekutiny. Když domácí pekárna promíchává těžší těsto nebo potřebuje delší dobu hnětení, může se stát, že přístroj začne na stole vibrovat. Ujistěte se tedy, že přístroj je postaven na stabilním povrchu, není příliš blízko k ostatním předmětům ani blízko u okraje stolu.

Placatý chléb

- Pokud použijete mouku uletou ve mlýně nebo celozrnnou mouku, chléb může být trochu plošší (placatý míč).
- Pokud chléb vůbec nevykynul, je nutné zkontrolovat droždí. Nezapomněli jste přidat droždí? Pokud chléb vykynul jen lehce, mohlo se stát, že droždí bylo staré.
- Aktivaci droždí brání také příliš studená nebo příliš horká voda.
- Zkontrolujte také použitou dávku soli. Ujistěte se, že jste nepoužili příliš mnoho soli.

Přístroj nefunguje

- Je zapnutý?
- Teplota domácí pekárny je příliš vysoká. Před opětovným spuštěním nechte domácí pekárnu vychladnout.

Z větracích otvorů vychází kouř

- Přísady se možná dostaly na topné těleso.

Horní strana chleba je prasklá a tmavá

- Příliš mnoho mouky, droždí nebo cukru.

Příliš malý chléb

- Nedostatek použité mouky, droždí, cukru nebo vody.
- Použití celozrnné mouky nebo mouky obsahující chemické droždí.
- Použití špatného typu droždí.
- Použití mouky nebo droždí, které již nejsou čerstvé.

Chléb nedostatečně upečený

- Po zapnutí bylo stisknuto tlačítko Stop.
- Víko bylo během procesu pečení otevřeno.

Část chleba je stále posypána moukou

- Nedostatek použité vody.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

- Otázka:** Proč je vždy rozdíl ve tvaru a výšce chleba?
Odpověď: Tvar a výška chleba závisí na okolní teplotě, kvalitě a množství přísad.
- Otázka:** Proč chléb nevykne?
Odpověď: Pokud chléb nevykne a zůstane „placatý“, mohlo to být způsobeno tím, že jste droždí zapomněli přidat, přidali jste ho málo nebo bylo staré.
- Otázka:** Jak funguje odložený start?
Odpověď: Odložený start nesmí být nastaven kratší než 1,50 hodin nebo delší než 13 hodin. Odložený start vyžaduje minimálně 1 hodinu a 50 minut, aby proběhly všechny potřebné procesy. Přísady se mohou zkazit, když zůstanou déle než 13 hodin uvnitř pekární, aniž by se pekly. Další vysvětlení viz kapitola „Použití funkce odloženého startu“.
- Otázka:** Proč nesmí být k základním přísadám přidávány žádné další?
Odpověď: Aby těsto nebo chléb měly správný tvar a vykynuly, jak se patří, musí být sušené rozinky a podobné přísady přidány až později. Kromě toho hrozí, že se tyto přísady během hnětení zničí. Mohou se na sebe nalepit a nebudou rovnoměrně zapracovány do těsta. Smíte je přidat teprve po zaznění prvního signálu. Není možné přidávat přísady, když používáte jeden z rychlých programů.
- Otázka:** Lze místo vody použít čerstvé mléko?
Odpověď: To je možné, ale pak musíte zajistit, že bude zachováno stejné množství vlhkosti. Například: pokud je v receptu uvedeno 210 ml vody, můžete je nahradit 210 ml mléka nebo 105 ml vody a 105 ml mléka. Je důležité, abyste použili celkové množství uvedené vlhkosti.
- Otázka:** Je téměř nemožné vytáhnout chléb z pečicí nádoby. Co mohu udělat?
Odpověď: To může mít dvě příčiny. Nepřílnavý povlak pečicí nádoby je odřený nebo chléb ještě nevychladl. Pokud je nepřílnavý povlak odřený, doporučujeme zakoupit novou pečicí nádobu. Chcete-li zjistit, co přesně je příčinou, doporučujeme následující: Jakmile je domácí pekárna hotová, vyjměte pečicí nádobu i s chlebem z přístroje a nechte ji vychladnout na stole po dobu 15 až 20 minut. Poté otočte pečicí nádobu vzhůru nohama a chléb mírně vytáhněte z nádoby. Před krájením nechte chléb vychladnout na roštu dalších 15 minut.
- Otázka:** Na hnětači vznikla mezera. Proč k tomu došlo a co s tím mohu dělat?
Odpověď: Nepřílnavý povlak na vnitřní straně hnětače je silný, měkký a ještě není zcela vytvrzený. K tomuto vytvrzení dochází až po uvedení přístroje do provozu. V důsledku tlaku, který je během hnětení vyvíjen na hnětač, se nepřílnavý povlak uvnitř ztenčí a ztvrdne, čímž se vytvoří více místa. To se stane během několika prvních týdnů a je to zcela normální. Hnětač klouže, jako by byl trochu vysunutý ven, ale tuto vzdálenost nepřekročí.
- Otázka:** Hnětač zůstává v chlebu, co se s tím dá dělat?
Odpověď: Nic, protože je dobré, že hnětač zůstává v chlebu. Pokud by tomu tak nebylo, hrozí, že ve spodní části chleba bude velká díra. Nyní může chléb před vyjmutím hnětače nejprve vychladnout. Ochlazení způsobí, že chléb bude pevnější a nevznikne v něm žádná díra. Při prvním použití se může stát, že hnětač zůstane v pečicí nádobě. To vše souvisí s předchozí otázkou.
- Otázka:** Jak mohu vyčistit vnitřek domácí pekární, když těsto překynulo?
Odpověď: Vnitřek domácí pekární lze čistit pomocí čističe na trouby. Zajistěte, aby bylo topné těleso dobře chráněno. Topné těleso lze vyčistit tak, že přístroj jednou nebo dvakrát provede pečicí program bez obsahu. Z topného tělesa se tak opálí nečistoty.
- Otázka:** Vzhledem k dietě nemám povoleno jíst chléb s cukrem, mohu v domácí pekárně vyrobit chléb bez cukru?
Odpověď: Ano, je to možné. Cukr můžete vynechat ze základního receptu. Dejte však pozor. Pokud cukr nepoužijete, nesmíte přidávat ani sůl. Tak se docílí dobrého vykynutí.
- Otázka:** Chléb spadne, když se přístroj přepne z kynutí na pečení?
Odpověď: To může mít dvě příčiny. Mohlo být použito příliš mnoho droždí nebo příliš mnoho vody. Ve většině případů je to způsobeno příliš velkým množstvím vody. Recepty uvedené v návodu k použití jsou základní recepty. Je možné, že se používá mouka, která vyžaduje méně vlhkosti, než je uvedeno. Doporučujeme vlhkost snížit o 10 až 20 ml. Problém bude nyní vyřešen.
- Otázka:** Když pečú rozinkový chléb, všechny rozinky jsou dole. Co s tím mohu udělat?
Odpověď: Koule těsta je pravděpodobně příliš kompaktní, než aby bylo možné rozinky dobře prohnát těstem. Přidejte do základního receptu 10 až 20 ml vlhkosti, aby koule těsta byla pružnější a rozinky mohly být snáze hněteny. Dejte pozor, aby samotné rozinky nebyly příliš mokré.
- Otázka:** Kůrka je někdy světlejší, někdy tmavší?
Odpověď: To můžete sami nastavit stisknutím tlačítka „Color“. Pro světlou kůrku nastavte přístroj na úroveň světlá (L), pro tmavou kůrku nastavte přístroj na úroveň tmavá (D).
- Otázka:** Co se stalo, když chléb dosáhl stejné výšky jako víko?
Odpověď: Použili jste příliš hodně droždí a/nebo cukru, což způsobilo, že se uvnitř chleba vytvořilo více bublinek plynu a chléb příliš vykynul.
- Otázka:** Proč nepéct chléb na bázi ovoce pomocí „rychlé“ metody?
Odpověď: S tímto programem se zkracuje doba kynutí, a pokud použijete více přísad, ovlivní se tím doba pečení. Při použití tohoto programu se tedy u takových receptů nedosáhne pěkného výsledku.
- Otázka:** Domácí pekárna hněte pomaleji, když připravujete těžší chleby?
Odpověď: Při používání těchto receptů je to normální jev. Pro přístroj to nepředstavuje problém, je vhodné přidat polévkovou lžici tekutiny.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním domácí pekárnou vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj úplně vychladnout.

