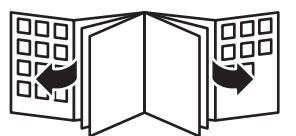


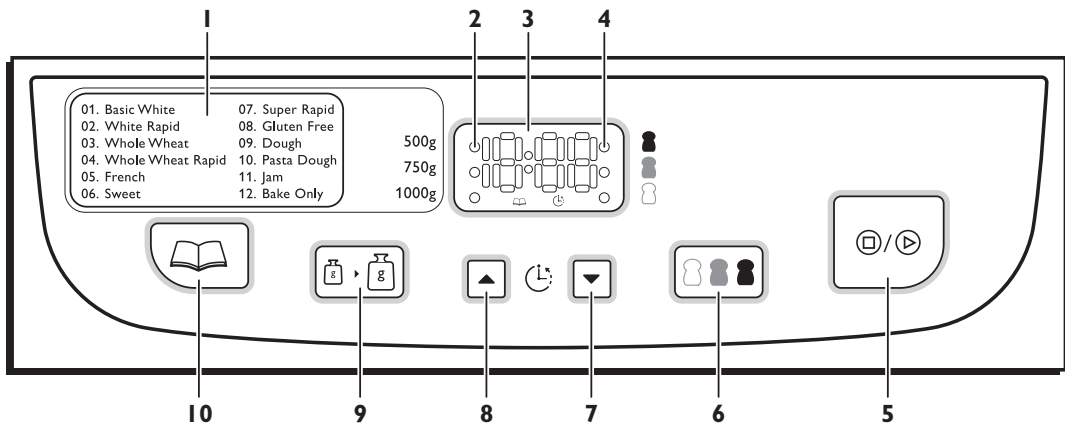
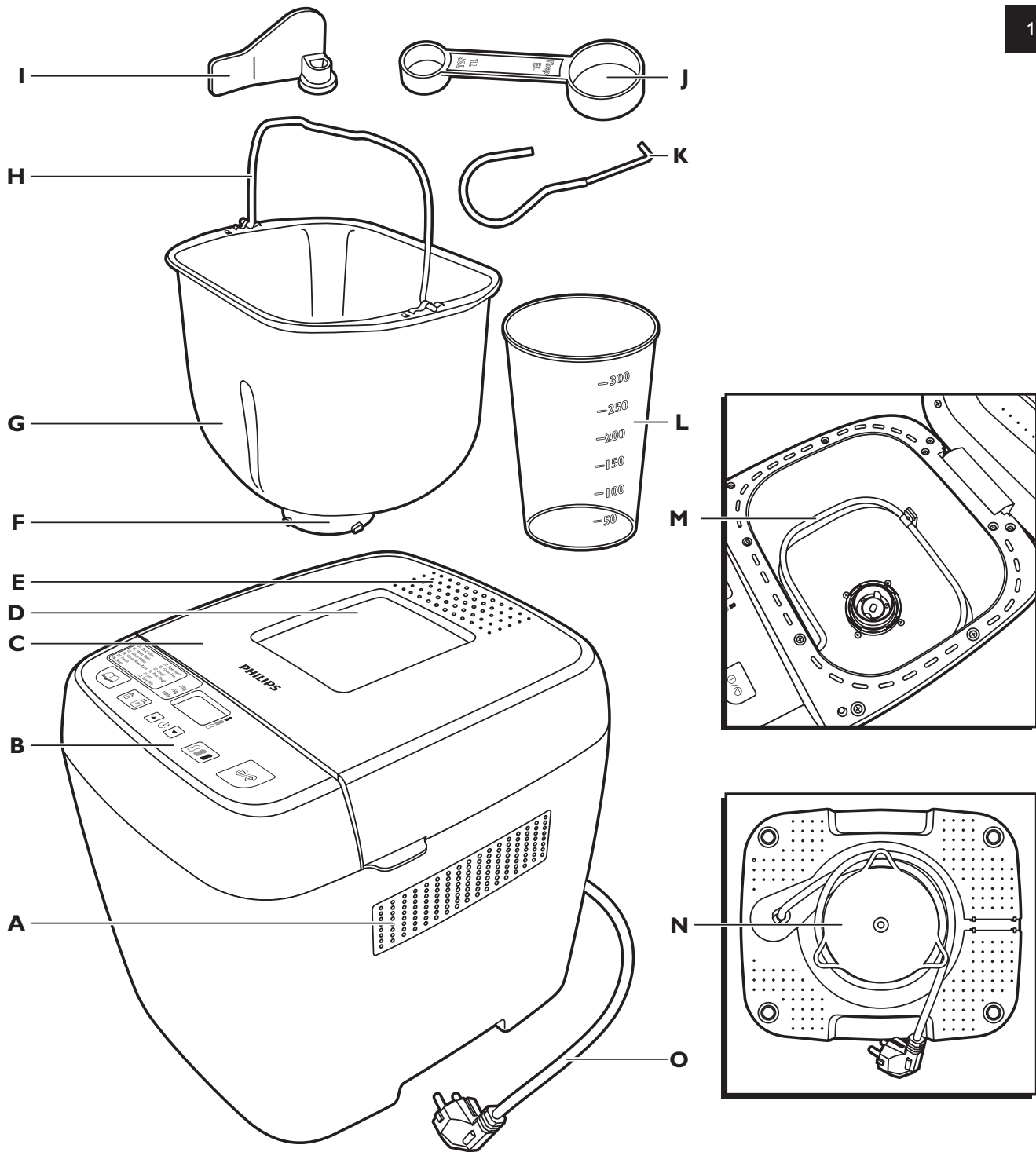
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD9020



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>18</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>31</b>
<b>EESTI</b>	<b>43</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>55</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>67</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>79</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>91</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>103</b>
<b>POLSKI</b>	<b>115</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>127</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>139</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>152</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>164</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>176</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>188</b>

## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## General description (Fig. 1)

- A** Air vents
- B** Control panel
  - 1** Program list
  - 2** Weight indications
  - 3** Display
  - 4** Crust colour indications
  - 5** Start/stop/cancel button
  - 6** Crust colour selector
  - 7** Timer decrease button
  - 8** Timer increase button
  - 9** Weight selector
  - 10** Program selector
- C** Removable lid
- D** Viewing window
- E** Steam vents
- F** Rotating shaft
- G** Bread pan with non-stick coating
- H** Bread pan handle
- I** Kneading blade with non-stick coating
- J** Measuring spoon
- K** Metal hook
- L** Measuring cup
- M** Heating element
- N** Cord storage facility
- O** Mains cord

## Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

### Danger

- Never immerse the body of the breadmaker in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Do not cover the steam and air vents while the breadmaker is operating.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted firmly into the wall socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord, the body of the appliance or the bread pan is damaged.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Make sure that the heating element, the rotating shaft of the bread pan and the outside of the bread pan are clean and dry before you put the plug in the wall socket.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not come near the steam and air vents with your face or hands when the appliance is operating.
- Do not open the lid during the baking process, as this may cause the dough or bread to collapse.
- During the baking process, the appliance itself and the lid become extremely hot. Be careful not to burn yourself.
- Do not remove the bread pan from the appliance during use.
- Never use any utensils to mix the ingredients in the bread pan during a baking program.
- Only put ingredients in the bread pan. Do not put or spill any ingredients and/or additives in the inside of the appliance to avoid damage to the heating element.
- When you remove jam from the bread pan, lift the bread pan with both hands in oven mitts to pour out the hot jam.

### Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not touch the bread pan with sharp utensils to avoid damage.
- Do not expose the appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Always place the appliance on a stable, level and horizontal surface.
- Always put the bread pan in the appliance before you put the plug in the wall socket and switch on the appliance.
- Always unplug the appliance after use.
- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- Do not place the bread pan in a conventional oven to bake bread.

- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Always use oven mitts when you lift the bread pan by its handle or when you handle the hot bread pan, the kneading blade or the hot bread.
- Beware of the hot steam that comes out of the steam vents during baking or out of the breadmaker when you open the lid during or after the baking process.
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Do not touch moving parts.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vents.
- Do not use the bread pan if it is damaged.
- Always clean the appliance after use.
- Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Do not use the appliance outdoors.
- Leave a free space of at least 10cm above, behind and on both sides of the appliance to prevent damage due to radiated heat.
- To avoid damage to the appliance, do not place the bread pan or any other object on top of the appliance.

### Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

### Power failure backup

This appliance has a backup function that remembers the status before a power failure, provided the power supply resumes within 7 minutes. If the power failure occurs during a cooking process, the countdown of the cooking time continues where it left off when the power supply resumes. If the power failure lasts longer than 7 minutes and the failure occurs during a cooking process, the breadmaker automatically resets to the preset setting when the power supply resumes. Open the breadmaker, remove its contents and start all over again. If you have set the timer and the preset cooking process has not yet started when a power failure occurs, the breadmaker automatically resets to the preset setting when the power supply resumes. Open the breadmaker, remove its contents and start all over again.

### Before first use

- 1 Remove all packaging material from the appliance. Be careful not to throw away the kneading blade.
- 2 Remove any labels from the body of the appliance.
- 3 To remove any dust that may have accumulated on the appliance, wipe the outside of the appliance, the bread pan and the kneading blade with a damp cloth.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

- 4 Dry all parts thoroughly before you start to use the appliance.

### Control panel

#### Display

The display shows the following things:

- Program number (1-12)
- Menu or time icon
- Selected weight and selected crust colour
- Baking time countdown in minutes
- 'Fin' when the program finished
- 'OFF' when the program has been cancelled or reset
- 'Err' when there is an error
- 'Add' when extra solid ingredients (e.g. fruits or nuts) can be added
- Keep-warm animation when the baking process is finished

#### Timer buttons

You can use the timer increase and decrease buttons when you want the bread to be ready at a later time. The maximum delay time that can be set is 13 hours.

For example, set the timer to 13 hours at 19:00 hours to have the bread ready at 08:00 hours the next morning.

#### Start/stop/cancel button

- Press this button to start a program or to start timer countdown
- Press this button for 2 seconds until you hear 1 long beep and the message 'OFF' appears on the display. This cancels the current program and the appliance goes back to the default setting (i.e. program 1 - Basic White, 750g, medium crust colour). This does not switch off the appliance.

#### Menus

With the menu selector, you can select one of 12 different menus. The number of the selected menu and the optimal processing time for this menu is shown on the display.

#### Crust colour

With the crust colour selector, you can select one of three crust colours: light, medium or dark. The selected crust colour is shown on the display.

#### Loaf weight

With the weight selector, you can select one of three weights: 500g, 750g or 1000g. The loaf weight is shown on the display.

### Using the appliance

#### Preparing the appliance and ingredients

- 1 Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.

**2** Turn the bread pan anticlockwise and lift it out of the appliance. (Fig. 2)

*Note: Always remove the bread pan before you put ingredients in it, to avoid spilling ingredients into the appliance.*

**3** Make sure the hole in the kneading blade and the rotating shaft inside the bread pan are entirely clean.

*Note: If these parts are not clean, you may not be able to assemble the kneading blade properly.*

**4** Align the flat side of the hole in the kneading blade with the flat side of the shaft in the bread pan. Then push the kneading blade firmly onto the shaft (Fig. 3).

*Note: Make sure you push the kneading blade properly into place, otherwise it may come off during use, which affects the mixing or kneading process.*

*Note: When the kneading blade is assembled properly onto the shaft, it has some horizontal play on the shaft. This is normal.*

**5** Measure the ingredients for the recipe you want to prepare (see section 'Standard bread recipes' below).

*Note: Always measure ingredients accurately. See section 'Measuring ingredients' in chapter 'Ingredients'.*

**6** Put ingredients in the bread pan in the order they are listed in the recipe.

- Always measure ingredients accurately. See section 'Measuring ingredients' in chapter 'Ingredients'.
- Always add yeast last. Make a hollow in the centre of the flour and sprinkle the yeast in it.

**Do not mix the yeast with any of the wet ingredients, otherwise the bread may not rise properly, especially when you use the timer.**

- If an ingredient has to be added during the baking process, the appliance gives a short and long beep three times after 30 minutes and the message 'ADD' appears on the display. If you do not add an ingredient, the appliance simply continues with the baking process.

**7** Put the bread pan in the appliance. Turn the bread pan clockwise until it locks into position (Fig. 4).

If the bread pan is not assembled properly, the kneading blade does not work.

**8** Fold down the handle of the bread pan and close the lid of the appliance.

**9** Put the mains plug in the wall socket.

- ▶ The appliance beeps and '1' appears on the display, which refers to the 'Basic White' program.

### Selecting settings

**1** Press the menu selector until the display shows the number of the program that is appropriate for the recipe you want to prepare (Fig. 5).

- ▶ Each time you press the menu selector, the number on the display increases by 1.
- ▶ After 2 seconds, the display alternately shows the selected program number and the processing time.

*Note: The appliance beeps when you accidentally press the wrong button, for instance when you press the weight button during the Dough program.*

**2** Press the weight selector one or more times to select the appropriate loaf weight (Fig. 6).

Make sure the selected weight is appropriate for the amount of ingredients of the selected recipe, to avoid the bread from becoming too big or burning. See section 'Standard bread recipes' below.

For instance, when you select a weight of 750g, the preset weight for white bread, use 455g or 3¼ cups of white flour.

For programs 1 to 8, the preset weight is 750g.

- ▶ The dot on the left side of the display indicates the selected weight. The display also shows the number of the selected menu (Fig. 7).

**3** If desired, press the crust colour selector one or more times to select the appropriate crust colour (Fig. 8).

For programs 1 to 8, the preset crust colour is medium.

- ▶ The dot on the right side of the display indicates the selected crust colour. The display also shows the number of the selected menu (Fig. 9).
- ▶ The baking time for the selected program, weight and crust colour appears on the display. The baking time is shown in hours and minutes (Fig. 10).

**4** Press the start/stop/cancel button to start the bread making process. (Fig. 11)

During the baking process, the appliance itself and the lid become extremely hot. Be careful not to burn yourself.

*Note: You can watch the mixing, kneading and baking process through the viewing window. Occasionally, some moisture may develop on the inside of the window. You can lift the lid to look inside during the mixing and kneading stages, but DO NOT OPEN THE LID DURING THE BAKING PROCESS (approximately the last hour of the entire processing time), as this may cause the bread to collapse.*

- ▶ The display counts down the processing time in steps of 1 minute until the bread is ready.
- ▶ Each five seconds, the display shows the selected program number instead of the processing time.
- ▶ When the baking process is finished, the appliance beeps. Alternately, the message 'Fin' is shown on the display for 1 second and the keep-warm animation is shown for 5 seconds as long as you do not press any button. (Fig. 12)

*Note: The keep-warm mode does not work in the Dough program. If you leave finished dough in the appliance too long, it may over-rise and produce poor baking results. For the best results, remove the dough at the end of the program and follow the instructions in the recipe for shaping, resting and baking.*

*Note: If you do not remove the bread during or immediately after the keep-warm mode is finished, the crust gets moist and loses its crispiness. The keep-warm mode DOES NOT overbake the bread or make it darker.*

### Using the timer

You can use the timer if you want the bread to be ready at a later time. The maximum delay time that can be set is 13 hours.

For example, set the timer to 13 hours at 19:00 hours to have the bread ready at 08:00 hours the next morning.

*Note: Do not use the timer function with recipes that require fresh ingredients that may go bad, for instance eggs, fresh milk, sour cream or cheese.*

To use the timer:

**1** Put all ingredients in the bread pan.

**2** Select the appropriate program, loaf size and crust colour for your recipe.

- ▶ The total processing time for the selected settings is shown on the display.



**3 Calculate the time difference (in hours) between the present time and the time you want the bread to be ready.**

For instance, if the current time is 19.00 hours and you want the bread to be ready the next morning at 07.00 hours, the time difference is 13 hours.

**4 Press the timer increase or decrease button until the display shows the correct time difference (Fig. 13).**

- ▶ Every time you press the timer increase or decrease button, the time increases or decreases by 10 minutes. If you keep the buttons pressed, the time increases or decreases more quickly.

*Note: If the time on the display reaches 13 hours and you still keep the timer increase button pressed, the display goes back to the baking time of the set program.*

*Note: If you pass the time you want to set, press the opposite button to increase or decrease the time.*

**5 Press the start/stop/cancel button.**

- ▶ The timer counts down the set time in minutes.
- ▶ The bread is ready when the timer has counted down to 00:00 and the appliance beeps.