Vnější plochy

Zevnějšek přístroje a průhledové okénko setřete vlhkým hadrem nebo houbou. Před čištěním vyjměte pečicí nádobu. Pokud by bylo nutné, můžete zevnějšek přístroje vyčistit jemným mycím prostředkem nebo čistícím prostředkem na nerez ocel. Nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky! Přístroj, zástrčku a kabel neponořujte do vody nebo jiných tekutin.

Vnitřek

Vnitřek přístroje můžete opatrně vyčistit lehce navlhčeným hadrem. Dávejte pozor při čištění topného tělesa.

Pečicí nádoba a hnětač

Pečicí nádobu a hnětač lze očistit teplou vodou. Dávejte pozor, abyste nepoškodili nepřilnavý povlak. Když se vám nepodaří vyndat hnětač z pečicí nádoby ven, musíte nechat nádobu úplně vychladnout. Potom do pečicí nádoby nalijte trochu teplé vody, aby byl hnětač pod vodou. Voda pomůže tomu, že přilepené části se uvolní a hnětač půjde dobře vyjmout. Nikdy neponořujte pečicí nádobu na déle než 15 až 30 minut.

Nepoužívejte žádné čisticí prostředky ani kartáče na mytí nádobí, protože by mohly poškodit nepřilnavý povlak pečicí nádoby a hnětače. Pečicí nádoba a hnětač nejdou vhodné pro mytí v myčce na nádobí.

RECEPTY

Tip! Pokud používáte hrubou mouku, možná budete muset použít méně vody, než je uvedeno v receptech. Je to proto, že hrubá mouka absorbuje méně vlhkosti.

Bílý chléb	650 gramů
Bílá mouka	400 g
Voda	250 ml
Máslo/olej	7 g
Cukr	7 g
Sůl	7 g
Sušené droždí	5 g

Program: Basic, Quick nebo Sandwich
(Základní, Rychlý nebo Sandvič)

800 gramů
500 g
300 ml
10 g
10 g
10 g
6 g

Pšeničný chléb	650 gramů
Celozrnná mouka	250 g
Bílá mouka	150 g
Voda	250 ml
Máslo/olej	7 g
Cukr	7 g
Sůl	7 g
Sušené droždí	5 g

Program: French nebo Whole wheat
(Francouzský nebo Celozrnný)

800 gramů
300 g
200 g
300 ml
10 g
10 g
10 g
6 g

Celozrnný chléb	650 gramů
Celozrnná mouka	400 g
Voda	275 ml
Máslo/olej	7 g
Cukr	7 g
Sůl	7 g
Sušené droždí	5 g

Program: French nebo Whole wheat
(Francouzský nebo Celozrnný)

800 gramů
500 g
325 ml
10 g
10 g
10 g
6 g

Jahodový džem	
Čerstvé jahody	450 gramů
Cukr	275 gramů
Citronová šťáva (čerstvá)	3 polévkové lžíce
nebo citronová šťáva (koncentrovaná)	1 polévková lžíce

Program: Jam (Džem)

Pokud použijete ovoce s jádry, musíte jádra nejprve odstranit. Pokud použijete jiné ovoce, možná budete muset upravit množství cukru nebo citronové šťávy. Jinak riskujete, že chléb bude příliš sladký.

Pozor: V ovoci je ovocný cukr. Množství ovocného cukru se může u jednotlivých plodů lišit. Pokud je v ovoci mnoho ovocného cukru, může se stát, že džem v kombinaci s přidaným množstvím cukru překypí. Proto při výrobě džemu vždy zůstaňte v blízkosti přístroje. Když hrozí překypění džemu, můžete víko opatrně otevřít a opět zavřít, dokud džem nebude znovu kypět. Pozor: z přístroje vychází pára.

Přehled programu TBW8001W

Program	Nastavení času	1. měření	Doba odpočinku	2. měření	Doba kynutí 1	Doba kynutí 2	Pečení	Udržování v teple	Akustický signál*
1	Basic (Základní) - 800 g Basic (Základní) - 650 g	12 m 11 m	20 m 20 m	18 m 17 m	25 m 25 m	40 m 40 m	65 m 60 m	60 m 60 m	2:20 2:15
2	French (Francouzský) - 800 g French (Francouzský) - 650 g	20 m 18 m	40 m 40 m	25 m 22 m	30 m 30 m	45 m 45 m	70 m 65 m	60 m 60 m	2:40 2:35
3	Whole wheat (Celozrnný) - 800 g Whole wheat (Celozrnný) - 650 g	12 m 11 m	25 m 25 m	23 m 21 m	35 m 35 m	60 m 60 m	65 m 60 m	60 m 60 m	2:55 2:50
4	Quick (Rychlý) - 800 g Quick (Rychlý) - 650 g	12 m 12 m	10 m 10 m	13 m 13 m	0 m 30 m	25 m 40 m	70 m 65 m	60 m 60 m	1:45 2:30
5	Sweet (Sladký) - 800 g Sweet (Sladký) - 650 g	12 m 12 m	5 m 5 m	23 m 23 m	30 m 30 m	40 m 40 m	60 m 60 m	60 m 60 m	2:25 2:25
6	Gluten free (Bezlepkový) - 800 g Gluten free (Bezlepkový) - 650 g	12 m 12 m	10 m 10 m	13 m 13 m	30 m 30 m	40 m 40 m	70 m 70 m	60 m 60 m	2:25 2:25
7	Ultra fast (Extra rychlý) - 800 g Ultra fast (Extra rychlý) - 650 g	1:38 1:28	5 m 5 m	5 m 5 m	30 m 25 m	40 m 35 m	50 m 45 m	60 m 60 m	1:28 1:18
8	Dough (Těsto)	25 m	-	-	30 m	35 m	-	-	-
9	Jam (Džem)	15 m	-	-	-	45 m	20 m	-	-
10	Cake (Koláč)	7 m	4 m	10 m	9 m	-	80 m	60 m	1:34
11	Sandwich (Sendvič) - 800 g Sandwich (Sendvič) - 650 g	17 m 17 m	40 m 40 m	8 m 8 m	25 m 25 m	35 m 35 m	55 m 50 m	60 m 60 m	2:04 1:59
12	Pouze pečení	1:00	-	-	-	-	10-60 m	0-60 m	-

Nastavení času: 13:00 je maximální doba odloženého startu, kterou můžete nastavit, a následně uvedený čas je celková doba trvání programu.

Doba odpočinku: přístroj během této doby nepřeručuje a těsto trochu nakypne.

Udržování v teple: přístroj udržuje chléb v teple ještě po dobu 60 minut. Tato doplňková funkce je určena pro lidi, kteří nejsou u přístroje v pravý čas, a chtějí přesto mít teplý chléb.

*Sloupec Akustický signál označuje čas na displeji pro přidání dalších přísad.

(m = minuty)

RECYKLACE



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem (2012/19/EU). Při oddělení sběru elektrických a elektronických výrobků se řiďte příslušnými předpisy vaší země. Správná likvidace výrobku zabrání negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Obalový materiál tohoto výrobku je 100% recyklovatelný, obalový materiál odevzdejte odděleně.

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY – SK

- **Skôr než začnete spotrebič používať, pozorne si prečítajte celý návod na použitie a uschovajte ho pre prípad ďalšej potreby.**
- Spotrebič používajte výlučne na účely uvedené v návode na použitie.
- **⚠ Vonkajšia strana sa môže nahriať na vysokú teplotu!**
- Spotrebič napájajte len na striedavý prúd do nástennej zásuvky s ochranným kontaktom a sieťovým napätím zodpovedajúcim údajom, ktoré sa uvádzajú na typovom štítku spotrebiča.
- Napájací kábel nikdy príliš neohýbajte ani ho nevedzte cez horúce povrchy.
- Kábel úplne rozviňte, aby ste predišli jeho prehriatiu.
- Spotrebič nikdy neumiestňujte do blízkosti iných spotrebičov, ktoré vyžarujú teplo, ako sú rúry, plynové sporáky, varné dosky atď. Spotrebič používajte v dostatočnej vzdialenosti od stien a iných predmetov, ktoré by mohli vzbĺknúť, ako sú závesy, uteráky (bavlnené alebo papierové atď.).
- Spotrebič vždy umiestnite na pevný, rovný povrch a používajte ho výlučne v interiéri.
- Zapnutý spotrebič nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Ak chcete spotrebič premiestniť, zabezpečte, aby bol vypnutý. Spotrebič premiestňujte oboma rukami.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, kábel alebo samotný spotrebič. Tiež ho nepoužívajte, ak viac nefunguje správne, spadol, resp. vykazuje iné známky poškodenia. V takom prípade sa obráťte na predajcu alebo našu technickú službu. Zástrčku ani kábel nesmiete v žiadnom prípade vymieňať sami.
- Elektrické spotrebiče smú opravovať výlučne odborníci. Opravy vykonané nesprávnym spôsobom môžu pre používateľa predstavovať značné nebezpečenstvo.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte s náhradnými dielmi, ktoré nedodal alebo neodporučil výrobca.
- Zástrčku z nástennej zásuvky nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, resp. spotrebič. Nikdy sa spotrebiča nedotýkajte mokrými ani vlhkými rukami.

- Spotřebič uchovávejte mimo dosahu dětí. Děti si neuvědomují nebezpečnostvá, ktoré môžu vzniknúť pri manipulácii s elektrickými spotřebičmi. Z toho dôvodu nikdy nenechávajte deti pracovať s elektrickými spotřebičmi bez dozoru.
- Spotřebič a kábel uchovávejte mimo dosahu dětí mladších ako 8 rokov.
- Pri zodpovedajúcom dozore alebo poučení o bezpečnom používaní spotřebiča a upozornení na nebezpečnostvá s ním spojené môžu tento spotřebič používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby bez skúseností alebo potrebných znalostí.
- Děti sa nesmú so spotřebičom hrať.
- Děti smú spotřebič čistiť alebo vykonávať jeho údržbu len pod zodpovedajúcim dozorom.
- Ak spotřebič nepoužívate alebo ho čistíte, úplne ho vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Predlžovacie káble smiete použiť len v prípade, ak má ich sieťové napätie (uvedené na typovom štítku) a výkon rovnakú alebo vyššiu hodnotu ako spotřebič. Vždy používajte schválený a uzemnený predlžovací kábel.
- Ak sa rozhodnete spotřebič pre poruchu viac nepoužívať, odporúčame vám, aby ste po vytiahnutí zástrčky z nástennej zásuvky odrezali kábel. Spotřebič odneste na príslušné oddelenie spracovania odpadov vo svojej obci.
- Ak spotřebič po zapnutí nefunguje, môže ísť o problém súvisiaci s poistkou alebo prúdovým chráničom v rozvodnej skrini. Mohlo dôjsť k preťaženiu elektrického obvodu alebo úniku elektrického prúdu.
- Poruchu nikdy neopravujte sami; vyrazenie poistky v spotřebiči môže poukazovať na poruchu, ktorá sa nedá opraviť odstránením alebo výmenou poistky. Musia sa používať výlučne originálne náhradné diely.
- Spotřebič, kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody.
- Tento spotřebič je určený výlučne na použitie v domácnosti. Ak sa spotřebič použije iný účel, než na aký je určený, nie je v prípade poruchy možné požadovať náhradu škody a dochádza k strate platnosti záruky.

OPIS VÝROBKU

1. Nádoba na pečenie
2. Miesič
3. Displej
4. Veko s priezorom
5. Kryt
6. Programy
7. Tlačidlo menu
8. Tlačidlo Štart/Stop
9. Tlačidlo farby kôrky (Color)
10. Odloženie štartu- a +
11. Tlačidlo gramáže (Loaf)



PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím spotrebiča postupujte nasledovne: domácu pekáreň opatrne vybalte a odstráňte všetok obalový materiál. Obalový materiál (plastové vrecká a kartón) skladujte mimo dosahu detí. Po vybalení vizuálne skontrolujte, či spotrebič nevykazuje známky poškodenia, ku ktorému mohlo dôjsť počas prepravy. Balenie obsahuje domácu pekáreň, nádobu na pečenie, miesič a návod na použitie. Spotrebič položte na pevný, rovný povrch. Domácu pekáreň, nádobu na pečenie a miesič vyčistite navlhčenou handričkou. Vnútorňa strana nádoby na pečenie a miesič sú vybavené nepríľnavou povrchovou vrstvou, preto ich nikdy nečistite čistiacimi prostriedkami, kefkou na riad ani hubkou. Vždy na to používajte navlhčenú handričku. To postačuje na ich vyčistenie. Keď spotrebič zapojíte po prvýkrát, ozve sa hlasné pípnutie a na displeji sa zobrazí údaj „3:00“. Spotrebič je teraz pripravený na použitie. Vaša domáca pekáreň môže pri prvom použití trochu zapáchať, čo je úplne normálny, neškodný jav, ktorý sa časom strati.

UMENIE PIEČŤ

Kvalita chleba upečeného v domácej pekární závisí od mnohých faktorov. Čím častejšie budete s domácou pekárnou pracovať, tým skôr ich spoznáte, čo napokon prispieje k dobrému výsledku pečenia. Domáca pekáreň si však napriek relatívne jednoduchým obsluhu vyžaduje správne dávkovanie ingrediencií. Preto vám odporúčame používať na váženie kuchynskú váhu, ktorá váži podľa možnosti s presnosťou na gramy.

Na pekární si môžete vybrať z rôznych programov. Zvoľte si program zodpovedajúci želanému typu chleba, alebo si zvoľte program podľa receptu.

Droždie vkladajte do nádoby ako posledné a položte ho na múku, aby neprišlo do styku so soľou, cukrom ani vodou a/alebo mliekom. Používajte len čerstvé prísady. O čerstvosti droždí sa môžete presvedčiť tak, že v pohári naplnenom do polovice vodou rozpustíte 1 čajovú lyžičku cukru a do tejto zmesi pridáte 1 čajovú lyžičku droždí. Po pár minútach musí táto zmes začať zväčšovať objem a bublať, čo znamená, že droždie je čerstvé.

Cesto počas miesenia kontrolujte.

Po približne 5 až 10 minútach musí vyzerať ako hladká a pružná okrúhla guľa. Ak má cesto príliš hrudkovitú štruktúru, pridajte zakaždým 1 polievkovú lyžicu vody. Ak je cesto príliš riedke, pridajte 1 polievkovú lyžicu múky.

Ingrediencie vrátane vody pridávajte vždy v uvedenom poradí a ohriate na izbovú teplotu. Maslo a droždie preto vyberte z chladničky včas. Niekedy môže chlieb kysnúť príliš rýchlo. Príčinou môže byť príliš vysoká teplota v miestnosti alebo príliš vysoká teplota ingrediencií.

Po upečení chleba musíte domácu pekáreň nechať 15 – 20 minút vychladnúť, skôr než začnete opäť piecť.

INGREDIENCIE

Ak chcete, aby sa vám chlieb vydaril, najdôležitejšími faktormi sú správne odvážené ingrediencie, ich kvalita a čerstvosť.

Múka

Múka je základnou zložkou chleba.

Jej hmotnosť závisí od konkrétneho druhu. Preto je absolútne nevyhnutné odmerať správne množstvo pomocou váhy.

Odporúčanie: pri kúpe múky si všimajte text na obale. Musí sa v ňom uvádzať, že daná múka je vhodná okrem iného na pečenie chleba (nepoužívajte hladkú bielu múku).

Lepok

Lepok je prirodzenou súčasťou múky a pomáha pri kysnutí chleba.

Droždie

Droždie tvoria kvasinky, čiže mikroorganizmy, ktoré sa vyskytujú na rôznych potravinách rastlinného pôvodu. Kvasinky dokážu premieňať cukry na alkohol a oxid uhličitý, vďaka čomu sa mimoriadne rýchlo množia. To je ideálne na kysnutie cesta, ktoré je potom ľahšie a lepšie stráviteľné. Do domácej pekárne odporúčame pridávať sušené droždie. Toto (vločkové) droždie sa jednoducho spracúva, má dlhšiu trvanlivosť ako čerstvé droždie a dosahuje tiež stálejšie výsledky pri pečení.

Soľ

Soľ sa nepridáva do chleba len kvôli chuti, ale tiež reguluje aktivitu kvasiniek, spevňuje cesto a zabraňuje prílišnému kysnutiu.