**After the baking process**

The inside of the breadmaker, the bread pan, the kneading blade and the bread are very hot. Always use oven mitts when you remove the bread pan at the end of the baking cycle or at any time during the keep-warm mode.

- 1** To stop the keep-warm mode, press the start/stop/cancel button for 2 seconds. The display shows "OFF", cancels the current program and goes back to the default setting.

- 2** To switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket.

- 3** Using pot holders or oven mitts, open the lid and turn the bread pan anticlockwise. Then grab the bread pan by its handle and lift it out of the appliance.

- 4** For easy bread removal, let the bread sit upright in the bread pan for 5 minutes. Then turn the pan upside down, hold the handle and shake the bread out onto a wire cooling rack to release heat and moisture from the bread faster.

If necessary, slide a flat rubber or plastic spatula along the sides of the pan to loosen the loaf.

Do not use metal utensils to remove the bread, as these may damage the non-stick coating of the bread pan.

Be careful, the bread pan and the bread are hot.

- 5** If the kneading blade is in the bottom of the bread, use the metal hook supplied with the appliance to remove the kneading blade.

Always make sure that the kneading blade does not stay inside the bread, otherwise you may damage the kneading blade when you slice the bread.

Do not use metal utensils to remove the kneading blade, as these may damage the non-stick coating of the kneading blade.

Be careful, the kneading blade and the bread are hot.

- 6** Immediately remove the kneading blade from the bread pan to prevent it from getting stuck.

*Note: If the blade is stuck, fill the bread pan with water to a level above the kneading blade and let the bread pan soak for 30 minutes. Then remove the kneading blade from the shaft.*

- 7** Let the bread cool down on the wire cooling rack for 30-60 minutes before you slice it with a bread knife or electric knife.

- 8** Let the appliance cool down before you clean it or before you bake another loaf of bread.

**Storing bread**

- Bread should be eaten while fresh, as it does not contain any preservatives. It can only be stored for 1 or 2 days.
- Store the bread at room temperature in a tightly sealed plastic bag or an airtight container.
- Sliced bread loses its freshness and dries out more quickly than unsliced bread.
- Store French-style bread in a paper bag or exposed to the air to retain the crisp crust. This type of bread is best eaten on the same day on which it was baked.

**Freezing/defrosting bread**

- Bread can be frozen in an airtight container for 4-6 weeks.
- You can slice the bread before freezing, to be able to use only a few slices at a time.
- If you defrost the entire loaf, let it defrost in the same container, to allow the moisture to be reabsorbed by the bread.
- Let bread defrost at room temperature or at a low setting in the microwave.

**Standard bread recipes****Basic white bread (programs 1 and 2)**

program: Basic White	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	220ml	280ml	350ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Oil	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Salt	2/3tsp	1tsp	1½tsp
Sugar	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
White flour	350g (2½ cups)	455g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

**Wholewheat bread (programs 3 and 4)**

program: Whole Wheat	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F)	230ml	280ml	350ml
Oil	1tbsp	1tbsp	2tbsp
Salt	1tsp	1tsp	2tsp
Honey OR sugar	2tbsp	2tbsp	2tbsp
Wholewheat flour	350g	450g	560g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

**French bread (program 5)**

program: French	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F)	200ml	260ml	330ml
Oil	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Salt	1tsp	1½tsp	2tsp
White flour	350g (2½ cups)	450g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

**Sweet bread (program 6)**

program: Sweet	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	180ml	240ml	300ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Oil	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
Salt	2/3tsp	1tsp	1tsp
Sugar	3tbsp	4tbsp	5tbsp
White flour	300g (2 cups)	400g (2 2/3 cups)	500 (3 1/3 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

**Super rapid bread: 58 min. (program 7)**

program: Super Rapid	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	280ml	350ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	-	1½tbsp	2tbsp
Oil	-	1½tbsp	2tbsp
Salt	-	½tsp	1tsp
Sugar	-	1½tbsp	2tbsp
White flour	-	450g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	-	1tsp	4tsp

**Gluten-free bread (program 8)**

program: Gluten Free	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	-	340ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	-	-	2tbsp
Oil	-	-	2tbsp
Salt	-	-	1½tsp
Sugar	-	-	2tbsp
Gluten-free flour	-	-	560 (4 cups)
Dried yeast	-	-	2¼tsp

**Dough/pizza dough (program 9, optionally menu 12 afterwards)**

program: Dough	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	-	330ml

program: Dough	500g	750g	1000g
Milk powder (if you use water instead or milk)	-	-	2tbsp
Oil	-	-	¼ cup
Salt	-	-	2tsp
Sugar	-	-	4tbsp
White flour	-	-	560 (4 cups)
Dried yeast	-	-	2tsp

### Pasta dough (program 10)

#### Program: Pasta Dough

Semolina	2 cups
Large eggs	3
Olive oil	2tbsp
Salt	½tsp

### Strawberry or blackberry jam (program 11)

#### Program: Jam

Fresh or frozen (thawed) fruit	2 cups
Sugar	1½ cups

### Blueberry, apricot, peach or pear jam (program 11)

#### Program: Jam

Fresh or frozen (thawed) fruit	2 cups
Sugar	1½ cups
Lemon juice	2tbsp

### Conversion table

tsp/tbsp/cup	ml
¼tsp	1ml
½tsp	2ml
1tsp	5ml
1tbsp	15ml
¼ cup	50ml
1/3 cup	75ml
½ cup	125ml
2/3 cup	150ml
¾ cup	175ml
1 cup	250ml

### Baking times and temperatures

The standard keep-warm temperature for the bread types and Bake Only in the tables below is 60°C.

The keep-warm temperature for jam is 20°C.

The maximum delay time that can be set for all breads except Super Rapid and Gluten Free is 13 hours.

The maximum delay time for Bake Only is 1 hour and 30 minutes.

### Duration and temperatures in the dough stage

Type	Time/ Temp.	PH	K1	Rest	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Basic White	Temp.					25°C		30°C		34°C
	Time	0 min	18 min.	25 min.	16 min.	46 min.	30 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.
White Rapid	Temp.					35°C		35°C		N/A
	Time	0 min.	3 min.	0 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.
Whole Wheat	Temp.	25°C				25°C		33°C		N/A
	Time	30 min.	5 min.	5 min.	20 min.	40 min.,	20 sec.	80 min.	0 sec.	0 min.

Type	Time/ Temp.	PH	K1	Rest	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Whole Wheat Rapid	Temp.	25°C				35°C		35°C		N/A
	Time	5 min.	3 min.	0 min.	25 min.	30 min.	0 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.
French	Temp.					20°C.		25°C		25°C
	Time	0 min.	14 min.	10 min.	16 min.	100 min.	20 sec.	60 min.	15 sec.	95 min.
Sweet	Temp.					25°C		30°C		32°C
	Time	0 min.	3 min.	0 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.
Super Rapid	Temp.					30°C		35°C		N/A
	Time	0 min.	3 min.	0 min.	12 min.	0 min.	18 min.	0 min.	0 min.	25 min.
Gluten Free	Temp.					35°C		N/A		N/A
	Time	8 min.	4 min.	0 min.	19 min.	48 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.
Dough	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Time	0 min.	3 min.	0 min.	27 min.	60 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.
Pasta Dough	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Time	0 min.	3 min.	0 min.	11 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.
Jam	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Time	0 min.	0 min.	0 min.	15 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 sec.	0 min.
Bake Only	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Time	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 sec.	0 min.

- PH: preheating sec.
- K1-4: kneading phase 1-4
- R1-3: rising phase 1-3

#### Optional: adding extra ingredients during the dough stage

Program	Adding extra ingredients (when appliance beeps)
Basic White	After 45 min.
White Rapid	After 20 min.
Whole Wheat	After 46 min.
Whole Wheat Rapid	After 19 min.
Sweet	Afer 20 min.
Gluten Free	After 17 min.
Dough	After 16 min.

#### Duration and temperatures in the baking stage

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
White	Light	110°C	500g	45 min.	3 hrs 50 min.
			750g	50 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	55 min.	4 hrs
	Medium	120°C	500g	45 min.	3 hrs 50 min.
			750g	50 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	55 min.	4 hrs
	Dark	130°C	500g	60 min.	4 hrs 5 min.
			750g	65 min.	4 hrs 10 min.
			1000g	70 min.	4 hrs 15 min.
White Rapid	Light	110°C	500g	45 min.	2 hrs 40 min.
			750g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 50 min.
	Medium	120°C	500g	45 min.	2 hrs 40 min.
			750g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 50 min.
	Dark	130°C	500g	55 min.	2 hrs 50 min.

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
			750g	60 min.	2 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	3 hrs
Whole Wheat	Light	120°C	500g	45 min.	3 hrs 45 min.
			750g	50 min.	3 hrs 50 min.
			1000g	55 min.	3 hrs 55 min.
	Medium	130°C	500g	50 min.	3 hrs 50 min.
			750g	55 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	60 min.	4 hrs
	Dark	140°C	500g	60 min.	4 hrs
			750g	65 min.	4 hrs 5 min.
			1000g	70 min.	4 hrs 10 min.
Whole Wheat Rapid	Light	120°C	500g	45 min.	2 hrs 34 min.
			750g	50 min.	2 hrs 39 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 44 min.
	Medium	130°C	500g	50 min.	2 hrs 39 min.
			750g	55 min.	2 hrs 44 min.
			1000g	60 min.	2 hrs 49 min.
	Dark	140°C	500g	55 min.	2 hrs 44 min.
			750g	60 min.	2 hrs 49 min.
			1000g	65 min.	2 hrs 54 min.
French	Light	115°C	500g	50 min.	5 hrs 45 min.
			750g	55 min.	5 hrs 50 min.
			1000g	60 min.	5 hrs 55 min.
	Medium	125°C	500g	55 min.	5 hrs 50 min.
			750g	60 min.	5 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	6 hrs
	Dark	135°C	500g	60 min.	5 hrs 55 min.
			750g	65 min.	6 hrs
			1000g	70 min.	6 hrs 5 min.
Sweet	Light	105°C	500g	53 min.	3 hrs 19 min.
			750g	57 min.	3 hrs 22 min.
			1000g	58 min.	3 hrs 23 min.
	Medium	115°C	500g	54 min.	3 hrs 19 min.
			750g	57 min.	3 hrs 22 min.
			1000g	60 min.	3 hrs 25 min.
	Dark	135°C	500g	58 min.	3 hrs 23 min.
			750g	61 min.	3 hrs 26 min.
			1000g	64 min.	3 hrs 29 min.
Super Rapid	Medium	140°C	N/A	25 min.	58 min.
Gluten Free	Medium	115°C	750g	95 min.	2 hrs 54 min.
			1000g	100 min.	2 hrs 59 min.
Dough	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 hr 30 min.
Pasta Dough	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Jam	N/A	115°C	N/A	45 min.	1 hr
Bake Only	N/A	120°C	N/A	10 min.	10 min.

### Ingredients and tools

This chapter describes a number of ingredients and tools used for baking bread. Each ingredient has a special purpose. It is important to purchase high-quality ingredients and use them in the exact amounts specified in the recipes. While some ingredients are interchangeable, others will produce poor results in bread.

## Ingredients

---

### White flour

White flour contains enough protein (gluten) to give a lot of volume and texture to bread. It is gluten that forms the cell wall structure, traps and holds the air bubbles and allows the bread to rise. Most flour is bleached. This does not affect the baking performance or the shelf life.

### Wholewheat flour

Wholewheat flour is a coarsely ground type of flour milled from the entire wheat kernel - brand, germ and endosperm. The brand and germ provide the brown colour and nutty flavour while increasing fibre. Baking with wholewheat flour results in shorter, denser loaves.

### Rye flour

Rye flour is made by finely grinding rye kernels. Only flours made from wheat and rye contain gluten-forming proteins. The gluten in rye flour is not very elastic, therefore rye flour must be used in combination with wheat flour.

### Cereals, grains and seeds

Cereals, grains and seeds provide variety in texture, flavour and appearance of breads. They increase fibre content but do not contain gluten. Three, five, seven or twelve-grain cereals can be substituted in a recipe for any multi-grain cereal. Cracked wheat is the wholewheat kernel that is cracked into particles of different sizes from coarse to fine. Bulgur is the wheat kernel with the bran removed, which is steamed, dried and ground. Natural bran, both wheat and oats, cuts the gluten strands. Therefore do not use more bran than is stated in the recipe.

### Semolina flour

Semolina, a creamy yellow coarsely ground flour milled from hard durum wheat, is high in protein. It is used to make fresh pasta. Pasta dough made of semolina is easier to knead and holds its shape better during cooking than pasta dough made with all-purpose flour. You can replace part of the all-purpose or wholewheat flour by semolina.

### Fats

Fats tenderise, add flavour and extend shelf life of bread by retaining moisture. Shortening, margarine, butter or oil can be interchanged in recipes. Loaves baked with these fats will vary slightly. Avoid low-calorie soft margarine as the higher water content can greatly affect loaf size and texture.

### Salt

Salt controls the action of the yeast and adds flavour. Never omit salt from the dough. The amounts used are small but necessary. Without salt, the bread may overrise or collapse.

### Sugars

Sugars provide food for the yeast as well as sweetness for the loaf and colour for the crust. Unless indicated in the recipe, use granulated white sugar. Honey, brown sugar and molasses give bread a unique flavour and colour. Substituting one for the other may affect the final result. Aspartame-based (not saccharin-based) granular sugar substitutes can be used. Substitute equal amounts for sugar in the recipe.

### Liquids

Liquids blend with the flour to produce an elastic dough. Milk gives a tender texture while water results in a crisper crust. Skimmed milk powder and buttermilk powder increase the nutritional value while softening the texture. There is no need to reconstitute skimmed milk powder or buttermilk powder. The use of these powders increases the number of recipes that may be used in combination with the timer function. Do not use the timer function for recipes that require fresh milk. Buttermilk powder tends to blend better when added after the flour.

If you substitute milk for water and skimmed milk powder, use the same amount as the water. Homogenised, 2%, 1% or skimmed milk can be used in recipes that require milk. Unsweetened fruit and vegetable juices can be used in amounts stated in the recipes. Read the labels of these juices to make sure they do not contain added salt, sugar or sweeteners.

### Eggs

Eggs add colour, richness and flavour. Always use large-size eggs fresh from the refrigerator. Do not use the timer function for recipes that require fresh eggs.

### Cheese

Do not press cheese into the measuring spoon when you measure it. Low-fat cheeses may affect the loaf height and shape. Do not use the timer function for recipes that require cheese.

### Yeast

Yeast, a tiny single-celled living organism, feeds on the carbohydrates in flour and sugar to produce carbon dioxide gas that makes bread rise. Mixed with water and sugar, yeast wakes up during the kneading process and fills the dough with tiny bubbles that make it rise. Initial baking causes the dough to rise higher until the yeast is inactivated. Exposure to air, heat and humidity decreases yeast activity. Always use yeast before the expiry date. After opening, store yeast in the refrigerator in its original container, and use within 6-8 weeks. There are 3 types of yeast available - active dry, instant, and breadmaker yeast. Breadmaker yeast is a particularly active strain of yeast with increased levels of ascorbic acid (vitamin C). It was developed specifically for use in breadmakers. To substitute active dry yeast or instant yeast for breadmaker yeast, increase the amount stated in the recipe by  $\frac{1}{4}$  teaspoon. For the best results, use the type of yeast specified in the recipe. Heat kills yeast. When you prepare fillings, it is important that you let ingredients such as melted butter cool down before you use them. Keep yeast away from liquids, fats and salt as they slow the activity. Do not increase the amount of yeast stated in the recipe.

**Cinnamon and garlic both inhibit rising. If you use these ingredients, add them at the corner of the bread pan to make sure they do not touch the yeast.**

### Testing yeast activity

Dissolve 1 tsp sugar into  $\frac{1}{2}$  cup lukewarm water in a measuring cup. Sprinkle 2 tsp yeast over the surface. Stir gently. Let the mixture sit undisturbed for 10 minutes. The mixture should be foamy with a strong smell of yeast. If not, purchase new yeast.

### Bread mix

Bread mixes are available in many stores. Bread mix already includes flour, salt, sugar and yeast in the right measurements, so it is convenient to use. It also comes in many different flavours and varieties. In most cases you just have to put water or milk and butter or oil in the bread pan as indicated in the instructions on the bread mix package, and then add the bread mix.