Maslo/olej

Maslo alebo olej dodávajú chlebu lepšiu chuť a zjemňujú ho. Maslo alebo olej sa musia ohriať na izbovú teplotu, kým ich pridáte k ostatným ingredienciám.

Cukor

Cukor vyživuje kvasinky obsiahnuté v droždí, a preto je dôležitý pri kysnutí. Môžete použiť biely cukor, hnedý cukor, sirup alebo med. Cukor zjemňuje chuť chleba a zvyšuje jeho výživovú hodnotu aj trvanlivosť. Upozornenie: Nepoužívajte hrubozrnný ani kockový cukor, napríklad na sladký chlebič, pretože by mohol poškodiť neprílnavú povrchovú vrstvu nádoby na pečenie.

Voda

Po premiešaní múky s vodou sa vytvára lepok, ktorý zadržiava vzduch, vďaka čomu môže chlieb kysnúť. Pri normálnej teplote prostredia používajte na prípravu chleba vlažnú vodu: studená voda neaktivuje droždie a teplá voda ho aktivuje príliš intenzívne.

Mlieko

Mlieko sa pridáva na zhnedenie chlebovej kôrky, zlepšuje chuť chleba, zvyšuje výživovú hodnotu a chlebovej striedke dodáva peknú smotanovú farbu. Ak použijete čerstvé mlieko, musíte adekvátne znížiť množstvo vody, aby pomer tekutín ostal v rovnováhe. Upozornenie: Čerstvé mlieko nepridávajte, ak pri nastavovaní programu pečenia používate funkciu odloženého štartu. Mlieko by totiž mohlo skysnúť.

Ďalšie ingrediencie

V kuchárskych knihách nájdete recepty, v ktorých sa do cesta pridávajú bylinky, orechy, hrozienka, ovocie alebo zelenina a pod. Vždy používajte čerstvé suroviny. Orechy, slnečnicové semenka, sušené ovocie a podobne odporúčame najprv namočiť do vody, dobre odkvapkať a až potom pridávať do cesta. Dbajte na to, aby tieto prísady neboli príliš veľké ani príliš ostré, pretože by mohli poškodiť neprílnavú povrchovú vrstvu.

DISPLEJ

Tlačidlo menu

Toto tlačidlo slúži na výber správneho programu pečenia. Po každom stlačení tohto tlačidla zaznie pípnutie a zmení sa číslo programu, ktoré sa zobrazuje na displeji. Táto domáca pekáreň ponúka na výber 12 rôznych programov (pozri aj kapitolu: Programy).

Tlačidlo Start/Stop

Pomocou tohto tlačidla spustíte alebo zastavíte program.

TIP: Ak ste zvolili nesprávny program, môžete ho zmeniť tak, že na niekoľko sekúnd stlačíte tlačidlo Stop. Následne budete môcť pekáreň nanovo nastaviť so správnym programom.

START: na spustenie programu stlačte toto tlačidlo a následne zaznie krátke pípnutie. Dvojbodka v časovom údaji na displeji začne blikať a pekáreň začne odpočítavať čas a spustí sa zvolený program.

STOP: na ukončenie programu držte toto tlačidlo niekoľko sekúnd stlačené, kým nezaznie pípnutie, ktorým sa potvrdí vypnutie programu.

Tlačidlo farby kôrky (= Color)

Pomocou tohto tlačidla si nastavíte želanú farbu kôrky: svetlú, strednú alebo tmavú.

TIP: Ak skúšate recept po prvýkrát, odporúčame vám vybrať si strednú farbu kôrky.

Tlačidlo gramáže (= Loaf)

Pomocou tohto tlačidla si nastavíte hmotnosť chleba, ktorý sa chystáte pripravovať. Môžete si vybrať medzi chlebom s hmotnosťou 650 alebo 800 gramov.

TIP: Súčet hmotností všetkých ingrediencií uvedených v recepte sa rovná hmotnosti chleba, ktorý sa chystáte pripravovať.

Tlačidlá odloženého štartu (čas –/čas +)

Pomocou týchto tlačidiel môžete sami určiť, kedy bude váš chlieb hotový. Každé stlačenie tlačidla «+» predĺži čas o 10 minút. Každé stlačenie tlačidla «-» skráti čas o 10 minút. Pozri aj kapitolu: Používanie odloženého štartu.

ZAP/VYP

Podľa čoho môžete vidieť, či pekáreň pracuje alebo beží program?	Ak dvojbodka blikať, program beží.
	Ak dvojbodka konštantne svieti, je program zastavený.

CHYBOVÉ HLÁSENIA NA DISPLEJI

Ak sa po zapnutí domácej pekáreň zobrazí na displeji hlásenie „H:HH“, znamená to, že teplota spotrebiča je ešte príliš vysoká. Otvorte veko spotrebiča a nechajte ho vychladnúť, skôr než začnete piecť nový chlieb. Ak sa na displeji zobrazí kód E:2-E:5 alebo E:8, spotrebič vypnite a vyťahnite zástrčku zo zásuvky. V tomto prípade kontaktujte našu technickú službu (adresa je uvedená na poslednej strane).

PROGRAMY

- 1: Normal (Základný)** Tento program sa používa najčastejšie na prípravu bieleho, klasického pšeničného alebo mierne celozrnného chleba.
- 2: French (Francúzsky)** Čas pečenia je pri tomto programe o niečo dlhší ako pri základnom programe, vďaka čomu chlieb získa o niečo chrumkavejšiu kôrku.
- 3: Whole wheat (Celozrnný)** Tento program sa používa na prípravu chlebov z ťažších typov múk, ako je celozrnný, pšeničný a viaczrnný chlieb. Tieto druhy múk si vyžadujú dlhší čas miesenia a kysnutia. Bochník bude vo všeobecnosti o niečo menší ako v prípade bieleho chleba, pretože sa pripravuje z ťažšej múky. Tento program použite, ak budete niekedy potrebovať upiecť biely chlieb za krátky čas. Počítajte však s tým, že pre kratší čas bude výsledný chlieb menší ako pri použití základného programu.
- 4: Quick (Rýchly)** Používa sa na prípravu „sladkých“ chlebov, ako je napríklad hrozienkový alebo orechový chlieb. Tento program môžete využiť na prípravu svojho vlastného bezlepkového chleba. Pekáreň cesto vymiesi, nechá ho vykysnúť a upečie ho.
- 5: Sweet (Sladký)** Pomocou tohto programu upečiete za 90 min. chutný čerstvý biely chlieb s hmotnosťou 650 gramov a za 100 min. biely chlieb s hmotnosťou 800 gramov.
- 6: Gluten free (Bezlepkový)** Tento program slúži na prípravu cesta na zemle, pizzu alebo na akýkoľvek iný recept, na ktorý potrebujete (chlebové) cesto. Cesto sa nepečie v pekární. Na to, že je cesto hotové a môžete ho vybrať z nádoby na pečenie, vás upozorní zvukový signál.
- 7: Ultra fast (Extra rýchly)**
- 8: Dough (Cesto)**

- 9: Jam (Džem) Program na prípravu chutného čerstvého džemu. Upozornenie: Ingrediencie je potrebné pred vložením do nádoby na pečenie zbaviť kôstok. Ostré kôstky by totiž mohli poškodiť nepríľnavú povrchovú vrstvu. **Postup:** Všetky ingrediencie vložte do nádoby na pečenie a na pekární nastavte program JAM (Džem). Potom stlačte Štart a pekáreň začne prísady najprv predhrievať. Následne ich začne miešať a nakoniec nechá hotový džem vychladnúť. Pekareň vás na ukončenie procesu upozorní pípnutím. Džem môžete preliať do zaváracieho pohára alebo do dózy, kde ho necháte ďalej chladnúť. Ak už džem dostatočne vychladol, môžete pohár, resp. dózu uzavrieť a uskladniť v chlade.
- 10: Cake (Múčnik) Tento program slúži na prípravu chleba, do ktorého sa pridáva napríklad prášok do pečiva namiesto droždia. Chleby upečené pomocou tohto programu sú nižšie a majú tuhšiu štruktúru. V tomto prípade nie je možné použiť odložený štart, pretože prášok do pečiva začína pracovať okamžite a v dôsledku neskoršieho štartu by cesto dobre nevykyslo. Ak chcete na tomto programe pripravovať múčnik, odporúčame vám pridať do nádoby na pečenie všetky ingrediencie. Potom nastavte program a pred stlačením tlačidla Štart premiešajte prísady drevenou varechou. To prispieva k lepšiemu výsledku miesenia.
- 11: Sandwich (Sendvič) Pomocou tohto programu pripravíte veľmi vzdušný biely chlieb, napríklad na sendviče. Upozornenie! Pri tomto programe nie je možné nastaviť farbu kôrky, pekáreň to spraví sama.
- 12: Bake (Pečenie) Tento program môžete použiť na hotové cesto, ktoré ste si pripravili napríklad už skôr. Program slúži len na upečenie cesta a je nastavený na 60 minút. V prípade použitia hotového chlebového cesta sa riadte pokynmi výrobcu. Na tomto programe môžete tiež ohriať už upečený chlieb.

PEČENIE CHLEBA

- Krok 1: Nádobu na pečenie vyberte z pekárne pootočením o štvrtinu smerom doľava a vytiahnite ju za rukoväť priamo nahor.
- Krok 2: Miesič (súčasť balenia) zasuňte na hriadeľ v strede nádoby na pečenie. Miesič musíte umiestniť správne a dôkladne, aby sa všetky prísady mohli dostatočne premiešať a vymiesiť. Hriadeľ vždy dobre vyčistite, aby ste úplne odstránili prípadné zvyšky po pečení.
- Krok 3: Ingrediencie vkladajte do nádoby na pečenie nasledujúcim spôsobom a v uvedenom poradí:
1. Polovica potrebnej múky
 2. Voda/mlieko
 3. Maslo/olej
 4. V prípade potreby vajcia
 5. Zvyšok potrebnej múky
 6. Cukor (cukor nasypete na jednu stranu)
 7. Soľ (soľ nasypete na druhú stranu)
 8. Droždie (vložte do jamky v strede) Upozornenie: Droždie nesmie prísť do kontaktu s vodou. Voda by mohla droždie aktivovať ešte pred riadnym premiešaním a vymiešením prísad.
- Krok 4: Odstráňte všetky zvyšky ingrediencií z vonkajšej strany nádoby na pečenie. Nádobu vložte späť do pekárne a pootočte ju o štvrtinu doprava, aby bola pevne uložená.
- Krok 5: Zatvorte veko.
- Krok 6: Zasuňte zástrčku do zásuvky. Na displeji sa zobrazí údaj „3:00“.
- Krok 7: Pomocou tlačidla menu nastavte správny program.
- Krok 8: Tlačidlom COLOR môžete nastaviť farbu kôrky. Na výber je light (L – svetlá), medium (M – stredná) alebo dark (D – tmavá) farba. Zvolená farba kôrky sa zobrazuje v hornej časti displeja prostredníctvom symbolu „Δ“.
- Krok 9: Pomocou tlačidla gramáže (Loaf) vyberte veľkosť chleba, ktorý sa chystáte pripravovať, čiže 650 alebo 800 gramov. Zvolená veľkosť sa zobrazuje v hornej časti displeja prostredníctvom symbolu „Δ“.
- Krok 10: V prípade potreby nastavte odklad pečenia pomocou tlačidiel odloženého štartu (+/-). Pozri aj kapitolu: „Používanie odloženého štartu“.
- Krok 11: Stlačte tlačidlo Štart. Dvojbodka začne blikať, čo znamená, že pekáreň pracuje.

* Pri nasledujúcich programoch nie je možné nastaviť hmotnosť: Quick (Rýchly), Ultra fast (Extra rýchly), Dough (Cesto), Jam (Džem), Cake (Múčnik) a Bake (Pečenie). V tejto súvislosti odkazujeme aj na kapitolu „Recepty“.

Prehľad presných časov jednotlivých programov nájdete na poslednej strane návodu na použitie.

Čas na displeji sa uvádza v hodinách a minútach. Príklad: Program 1, Basic (Základný) so strednou farbou kôrky trvá 3 hodiny.

Počas procesu miesenia pekáreň „zapípa“: po tomto „pípnutí“ môžete pridať dodatočné ingrediencie, ako napríklad hrozienka, orechy či iné prísady. Otvorte veko, pridajte dodatočné suroviny, následne veko zavrite a miesenie bude pokračovať. Upozornenie: Hrozienka (korintky alebo sultánky) a orechy vopred namočte do vody a osušte ich textilnou alebo papierovou kuchynskou utierkou. Dbajte na to, aby tieto prísady neboli príliš veľké ani príliš ostré, pretože by mohli poškodiť nepríľnavú povrchovú vrstvu nádoby na pečenie.

Krok 12: Keď je chlieb hotový, zaznie niekoľko pípnutí. Stlačte tlačidlo Stop a držte ho stlačené niekoľko sekúnd. Pekáreň znovu pípne, čím potvrdí, že ste program zastavili. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a otvorte veko pekárne. Vyberte nádobu na pečenie pomocou kuchynských rukavíc. Chlieb nechajte chladnúť v nádobe na pečenie asi 10 až 15 minút a následne nádobu prevráťte nad stolom, jemne potraсте a vyklopte chlieb z formy. Chlieb ani nádobu na pečenie nikdy neumiestňujte na vonkajšiu plášť pekárne ani priamo na plastový obris. **Upozornenie: hliníková nádoba na pečenie nie je odolná voči úderom ani búchaniu o stôl a ťahaniu, resp. stláčaniu bočných strán.** Forma je po dopečení horúca a mäkká a nesmie sa mechanicky zaťažovať. Ak sa chlieb hneď neuvolní, opatrne otáčajte hriadeľom na spodnej strane nádoby na pečenie, kým sa chlieb nebude dať vyklopiť. Keď po vytiahnutí z pekárne ostane miesič v chlebe, opatrne ho z chleba vyberte. V prípade potreby nechajte chlieb ešte viac vychladnúť na mriežke, aby ste následne mohli vybrať miesič rukami. Miesič musí byť dobre vychladnutý. Chlieb odporúčame prekrojiť až po 15 – 20 minútach. Dodatočný čas: Ak niekedy napríklad nie ste doma, udržiava pekáreň teplo ešte 60 minút po dopečení. Tento čas nie je zahrnutý v celkovom čase programu.

NASTAVENIE ODLOŽENÉHO ŠTARTU

Ak chcete použiť funkciu odloženého štartu, musíte ju nastaviť ešte pred stlačením tlačidla Štart.

Dôležité: odložený štart nepoužívajte v prípade ingrediencií s obmedzenou dobou trvanlivosti.

Postupujte podľa prvých 9 krokov popísaných v kapitole „Pečenie chleba“. Po zvolení správneho programu, správnej farby kôrky a veľkosti chleba stlačte tlačidlo časovača na predĺženie alebo skrátenie času zobrazeného na displeji. Pozri tiež kapitolu „Displej“.

+ = pridať 10 minút

- = ubrať 10 minút

Čas, ktorý sa zobrazí na displeji, je celkový požadovaný čas pečenia. Táto funkcia umožňuje nastaviť odklad štartu na max. 13 hodín.

Príklad: Je 9.00 hod. ráno a vy chcete mať čerstvo upečený chlieb popoludní o 17.00 hod.

Dajte do nádoby na pečenie všetky ingrediencie. Nádobu na pečenie vložte do domácej pekárne. Zavrite veko a stlačte tlačidlo menu na nastavenie správneho programu. Pomocou tlačidla COLOR nastavte farbu kôrky a tlačidlom gramáže (Loaf) nastavte správnu hmotnosť. Stláčajte „+“, kým sa na displeji nezobrazí čas 8:00. Od chvíle, kedy stlačíte tlačidlo Štart, do chvíle, kedy musí byť chlieb hotový (17.00 hod.), prejde totiž 8 hodín. Stlačte tlačidlo Štart. Dvojbocka na displeji začne blikať a domáca pekáreň začne odpočítavať čas až do momentu, kedy musí začať miesiť. Následne prebehne celý nastavený program, takže chlieb bude hotový vo vami zvolenom čase.