### Measuring ingredients

Perfect loaves depend on the correct amount of each ingredient. Therefore it is important that you measure ingredients correctly. Even 1 or 2 incorrectly measured tablespoons (either too much or too little) make a big difference for the end result. Never measure ingredients over the bread pan, as you may spill excess ingredients into the bread pan.

*Tip: When you have to add e.g. 280ml water, add 1 cup (250ml) of water using the measuring cup and then add 2tbsp (30ml) of water using the measuring spoon.*

### Storage

Store flour in an airtight container in a cool, dry place. Exposed to heat or moisture, flour loses its strength and ability to rise. Flour absorbs flavours quickly, so store it away from onions or garlic. Store bread, sealed tightly in a plastic bag or other airtight container, at room temperature for 1 to 2 days. French-style breads should be stored in a paper bag or exposed to the air to retain their crisp crust. They are best eaten the same day as baked.

### Tools

#### Measuring spoon

- You can use the measuring spoon supplied to measure yeast, sugar, salt, milk powder and spices.
- Do not use measuring spoons to scoop up dry ingredients. Spoon dry ingredients lightly into the measuring spoon (Fig. 14).
- Heap the spoon, and then level it with the edge of a metal spatula or the straight edge of a knife. Do not press the ingredients into the spoon, nor shake the spoon to level it (Fig. 15).
- The only ingredient that should be pressed into the measuring spoon is brown sugar. Press onto the sugar until it has the shape of the measuring cup.

#### Measuring cup

- Use a graduated transparent measuring cup for all liquids. Place the measuring cup on a flat surface and read the graduation at eye level. If necessary, add or remove some liquid (Fig. 16).

### Cleaning and maintenance

For maximum safety, keep the appliance clean and free of grease and food residues.

Never immerse the appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

**1** Unplug the appliance and let it cool down before you clean it.

**2** After baking, immediately remove the kneading blade from the bread pan to prevent it from getting stuck.

*Note: If the blade is stuck, fill the bread pan with water to a level above the kneading blade and let the bread pan soak for 30 minutes. Then remove the kneading blade from the shaft.*

**3** Clean the kneading blade in hot water with some washing-up liquid. Clean the hole in the kneading blade with a wooden toothpick or a nylon cleaning brush.

**4** Clean the bread pan with a soft cloth moistened with hot water with some washing-up liquid.

Do not immerse the bread pan in water and do not clean it in the dishwasher.

**5** Clean the shaft inside the bread pan with a soft cloth.

**6** Rinse the inside of the bread pan with fresh water.

**7** To remove the lid for easy cleaning, open the lid until it is at a 90° angle to the appliance and then lift it out of the hinge on the appliance. (Fig. 17)

**8** Wipe the lid with a moist cloth.

Do not clean the lid in the dishwasher.

**9** Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Do not use chemical oven cleaners.

**10** Dry all parts thoroughly with a soft dry cloth before you reassemble the appliance.

**11** To reassemble the lid, insert the lid into the hinge and then close it. (Fig. 18)

### Storage

**1** Wind the mains cord round the cord storage hooks in the bottom of the appliance (Fig. 19).

**2** Store the appliance in a safe, dry place.

### Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 20).

### Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

### Problems and possible solutions

	Water or milk	Salt	Sugar or honey	Flour	Yeast	Other
Loaf rises, then falls	Decrease 1-2tbsp, use colder liquid	Increase ¼tsp		Increase 1-2tbsp, use fresher flour; use right type of flour	Decrease 1/8-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	Check power supply
Loaf rises too high	Decrease 1-2tbsp, use colder liquid	Increase 1/4tsp	Decrease ½tsp	Decrease 1-2tbsp	Decrease 1/8-¼tsp, use right type of yeast at right setting	
Loaf does not rise enough	Increase 1-2tbsp	Decrease 1/4tsp	Increase ½tsp	Use fresher flour; use right type of flour	Increase 1/8-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	
Loaf is short and heavy				Use fresher flour; use right type of flour	Add yeast, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	Check power supply
Crust too light			Increase ½tsp			Select correct settings
Loaf is uncooked						Check power supply; select correct settings
Loaf is overcooked			Decrease ½tsp			Select correct settings
Bread mixture is unmixed						Place bread pan properly, push kneading blade correctly onto shaft in bread pan
Smoke comes out of vents						Clean heating element
High altitude adjustment	Decrease 1-2tbsp		Decrease ½tsp		Decrease 1/8-¼tsp	

*Note: When you make corrections to amounts of ingredients, first change the amount of yeast. If the result is still not satisfactory, make adjustments to liquids and then to dry ingredients.*

Problem	Possible cause	Solution
The buttons do not work.	The plug is not in the wall socket.	Put the plug in the wall socket. If the problem persists, contact the Consumer Care Centre in your country.
The appliance produces noise during operation.	The motor produces noise during the kneading process. This is normal.	No action required.
The appliance rattles during operation.	The bread pan is not installed properly.	To install the bread pan properly, turn it clockwise until it locks into position.
Some smoke comes out of the steam vents and the appliance produces a burning smell.	Ingredients or bread crumbs have collected on the heating element or inside the appliance.	Always clean the appliance after use. Unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
The appliance does not start operating when I press the start/stop/cancel button and 'ERR' appears on the display.	The appliance is overheated.	Let the appliance cool down for approx. 1 hour.

### Frequently asked questions

Question	Answer
Why do loaves sometimes vary in height and shape?	Bread is very sensitive to factors in its environment such as room temperature, weather; humidity, altitude, airflow fluctuations and use of the timer. The shape of the bread can also be affected if you use ingredients that are not fresh or that have not been measured correctly.
How do loaves vary in shape depending on the season?	During summer, loaves may sometimes collapse (and get a dent in the centre) or rise too high. During winter, bread may not rise properly. You can solve this by using water that has a temperature of 68°F/20°C.



Question	Answer
Why does flour occasionally stick to the side of the bread?	During the initial mixing process, small amounts of flour may sometimes stick to the sides of the bread pan and get baked onto the sides of the loaf. If this happens, scrape off this part of the crust with a sharp knife.
Why is the dough sometimes very sticky and difficult to work with?	Dough may sometimes be sticky (i.e. too wet) depending on the room temperature and the water temperature. Try using colder water when you make the dough.
Why does the top of the loaf sometimes look torn?	Sometimes the dough rises too much, which may lead to cracks in the surface of the baked bread.
Can I make bread using eggs in the appliance?	Yes, reduce the amount of water and replace it with eggs. Put the eggs in the measuring cup first, then add water up to the level specified in the recipe. Do not use the timer function when you use eggs, as eggs may go bad.
Can I use this breadmaker to prepare recipes found in other cookery books?	Yes. However, the recipes in this booklet have been specially created for this appliance and results may vary when you use other recipes. If you experience problems with other recipes, please consult chapter Troubleshooting.
Why does the bread sometimes have a strange odour?	Too much active dry yeast or ingredients that are not fresh (especially flour and water) may cause the bread to have a strange odour. Always measure ingredients carefully and use fresh ingredients for the best results.
Can I use home-ground or home-milled flour?	Depending on how coarsely ground the flour is, the baking results may not be satisfactory. We recommend that you mix home-ground flour with regular flour for the best results.

**Увод**

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Общо описание (фиг. 1)**

- A** Вентилационни отвори
- B** Пулт за управление
- 1** Списък на програмите
- 2** Индикатори за грамаж
- 3** Дисплей
- 4** Индикатори за цвят на коричката
- 5** Бутон за пуск/стоп/отмяна
- 6** Превключвател за цвят на коричката
- 7** Бутон за намаляване на таймера
- 8** Бутон за увеличаване на таймера
- 9** Превключвател за грамаж
- 10** Превключвател за програма
- C** Подвижен капак
- D** Прозорче за наблюдение
- E** Парни отвори
- F** Въртяща се ос
- G** Кофа за хляб с незалепащо покритие
- H** Дръжка на кофата за хляб
- I** Острие за месене с незалепащо покритие
- J** Мерителна лъжица
- K** Метална кука
- L** Мерителна чашка
- M** Нагревателен елемент
- N** Приспособление за прибиране на кабела
- O** Захранващ кабел

**Важно**

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

**Опасност**

- Не потапяйте корпуса на уреда за приготвяне на хляб във вода или друга течност и не го мийте с течаща вода.
- Не покривайте парните и вентилационните отвори, когато уредът работи.