NIEKOĽKO TIPOV

- Ingrediencie odvážte vždy veľmi presne a dbajte na to, aby mali izbovú teplotu.
- Ingrediencie pridávajte v správnom poradí.
- Používajte len čerstvé prísady.
- Droždie pridávajte do nádoby ako posledné. Vložte ho do jamky v múke. Droždie nesmie prísť do kontaktu so soľou, cukrom a vodou (mliekom).
- **Tip:** O čerstvosti droždia sa môžete presvedčiť nasledujúcim spôsobom: V šálke naplnenej do polovice vlažnou vodou rozpustíte 1 čajovú lyžičku cukru a k tejto zmesi pridajte 1 čajovú lyžičku droždia. Po pár minútach musí táto zmes začať zväčšovať objem a bublať, čo znamená, že droždie je čerstvé.
- **Tip:** približne 5 až 10 minút po spustení domácej pekárne môžete otestovať, či má cesto správnu konzistenciu. Cesto musí vyzerať ako hladká a pružná okrúhla guľa. Otvorte veko a prstami sa dotknite vrchu cesta. Miesič sa musí stále točiť. Ak sa vám na prsty nalepí trochu cesta, znamená to, že má správnu konzistenciu. Ak sa cesto nalepí na nádobu na pečenie, znamená to, že obsahuje priveľa tekutín. Ak sa vám cesto na prsty nelepi, znamená to, že je príliš suché.
- **Tip:** Soľ brzdí účinok droždia a cukor ho urýchľuje. Ak držíte diétu a jednu z týchto dvoch prísad nemôžete použiť, musíte vynechať aj druhú. V tom prípade musíte upiecť chlieb bez cukru a bez soli.
- Ak chcete dať hneď piecť nový chlieb, musíte pekáreň pred opätovným použitím najprv nechať 10 až 20 minút vychladnúť.
- Rôzne druhy chleba sa odlišujú štruktúrou a veľkosťou, pretože sa do nich pridávajú rozličné prísady. Niektoré chleby môžu byť oveľa tuhšie a menšie ako iné. To je normálne.
- Je možné, že pri niektorých receptoch budete musieť upraviť pomer ingrediencií. Tým myslíme: množstvo droždia alebo množstvo múky či vody. Nikdy neupravuje všetko naraz. Nemalo by to totiž žiaden efekt. Úprava množstva môže súvisieť s:
 - kvalitou a špecifickou hmotnosťou použitej múky
 - teplotnými rozdielmi v okolí
 - čerstvosťou surovín.
- Chlieb, ktorý si upéciete sami, neobsahuje žiadne konzervačné látky, preto má len obmedzenú trvanlivosť. Ak chlieb necháte veľmi dobre vychladnúť a potom ho v zduchotesne zabalíte, vydrží vám niekoľko dní. Samozrejme, chlieb môžete aj zamraziť a odložiť na neskoršiu konzumáciu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Existujú rôzne faktory, ktoré môžu vplývať na to, že sa chlieb nevydarí. V tejto časti uvádzame niekoľko príkladov zlých výsledkov a možné riešenia.

Chlieb je preliačený

- Ak je váš chlieb preliačený po všetkých stranách, znamená to, že cesto bolo príliš vlhké. Skúste pridať trochu menej vody. Ak používate ovocie alebo zeleninu z konzervy, nechajte ich najprv dobre odkvapkať a pred použitím ich poriadne vysušte. Dlhý čas bolí nasiaknuté tekutinou, v dôsledku čoho obsahujú nadbytok vlhkosti. Môžete tiež vyskúšať použiť ľahší druh múky.
- Cesto tiež mohlo prekysnúť. Cesto nedokázalo zvládnuť príliš intenzívne kysnutie. Skúste pridať menej droždia, 1 až 2 gramy. V tomto prípade môže byť tiež na príčine množstvo tekutín. Je možné, že vami použitá múka potrebuje menej vody, ako sa štandardne uvádza v receptoch. Nabudúce pridajte o 10 až 20 ml vody menej.

Striedka chleba nie je dostatočne prepečená

- Ak je chlieb zvnútra nedostatočne prepečený, môže byť na príčine použitý druh múky. Väčšinou sa to stáva pri použití ťažších druhov múk, ako je ražná alebo celozrnná múka. Pri použití týchto múk vyskúšajte pridať jeden cyklus miesenia navyše. Keď pekárňu ukončí prvý cyklus miesenia, stlačte tlačidlo Stop. Následne ju opäť nastavte a stlačte Štart: pekárňu začne opäť miesiť, vďaka čomu sa do cesta dostane viac vzduchu.
- Môžete tiež zvoliť tmavšiu farbu kôrky, čím sa o niečo zvýši teplota pri dopekaní.

Chlieb pretiekol z formy

- Ak chlieb vykysol viac, ako je bežné, znamená to, že ste pridalí priveľa droždia. Skontrolujte, či ste použili správne množstvo a typ droždia.
- Priveľké množstvo cukru, môže spôsobiť príliš silnú aktiváciu droždia. Znížte množstvo cukru a vezmite do úvahy aj vysoký obsah cukru v sušenom ovocí alebo mede. Skúste znížiť množstvo vody o 10 až 20 ml. Nižšia vlhkosť totiž brzdí aktivitu droždia.
- Niekedy môže príliš silné kysnutie spôsobiť aj veľmi najemno pomletá múka. Tieto druhy múk nepotrebujú na vykysnutie také aktívne kvasinky ako ťažšie alebo hrubšie pomleté múky.

Chlieb je príliš suchý

- Použite o niečo menej múky alebo pridajte 1 polievkovú lyžicu tekutiny. Keď domáca pekárňu miesi ťažšie cesto alebo používa dlhšie cykly miesenia, môže sa stať, že začne na stole mierne vibrovať. Stroju preto umiestnite na stabilný povrch, nie do tesnej blízkosti iných predmetov ani príliš blízko k okraju stola.

Ploché bochníky

- Pri použití múky z mlyna alebo celozrnnéj múky sa môže stať, že chlieb bude trochu plochejší (nie pekne zaoblený).
- Ak váš chlieb vôbec nekysne, je potrebné skontrolovať droždie. Nezabudli ste pridať droždie? Ak chlieb vykysol len trochu, môže byť na príčine staré droždie.
- Aktivácii kvasiniek zabraňuje príliš studená alebo príliš teplá voda.
- Overte si aj použité množstvo soli. Uistite sa, že ste nepoužili príliš veľa soli.

Spotrebič nepracuje

- Je zapnutý?
- Teplota domácej pekárne je príliš vysoká. Pred opätovným spustením ju nechajte vychladnúť.

Z ventilačných otvorov vychádza dym

- Je možné, že ingrediencie sa vysypali, resp. vyliali na výhrevné teleso.

Vrch chleba praskol a je tmavý

- Príliš veľa múky, droždia alebo cukru.

Chlieb je príliš malý

- Použili ste nedostatočné množstvo múky, droždia, cukru alebo vody.
- Použili ste celozrnnú múku alebo múku s obsahom prášku do pečiva.
- Použili ste nesprávny typ droždia.
- Použili ste múku alebo droždie, ktoré neboli čerstvé.

Chlieb nie je dostatočne upečený

- Po zapnutí programu ste stlačili tlačidlo Stop.
- Počas cyklu pečenia bolo odkryté veko.

Na časti chleba je ešte múka

- Použili ste príliš málo vody.

ČASTÉ OTÁZKY

- Otázka:** Prečo má chlieb zakaždým iný tvar a výšku?
Odpoved: Tvar a výška chleba závisia od teploty prostredia, kvality a množstva prísad.
- Otázka:** Prečo chlieb nekysne?
Odpoved: Ak ste zabudli pridať droždie, pridali ste ho príliš málo alebo ste použili staré droždie, chlieb nevykysne a ostane „plochý“.
- Otázka:** Ako funguje odložený štart?
Odpoved: Štart pečenia sa nedá odložiť o menej ako 1:50 hod. a viac ako 13 hod. Funkcia odloženého štartu si vyžaduje minimálne 1 hodinu a 50 minút na to, aby mohli prebehnúť všetky potrebné cykly. Prísady, ktoré ostávajú v domácej pekární viac ako 13 hodín bez toho, aby sa piekli, sa môžu pokaziť. Viac informácií nájdete v kapitole „Používanie odloženého štartu“.
- Otázka:** Prečo sa k základným ingredienciám nesmú pridávať žiadne dodatočné prísady?
Odpoved: Aby si cesto, napríklad na chlieb, zachovalo správny tvar a primerane vykyslo, pridávajú sa sušené hrozienka a podobné prísady až neskôr. Tieto prísady by sa navyše mohli počas miesenia popučiť. Tiež by sa mohli zlepíť, v dôsledku čoho by neboli v ceste rozložené rovnomerne. Tieto prísady pridávajte do cesta až po prvom „pipnutí“. Ak používate niektorý z rýchlych programov, nemôžete pridávať žiadne dodatočné prísady.
- Otázka:** Môžem namiesto vody použiť čerstvé mlieko?
Odpoved: Áno, ale v tom prípade musíte použiť rovnaké množstvo tekutín. Napríklad: ak sa v recepte uvádza 210 ml vody, môžete toto množstvo nahradiť pridaním 210 ml mlieka alebo 105 ml vody a 105 ml mlieka. Je dôležité zachovať celkové uvedené množstvo tekutín.
- Otázka:** Chlieb sa skoro vobec, resp. vobec nedá vybrať z nádoby na pečenie. Čo mám robiť?
Odpoved: To môže mať dve príčiny. Neprílnavá vrstva vašej nádoby na pečenie je opotrebovaná alebo chlieb ešte dost nevychladol. Ak je príčinou opotrebovaná neprílnavá vrstva, odporúčame vám zadovážiť si novú nádobu na pečenie. Na zistenie presnej príčiny vyskúšajte nasledovný postup: po skončení pečenia ihneď vyberte nádobu na pečenie aj s chlebom z pekárne, položte na stôl a nechajte 15 až 20 minút vychladnúť. Následne nádobu na pečenie prevráťte, jemne potraťte a vyklopte chlieb z formy. Chlieb nechajte pred nakrojením ešte 15 minút chladnúť na mriežke.
- Otázka:** Miesič nedolieha na hradiel. Ako je to možné a čo s tým môžem urobiť?
Odpoved: Neprílnavá povrchová vrstva na vnútornej strane miesiča je hrubá, mäkká a ešte nie je úplne stvrdnutá. Tento materiál stvrdne, až keď sa pekáreň začne používať. Tlak pôsobiaci na miesič počas hnetenia spôsobuje stenčenie a stvrdnutie jeho vnútornej vrstvy, v dôsledku čoho vzniká väčší priestor. K tomu javu dochádza v priebehu prvých týždňov a je to úplne bežné. Miesič sa takpovediac trochu opotrebuje a tento stav sa už ďalej meniť nebude.
- Otázka:** Miesič ostáva po upečení v chlebe. Čo s tým môžem urobiť?
Odpoved: Nič, pretože to, že miesič ostáva v chlebe, je správne. V opačnom prípade by mohla na spodnej strane chleba vzniknúť veľká diera. Takto môže chlieb najprv vychladnúť, predtým ako z neho vyberiete miesič. Po vychladnutí nadobudne chlieb pevnejšiu štruktúru a nevytvorí sa v ňom diera. Pri prvom použití sa však môže stať, že miesič ostane v nádobe na pečenie. Dôvod je vysvetlený v predchádzajúcej otázke.
- Otázka:** Ako môžem vyčistiť vnútro domácej pekárne, keď mi pretieklo cesto?
Odpoved: Vnútro domácej pekárne môžete vyčistiť čistiacim prostriedkom na rúru. Pritom chráňte výhrevné teleso. Výhrevné teleso vyčistíte tak, že pekáreň necháte raz alebo dvakrát naprázdno dokončiť celý program pečenia. Týmto spôsobom sa vypália všetky nečistoty na výhrevnom telese.
- Otázka:** Držím diétu, v rámci ktorej nesmiem konzumovať chlieb obsahujúci cukrom. Môžem v domácej pekární pripraviť chlieb bez cukru?
Odpoved: Áno, môžete. V základnom recepte môžete vynechať cukor. Vezmite však do úvahy, že ak nepoužijete cukor, nesmiete pridať ani soľ. Je to potrebné, aby vám cesto napriek tomu dobre vykyslo.
- Otázka:** Mój chlieb sa vždy preliaci pri prepnutí cyklu z kysnutia na pečenie. Prečo?
Odpoved: To môže mať dve príčiny. Pravdepodobne ste použili príliš veľa droždia alebo priveľa vody. Väčšinou to spôsobuje prílišné množstvo vody. V návode na použitie sú uvedené len základné recepty. Je možné, že ste použili múku, ktorá si vyžaduje menej tekutín, ako sa uvádza v recepte. Odporúčame znížiť množstvo tekutín o 10 až 20 ml. To by malo vyriešiť váš problém.
- Otázka:** Keď pečiem hrozienkový chlieb, ostávajú všetky hrozienka na spodku chleba. Čo mám urobiť?
Odpoved: Cesto je pravdepodobne príliš kompaktné na to, aby dokázalo dobre premiesiť hrozienka. Pridajte k základnému receptu 10 až 20 ml tekutín navyše, aby ste získali hladšie cesto, do ktorého sa dajú hrozienka ľahšie zamiesiť. Dbajte však na to, aby samotné hrozienka neboli príliš vlhke.
- Otázka:** Kórka je niekedy svetlejšia, inokedy tmavšia. Prečo?
Odpoved: Farbu si môžete nastaviť sami stlačením tlačidla „Color“. Ak chcete mať svetlú kórku, nastavte na pekární svetlú farbu (L). Ak chcete mať tmavú kórku, nastavte na pekární tmavú farbu (D).
- Otázka:** Prečo mi chlieb naxysol až po veko?
Odpoved: Pridali ste priveľa droždia a/alebo cukru, v dôsledku čoho vzniklo v ceste viac vzduchových bublín a chlieb príliš vykysol. Prečo sa nedá pripraviť chlieb s obsahom ovocia na „rýchlom“ programe?
Odpoved: Tento program pracuje s kratšou dobou kysnutia, a ak použijete viac prísad, ovplyvňuje tým aj čas pečenia, takže pri použití rýchleho programu na prípravu takýchto receptov nedosiahnete dobrý výsledok.
- Otázka:** Domáca pekáreň miesi pomalšie pri príprave chleba z ľažšej múky. Prečo?
Odpoved: To je bežný jav pri použití takýchto receptov. Pre pekáreň to neprestavuje problém, odporúčame však pridať polievkovú lyžicu tekutín.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením domácu pekáreň vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

Vonkajšia strana

Vonkajšok spotrebiča a priezor vyčistíte vlhkou handričkou alebo hubkou. Pred čistením vyberte nádobu na pečenie. V prípade potreby môžete vonkajšiu časť spotrebiča umyť jemným prostriedkom na umývanie riadu alebo čistiacim prostriedkom na antikorové povrchy. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky! Spotrebič, zástrčku ani kábel nikdy neponárajte do vody alebo iných tekutín.

Vnútrotná strana

Vnútro pekárne môžete opatrne vyčistiť mierne navlhčenou handričkou. Pri čistení chráňte výhrevné teleso.

Nádoba na pečenie a miesič

Nádobu na pečenie a miesič môžete vyčistiť teplou vodou. Dávajte pozor, aby ste nepoškodili nepríľnavú vrstvu. Ak sa vám nepodarí vybrať miesič z nádoby na pečenie, nechajte nádobu úplne vychladnúť. Potom nalejte do nádoby trochu teplej vody tak, aby bol miesič zakrytý. Voda rozpustí lepkavé častičky a miesič budete môcť vybrať. Nádobu na pečenie nenamáčajte dlhšie ako 15 až 30 minút.

Nepoužívajte čistiace prostriedky ani kefku na riad, pretože by ste mohli poškodiť nepríľnavú vrstvu nádoby na pečenie a miesiča. Nádoba na pečenie a miesič nie sú vhodné do umývačky riadu.

RECEPTY

Tip! Ak použijete hrubšie pomletý druh múky, možno budete potrebovať menej vody, ako sa uvádza v receptoch. Hrubšie typy múky totiž absorbujú menej vlhkosti.