**Предупреждение**

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Включвайте уреда само в заземен контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е включен както трябва в контакта.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел, корпусът на уреда или кофата за хляб са повредени.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, включително деца, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Пазете захранващия кабел от достъп на деца. Не го оставяйте да виси през ръба на масата или работния плот, на който е сложен уредът.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Проверете дали нагревателният елемент, въртящата се ос на кофата за хляб и външната страна на кофата за хляб са чисти и сухи, преди да включите щепсела в контакта.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаното в това ръководство.
- Не включвайте щепсела на уреда и не работете с пулта за управление с мокри ръце.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ.
- Не приближавайте до вентилационните и парните отвори лицето или ръцете си, когато уредът работи.
- Не отваряйте капака по време на печене, тъй като това може да доведе до спадане на тестото или хляба.
- По време на печене уредът и капакът се нагряват силно. Внимавайте да не се опарите.
- Не изваждайте кофата за хляб от уреда по време на работа.
- Не разбърквайте продуктите в кофата за хляб с прибори по време на програма за печене.
- Поставете продуктите само в кофата за хляб. Не поставяйте и не разсипвайте продукти и/или добавки във вътрешността на уреда, за да не се повреди нагревателният елемент.
- Когато вадите конфитюр от кофата за хляб, вдигнете я с две ръце, като си сложите кухненски ръкавици, за да излеете горещия конфитюр.

**Внимание**

- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не докосвайте кофата за хляб с остри прибори, за да не се повреди.
- Не излагайте уреда на високи температури и не го поставяйте върху работеща или все още гореща готварска печка.
- Поставете уреда върху стабилна, равна и хоризонтална повърхност.
- Винаги слагайте кофата за хляб в уреда, преди да поставите щепсела в контакта и да включите уреда.
- Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа след употреба.
- Оставете уреда да изстине, преди да го почистите или преместите.
- Не слагайте кофата за хляб в обикновена фурна, за да изпечете хляб.

- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Външната повърхност може да се загрее, когато уредът работи. Използвайте кухненски ръкавици, когато повдигате кофата за хляб за дръжката или хващате горещата кофа за хляб, острието за месене или горещия хляб.
- Пазете се от горещата пара, която излиза от парните отвори по време на печене или от уреда за приготвяне на хляб, когато отворите капака по време на печене или след края му.
- Не вдигайте и не местете уреда по време на работа.
- Не докосвайте движещите се части.
- не излагайте уреда на пряка слънчева светлина.
- Не поставяйте метални предмети или несвойствени вещества в парните отвори.
- Не използвайте кофата за хляб, ако е повредена.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Не мийте уреда в съдомиялна машина.
- Не използвайте уреда на открито.
- Осигурете поне 10 см свободно пространство над и зад уреда и от двете му страни, за да не се повреди поради излъчваната топлина.
- За да не се повреди уредът, не поставяйте върху него кофата за хляб или друг предмет.

### Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

### Обезпечаване при спиране на тока

Уредът има функция за обезпечаване, която запомня състоянието преди спиране на тока, ако захранването бъде възстановено в рамките на 7 минути. Ако токът спре по време на готвене, при възстановяване на захранването обратното борене на времето за готвене продължава оттам, докъдето е стигнало. Ако токът спре за повече от 7 минути по време на готвене, при възстановяване на захранването уредът за приготвяне на хляб се връща автоматично към предварително зададената настройка. Отворете уреда, извадете съдържанието и започнете отначало. Ако сте настроили таймера и предварително зададеният процес на готвене все още не е започнал, когато токът спре, при възстановяване на захранването уредът се връща автоматично към предварително зададената настройка. Отворете го, извадете съдържанието и започнете отначало.

### Преди първата употреба

- 1 Свалете всички опаковъчни материали от уреда. Внимавайте да не изхвърлите острието за месене.
- 2 Махнете всички етикети от корпуса на уреда.
- 3 За да почистите прахта, която може да се е събрала по уреда, избършете външната му страна, кофата за хляб и острието за месене с влажна кърпа.

Никога не използвайте за почистване на уреда фибро гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности, като бензин или ацетон.

- 4 Изсушете щателно всички части, преди да започнете да използвате уреда.

### Пулт за управление

#### Дисплей

На дисплея се показват следните елементи:

- Номер на програмата (1-12)
- Икона за меню или време
- Избраните грамаж и цвят на коричката
- Обрато броене на времето за печене в минути
- "Fin", когато програмата е приключила
- "OFF", когато програмата е отменена или върната в начално положение
- "Err", когато има грешка
- "Add", когато могат да се добавят много твърди продукти (като плодове или ядки)
- Анимация, показваща поддържане на топлината, когато печенето е приключило

#### Бутони на таймера

Можете да използвате бутоните за увеличаване и намаляване на таймера, когато искате хлябът да бъде приготвен по друго време. Максималната отсрочка, която може да бъде зададена, е 13 часа.

Например, нагласете таймера на 13 часа в 19:00 ч., за да бъде хлябът готов в 8:00 ч. на следващата сутрин.

#### Бутон за пуск/стоп/отмяна

- Натиснете този бутон, за да стартирате програма или обратното броене на таймера
- Натиснете този бутон за 2 секунди, докато чуете еднократен дълъг звуков сигнал и на дисплея се появи съобщението "OFF". Така текущата програма се отменя и уредът се връща към настройката по подразбиране (тоест, програма 1 - Основен бял, 750 г, умерен цвят на коричката), без да се изключва.

#### Менюта

С превключвателя за меню можете да изберете 12 различни менюта. Номерът на избраното меню и оптималното му време за обработка се показват на дисплея.

#### Цвят на коричката

С превключвателя за цвят на коричката можете да изберете един от три цвята: светъл, умерен или тъмен. Избраният цвят се извежда на дисплея.

#### Грамаж на хляба

С превключвателя за грамаж можете да изберете един от три грамажа: 500 г, 750 г или 1000 г. Грамажът на хляба се извежда на дисплея.

**Използване на уреда****Подготовка на уреда и продуктите**

**1** Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.

**2** Завъртете кофата за хляб обратно на часовниковата стрелка и я извадете от уреда. (фиг. 2)

*Забележка: Винаги изваждайте кофата за хляб, преди да сложите продукти в нея, за да не ги разсипете в уреда.*

**3** Проверете дали отвора в острието за месене и въртящата се ос в кофата за хляб са напълно чисти.

*Забележка: Ако тези части не са чисти, възможно е да не сте в състояние да монтирате правилно острието за месене.*

**4** Подравнете плоската страна на отвора в острието за месене с плоската страна на оста в кофата за хляб. След това закрепете здраво с избутване острието за месене на оста (фиг. 3).

*Забележка: Проверете дали сте закрепили добре острието за месене на мястото му. В противен случай то може да се откачи по време на работа, което се отразява на смесването или месенето.*

*Забележка: Когато острието за месене е поставено правилно на оста, то играе леко в хоризонтална посока. Това е нормално.*

**5** Измерете продуктите за рецептата, която желаете да пригответе (вижте раздела “Стандартни рецепти за хляб” по-долу).

*Забележка: Измервайте прецизно продуктите. Вижте раздела “Измерване на продуктите” в глава “Продукти”.*

**6** Поставете продуктите в кофата за хляб по реда на изброяването им в рецептата.

- Измервайте прецизно продуктите. Вижте раздела “Измерване на продуктите” в глава “Продукти”.

- Винаги добавяйте маята последна. Направете кухня в центъра на брашното и поръсете маята в нея.

Не смесвайте маята с мокри продукти, в противен случай е възможно хлябът да не втаса правилно, особено когато използвате таймера.

- Ако даден продукт трябва да се добави по време на печене, уредът издава трикратно кратък и дълъг сигнал след 30 минути и на дисплея се извежда съобщението “ADD”. Ако не добавите продукта, уредът просто продължава печенето.

**7** Поставете кофата за хляб в уреда. Завъртете я по часовниковата стрелка, докато се застопори на място (фиг. 4).

Ако кофата за хляб не е монтирана правилно, острието за месене няма да работи.