Biely chlieb	650 gramov	800 gramov
Biela múka	400 g	500 g
Voda	250 ml	300 ml
Maslo/olej	7 g	10 g
Cukor	7 g	10 g
Soľ	7 g	10 g
Sušené droždie	5 g	6 g

Program: Basic, Quick alebo Sandwich
(Základný, Rýchly alebo Sendvič)

Celozrnný chlieb	650 gramov	800 gramov
Celozrnná múka	400 g	500 g
Voda	275 ml	325 ml
Maslo/olej	7 g	10 g
Cukor	7 g	10 g
Soľ	7 g	10 g
Sušené droždie	5 g	6 g

Program: French alebo Whole wheat
(Francúzsky alebo Celozrnný)

Pšeničný chlieb	650 gramov	800 gramov
Celozrnná múka	250 g	300 g
Biela múka	150 g	200 g
Voda	250 ml	300 ml
Maslo/olej	7 g	10 g
Cukor	7 g	10 g
Soľ	7 g	10 g
Sušené droždie	5 g	6 g

Program: French alebo Whole wheat
(Francúzsky alebo Celozrnný)

Jahodový džem		
Čerstvé jahody		450 gramov
Cukor		275 gramov
Citrónová šťava (čerstvá)		3 polievkové lyžice
alebo citrónová šťava (koncentrovaná)		1 polievková lyžica

Program: Jam (Džem)

Ak používate ovocie s kôstkami, musíte ich najprv odstrániť. Ak používate iné druhy ovocia, možno budete musieť upraviť množstvo cukru alebo citrónovej šťavy. V opačnom prípade môže byť džem príliš sladký. Upozornenie: Ovocie obsahuje ovocný cukor. Jeho množstvo sa odlišuje v závislosti od druhu ovocia. Ak ovocie obsahuje priveľa ovocného cukru, môže sa stať, že džem po zmiešaní s pridaným množstvom cukru vykypí. Preto pri príprave džemu nikdy neodchádzajte od pekárne. Ak hrozí, že džem vykypí, opatrne na chvíľu otvorte veko a znovu ho zatvorte, aby sa džem mohol opäť variť normálne. Pozor: z pekárne vychádza para.

Prenhľad programov TBM8001W

Program	Časové nastavenie	1. miesenie	Prestávka	2. miesenie	1. cyklus kysnutia	2. cyklus kysnutia	Pečenie	Udržiavanie v teple	Pipnutie*
1	Basic (Základný) – 800 g Basic (Základný) – 650 g	13:00 – 3:00 13:00 – 2:53	12m 11m	18m 17m	25m 25m	40m 40m	65m 60m	60m 60m	2:20 2:15
2	French (Francúzsky) – 800 g French (Francúzsky) – 650 g	13:00 – 3:50 13:00 – 3:40	20m 18m	25m 23m	30m 30m	45m 45m	70m 65m	60m 60m	2:40 2:35
3	Whole wheat (Celozrnný) – 800 g Whole wheat (Celozrnný) – 650 g	13:00 – 3:40 13:00 – 3:32	12m 11m	25m 21m	35m 35m	60m 60m	60m 60m	60m 60m	2:50 2:45
4	Quick (Rýchly)	2:10	12m	10m	13m	0m	25m	70m	1:45
5	Sweet (Sladký) – 800 g Sweet (Sladký) – 650 g	13:00 – 2:55 13:00 – 2:50	12m 12m	5m 5m	23m 23m	30m 30m	65m 60m	60m 60m	2:30 2:25
6	Gluten free (Bezlepkový) – 800 g Gluten free (Bezlepkový) – 650 g	13:00 – 2:55 13:00 – 2:50	12m 12m	10m 13m	13m 13m	30m 30m	70m 70m	60m 60m	2:25 2:25
7	Ultra fast (Extra rýchly) – 800 g Ultra fast (Extra rýchly) – 650 g	1:38 1:28	13m 13m	5m 5m	5m 5m	30m 25m	50m 45m	60m 60m	1:28 1:18
8	Dough (Cesto)	13:00 – 1:30	25m	-	-	30m	-	-	-
9	Jam (Džem)	1:20	15m	-	-	45m	20m	-	-
10	Cake (Múčnik)	1:50	7m	4m	10m	9m	80m	60m	1:34
11	Sandwich (Sendvič) – 800 g Sandwich (Sendvič) – 650 g	13:00 – 3:00 13:00 – 2:55	17m 17m	8m 8m	25m 25m	35m 35m	55m 50m	60m 60m	2:04 1:59
12	Len pečenie	1:00	-	-	-	-	10 – 60m	0 – 60m	-

Časové nastavenie: 13:00 hod. je maximálny odklad štartu, ktorý sa dá nastaviť, a čas uvedený za týmto údajom je celkové trvanie programu.

Prestávka: pečenie počas tohto cyklu nerobí nič a cesto mierne nakysne.

Udržiavanie v teple: pečaren udržava chlieb v teple ešte 60 minút po dopečení. Táto dodatočná funkcia je určená pre tých, ktorí sa nedostanú k pekárnici včas, no aj tak chcú mať teplý chlieb.

*Stĺpec „Pipnutie“ udáva čas, ktorý sa zobrazuje na displeji, keď je možné pridať dodatočné ingrediencie.

(m = minúty)

RECYKLÁCIA



Tento symbol znamená, že výrobok nesmie byť likvidovaný spoločne s bežným domovým odpadom (2012/19/EÚ). Pri oddelenom zbere elektrických a elektronických výrobkov sa riadte príslušnými predpismi svojho štátu. Správna likvidácia výrobku zabráni negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Obalový materiál tohto výrobku je 100 % recyklovateľný, obalový materiál vracajte oddelene.

COME ORDINARE GLI ACCESSORI

IT

All'indirizzo web www.tomado.com/support è possibile acquistare accessori e parti di ricambio.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Su questo apparecchio vige una garanzia del produttore di 24 mesi. La garanzia è valida soltanto qualora il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e destinato ai fini a cui è preposto. A un'eventuale richiesta, è inoltre necessario allegare la prova di acquisto originale recante la data di acquisto, il nome del venditore e il numero di articolo del prodotto. Per ulteriori informazioni sulle condizioni di garanzia: www.tomado.com/support

BESTILLING AF TILBEHØR

DA

Tilbehør og reservedele kan bestilles på www.tomado.com/support.

GARANTIBETINGELSER

På dette produkt gives 24 måneders garanti. Garantien dækker, såfremt produktet anvendes i overensstemmelse med brugervejledningen og det tilsigtede formål. Der skal ligeledes forevises originalkvittering, som skal indeholde købsdato, forhandlerens navn og produktets varenummer. Garantibetingelserne kan læses i deres fulde længde på vores hjemmeside: www.tomado.com/support.

ZAMAWIANIE AKCESORIÓW

PL

Akcesoria lub części zamienne można zamawiać na stronie internetowej: www.tomado.com/support.

WARUNKI GWARANCJI

Ten produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją. Gwarancja jest ważna, kiedy użytkuje się produkt zgodnie z instrukcją obsługi oraz zgodnie z przeznaczeniem. Oprócz tego należy przy tym przedłożyć dowód zakupu z widoczną datą zakupu, nazwą sprzedawcy detalicznego oraz numerem artykułu dotyczącego produktu. Szczegółowe warunki gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

CS

Příslušenství nebo náhradní díly objednávejte přes www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka 24 měsíců. Vaše záruka je platná, pokud byl výrobek použit v souladu s návodem k použití a za účelem, pro který byl vyroben. Zároveň je nutné předložit původní doklad o koupi opatřený datem nákupu, jménem prodejce a číslem zboží. Podrobné záruční podmínky naleznete na našich webových stránkách: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVANIE PRÍSLUŠENSTVA

SK

Príslušenstvo alebo náhradné diely objednávajte cez www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na tento výrobok na vzťahuje záruka 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, pokiaľ bol výrobok použitý v súlade s návodom na použitie a na účely, na ktoré bol vyrobený. Zároveň je nutné preložiť pôvodný doklad o kúpe s dátumom nákupu, menom predajcu a číslom tovaru. Podrobné záručné podmienky nájdete na našich webových stránkach www.tomado.com/support.

TOMADO®

TBM8001W

Tomado Electric Appliances

Postbus 159

6920 AD Duiven

The Netherlands

✉ support@tomado.com

🌐 www.tomado.com

Con riserva di modifiche ed errori di stampa/ Der tages forbehold for ændringer og trykfej/ Zastrzega się prawo do zmian i błędów w druku/
Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené

TBM8001W-01.1019

TOMADO.COM