**8** Приберете надолу дръжката на кофата за хляб и затворете капака на уреда.

**9** Включете щепсела на захранващия кабел в контакта.

Уредът издава звуков сигнал и на дисплея се извежда “1”, което обозначава програмата “Основен бял”.

**Избор на настройки**

**1** Натиснете превключвателя за меню, докато на дисплея се изведе номера на програмата, съответстващ на рецептата, която искате да пригответе (фиг. 5).

При всяко натискане на превключвателя за меню числото на дисплея се увеличава с 1.

След 2 секунди на дисплея започва да се показва последователно номера на избраната програма и времето за обработка.

*Забележка: Устройството издава звуков сигнал, когато по невнимание натиснете погрешен бутон, например ако натиснете бутона за грамаж по време на програма за тесто.*

**2** Натиснете превключвателя за грамаж един или повече пъти, за да изберете подходящия грамаж на хляба (фиг. 6).

Проверете дали избраният грамаж е подходящ за количеството на продуктите в избраната рецепта, за да не стане хлябът твърде голям и да не изгори. Вижте раздела “Стандартни рецепти за хляб” по-долу.

Например, когато изберете грамаж от 750 г, предварително зададеният грамаж за бял хляб, използвайте 455 г или 3¼ чаши бяло брашно.

За програми от 1 до 8 предварително зададеният грамаж е 750 г.

Точката от лявата страна на дисплея показва избрания грамаж. На дисплея се извежда и номерът на избраното меню (фиг. 7).

**3** Ако желаете, натиснете превключвателя за цвят на коричката един или повече пъти, за да изберете подходящия цвят на коричката (фиг. 8).

За програми от 1 до 8 предварително зададеният цвят на коричката е умерен.

Точката от дясната страна на дисплея показва избрания цвят на коричката. На дисплея се извежда и номерът на избраното меню (фиг. 9).

Времето за печене, съответстващо на избраните програма, грамаж и цвят на коричката, се извежда на дисплея в часове и минути (фиг. 10).

**4** Натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна, за да започне приготвянето на хляб. (фиг. 11)

По време на печене уредът и капакът се нагряват силно. Внимавайте да не се опарите.

*Забележка: Можете да наблюдавате смесването, месенето и печенето през прозорчето за наблюдение. Понякога от вътрешната страна на прозорчето е възможно да се събере известно количество влага. Можете да вдигнете капака, за да погледнете вътре по време на етапите на смесване и месене, но НЕ ОТВАРЯЙТЕ КАПАКА ПО ВРЕМЕ НА ПЕЧЕНЕ (приблизително последния час от цялото време на обработка), тъй като това може да доведе до спадане на хляба.*

Обратното броене на времето за обработка се извежда на дисплея на стъпки от 1 минута, докато хлябът стане готов.

На всеки пет секунди на дисплея се извежда номерът на избраната програма вместо времето за обработка.

Когато печенето приключи, уредът издава звуков сигнал. На дисплея се редуват съобщението “Fin” за 1 секунда и анимацията, показваща поддържане на топлината, за 5 секунди, докато не натиснете някой бутон. (фиг. 12)

*Забележка: Режимът за поддържане на топлината не работи при програмата за тесто. Ако оставите готовото тесто твърде дълго време в уреда, то може да втаса твърде много и резултатът от печенето да е лош. За постигане на оптимален резултат извадете тестото след приключване на програмата и следвайте указанията в рецептата за оформяне, оставяне да престои и печене.*

**Забележка:** Ако не извадите хляба по време на режима за поддържане на топлината или веднага след края му, коричката ще се овлажни и няма да е хрупкава. Режимът за поддържане на топлината **НЯМА** да препече хляба или да го направи по-тъмен.

### Използване на таймера

Можете да използвате таймера, ако искате хлябът да бъде приготвен по друго време. Максималната отсрочка, която може да бъде зададена, е 13 часа.

Например, нагласете таймера на 13 часа в 19:00 ч., за да бъде хлябът готов в 8:00 ч. на следващата сутрин.

**Забележка:** Не използвайте таймера с рецепти, изискващи пресни продукти, които могат да се развалят, например яйца, прясно мляко, изкиснато кисело мляко или сирене.

За да използвате таймера:

- 1** Поставете всички продукти в кофата за хляб.
- 2** Изберете подходящите за вашата рецепта програма, размер на хляба и цвят на коричката.
  - ▶ На дисплея се извежда общото време на обработка за избраните настройки.
- 3** Изчислете разликата в часове между настоящия момент и времето, когато искате хлябът да бъде готов.
  - ▶ Например, ако в момента е 19:00 ч. и искате хлябът да бъде готов в 8:00 ч. на следващата сутрин, времевата разлика е 13 часа.
- 4** Натиснете бутона за увеличаване или намаляване на таймера, докато на дисплея се изведе правилната времева разлика (фиг. 13).
  - ▶ При всяко натискане на бутона за увеличаване или намаляване на таймера времето се увеличава или намалява с 10 минути. Ако задържите бутоните натиснати, времето се увеличава или намалява по-бързо.

**Забележка:** Ако показаното на дисплея време достигне 13 часа и все още държите натиснат бутона за увеличаване на таймера, дисплеят се връща към времето за печене на зададената програма.

**Забележка:** Ако подминете времето, което желаете да загодете, натиснете противоположния бутон, за да го увеличите или намалите.

- 5** Натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна.
  - ▶ Таймерът започва обратно броене на зададеното време в минути.
  - ▶ Хлябът е готов, когато таймерът достигне 00:00 и уредът издаде звуков сигнал.

### След печенето

Вътрешните части на уреда за приготвяне на хляб, кофата за хляб, острието за месене и хлябът са много горещи. Винаги си слагайте кухненски ръкавици, когато вадите кофата за хляб в края на цикъла на печене или по време на режима за поддържане на топлината.

- 1** За да прекратите режима за поддържане на топлината, натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна за 2 секунди. На дисплея се извежда "OFF", текущата програма се отменя и се връща настройката по подразбиране.
- 2** За да изключите уреда, извадете щепсела на захранващия кабел от контакта.
- 3** Като използвате подложки за съдове или кухненски ръкавици, отворете капака и завъртете кофата за хляб обратно на часовниковата стрелка. След това я хванете за дръжката и я извадете от уреда.
- 4** За да извадите лесно хляба, оставете го в кофата за 5 минути. След това обърнете кофата, хванете дръжката и изтръскайте хляба върху телена решетка, за да изстине и топлината и влагата да се отделят от него по-бързо.

Ако е необходимо, плъзнете плоска гумена или пластмасова лопатка по стените на кофата, за да освободите хляба.

**Не използвайте метални прибори за изваждане на хляба, тъй като могат да повредят незалепащото покритие на кофата за хляб.**

**Внимавайте, кофата за хляб и хлябът са горещи.**

- 5** Ако острието за месене е в долната част на хляба, извадете го с включената в комплекта на уреда метална кука.
  - ▶ Винаги проверявайте дали острието за месене не е останало в хляба, в противен случай можете да го повредите при разрязване.

**Не използвайте метални прибори за изваждане на острието за месене, тъй като могат да повредят незалепащото му покритие.**

**Внимавайте, острието за месене и хлябът са горещи.**

- 6** Извадете веднага острието за месене от кофата за хляб, за да не заседне.

**Забележка:** Ако острието заседне, напълнете кофата за хляб с вода до ниво над него и я оставете за 30 минути. След това свалете острието за месене от оста.

- 7** Оставете хляба да изстива на телената решетка за 30-60 минути, преди да го разрежете с нож за хляб или електрически нож.
- 8** Оставете уреда да изстине, преди да го почистите или да изпечете друг хляб.

### Съхраняване на хляба

- Хлябът трябва да се яде пресен, тъй като не съдържа консервиращи вещества. Може да се съхранява само един-два дена.
- Съхранявайте хляба на стайна температура в затворен найлонов плик или панер без достъп на въздух.
- Хлябът на филии губи свежестта си и изсъхва по-бързо от неразрязания хляб.
- Съхранявайте франзелите в хартиена торбичка или изложени на въздух, за да запазят хрупкавата си коричка. Този вид хляб е най-добре да се изяде в деня на изпичането си.

### Замразяване и размразяване на хляб

- Хлябът може да бъде замразен в панер без достъп на въздух за 4-6 седмици.
- Можете да нарежете хляба преди замразяване, за да използвате само по няколко филии наведнъж.
- Ако размразите целия хляб, оставете го да се размразява в същия панер, за да се абсорбира влагата обратно в него.
- Оставете хляба да се размразява на стайна температура или на слаб огън в микровълнова фурна.

## Стандартни рецепти за хляб

## Основен бял хляб (програми 1 и 2)

програма: Основен бял	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	220 мл	280 мл	350 мл
Сухо мляко (ако използвате вода вместо мляко)	1 супена лъжица	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Олио	1 супена лъжица	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Сол	2/3 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1½ чаена лъжичка
Захар	1 супена лъжица	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Бяло брашно	350 г (2½ чаши)	455 г (3¼ чаши)	560 г (4 чаши)
Суха мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

## Пълнозърнест хляб (програми 3 и 4)

програма: Пълнозърнест	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F)	230 мл	280 мл	350 мл
Олио	1 супена лъжица	1 супена лъжица	2 супени лъжици
Сол	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	2 чаени лъжички
Мед ИЛИ захар	2 супени лъжици	2 супени лъжици	2 супени лъжици
Пълнозърнесто брашно	350 г	450 г	560 г
Суха мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

## Франзела (програма 5)

програма: Франзела	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F)	200 мл	260 мл	330 мл
Олио	1 супена лъжица	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Сол	1 чаена лъжичка	1½ чаена лъжичка	2 чаени лъжички
Бяло брашно	350 г (2½ чаши)	450 г (3¼ чаши)	560 г (4 чаши)
Суха мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

## Сладък хляб (програма 6)

програма: Сладък	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	180 мл	240 мл	300 мл
Сухо мляко (ако използвате вода вместо мляко)	1 супена лъжица	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Олио	1½ супена лъжица	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	2/3 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка
Захар	3 супени лъжици	4 супени лъжици	5 супени лъжици
Бяло брашно	300 г (2 чаши)	400 г (2 2/3 чаши)	500 г (3 1/3 чаши)
Суха мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

## Екстра бърз хляб: 58 мин. (програма 7)

програма: Екстра бърз	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	-	280 мл	350 мл
Сухо мляко (ако използвате вода вместо мляко)	-	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Олио	-	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Сол	-	½ чаена лъжичка	1 чаена лъжичка
Захар	-	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Бяло брашно	-	450 г (3¼ чаши)	560 г (4 чаши)
Суха мая	-	1 чаена лъжичка	4 чаени лъжички

**Хляб без глутен (програма 8)**

програма: Без глутен	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	-	-	340 мл
Сухо мляко (ако използвате вода вместо мляко)	-	-	2 супени лъжици
Олио	-	-	2 супени лъжици
Сол	-	-	1½ чаена лъжичка
Захар	-	-	2 супени лъжици
Брашно без глутен	-	-	560 г (4 чаши)
Суха мая	-	-	2¼ чаени лъжички

**Тесто или тесто за пица (програма 9, по избор след това меню 12)**

програма: Тесто	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	-	-	330 мл
Сухо мляко (ако използвате вода вместо мляко)	-	-	2 супени лъжици
Олио	-	-	¼ чаша
Сол	-	-	2 чаени лъжички
Захар	-	-	4 супени лъжици
Бяло брашно	-	-	560 г (4 чаши)
Суха мая	-	-	2 чаени лъжички

**Тесто за макарони (програма 10)**

Програма: Тесто за макарони	
Грис	2 чаши
Едри яйца	3
Зехтин	2 супени лъжици
Сол	½ чаена лъжичка

**Конфитюр от ягоди или къпини (програма 11)**

Програма: Конфитюр	
Пресни или консервирани (размразени) плодове	2 чаши
Захар	1½ чаши

**Конфитюр от боровинки, кайсии, праскови или круши (програма 11)**

Програма: Конфитюр	
Пресни или консервирани (размразени) плодове	2 чаши
Захар	1½ чаши
Лимонов сок	2 супени лъжици

**Таблица за преобразуване**

чаена лъжичка / супена лъжица / чаша	мл
¼ чаена лъжичка	1 мл
½ чаена лъжичка	2 мл
1 чаена лъжичка	5 мл
1 супена лъжица	15 мл
¼ чаша	50 мл
1/3 чаша	75 мл
½ чаша	125 мл
2/3 чаша	150 мл
¾ чаша	175 мл
1 чаша	250 мл

**Температура и продължителност на печене**

Стандартната температура за поддържане на топлината за различните видове хляб и програмата "Само за печене" в долните таблици е 60°C.

Температурата за поддържане на топлината за конфитюр е 20°C.

Максималната отсрочка, която може да бъде зададена за всички видове хляб, освен Екстра бърз и Без глутен, е 13 часа.

Максималната отсрочка за програмата "Само за печене" е 1 час и 30 минути.

**Продължителност и температури в етапа на формиране на тестото**

Тип	Време/ Темп.	ПЗ	М1	Пауза	М2	В1	М3	В2	М4	В3
Основен бял	Темп.					25°C		30°C		34°C
	Време	0 мин.	18 мин.	25 мин.	16 мин.	46 мин.	30 сек.	25 мин.	15 сек.	55 мин.
Бърз бял	Темп.					35°C		35°C		няма данни
	Време	0 мин.	3 мин.	0 мин.	31 мин.	26 мин.	15 сек.	55 мин.	0 сек.	0 мин.
Пълнозърнест	Темп.	25°C				25°C		33°C		няма данни
	Време	30 мин.	5 мин.	5 мин.	20 мин.	40 мин.	20 сек.	80 мин.	0 сек.	0 мин.
Бърз пълнозърнест	Темп.	25°C				35°C		35°C		няма данни
	Време	5 мин.	3 мин.	0 мин.	25 мин.	30 мин.	0 сек.	46 мин.	0 сек.	0 мин.
Франзела	Темп.					20°C		25°C		25°C
	Време	0 мин.	14 мин.	10 мин.	16 мин.	100 мин.	20 сек.	60 мин.	15 сек.	95 мин.
Сладък	Темп.					25°C		30°C		32°C
	Време	0 мин.	3 мин.	0 мин.	31 мин.	31 мин.	15 сек.	30 мин.	15 сек.	50 мин.
Екстра бърз	Темп.					30°C		35°C		няма данни
	Време	0 мин.	3 мин.	0 мин.	12 мин.	0 мин.	18 мин.	0 мин.	0 мин.	25 мин.
Без глутен	Темп.					35°C		няма данни		няма данни
	Време	8 мин.	4 мин.	0 мин.	19 мин.	48 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Тесто	Темп.					няма данни		няма данни		няма данни
	Време	0 мин.	3 мин.	0 мин.	27 мин.	60 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Тесто за макарони	Темп.					няма данни		няма данни		няма данни
	Време	0 мин.	3 мин.	0 мин.	11 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Конфитюр	Темп.					няма данни		няма данни		няма данни
	Време	0 мин.	0 мин.	0 мин.	15 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Само за печене	Темп.					няма данни		няма данни		няма данни
	Време	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.

- ПЗ: преди загряване
- М1-4: фаза на месене 1-4
- В1-3: фаза на втасване 1-3

**По избор: добавяне на допълнителни продукти по време на етапа на формиране на тестото**

Програма	Добавяне на допълнителни продукти (когато уредът издаде звуков сигнал)
Основен бял	След 45 мин.
Бърз бял	След 20 мин.
Пълнозърнест	След 46 мин.
Бърз пълнозърнест	След 19 мин.
Сладък	След 20 мин.
Без глутен	След 17 мин.
Тесто	След 16 мин.



## Продължителност и температури в етапа на печене

Вид	Коричка	Темп. на печене	Грамаж	Време за печене	Време за обработка
Бял	Светла	110°C	500 г	45 мин.	3 ч. и 50 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. и 55 мин.
			1000 г	55 мин.	4 часа
	Умерена	120°C	500 г	45 мин.	3 ч. и 50 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. и 55 мин.
			1000 г	55 мин.	4 часа
	Тъмна	130°C	500 г	60 мин.	4 ч. и 5 мин.
			750 г	65 мин.	4 ч. и 10 мин.
			1000 г	70 мин.	4 ч. и 15 мин.
Бърз бял	Светла	110°C	500 г	45 мин.	2 ч. и 40 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. и 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. и 50 мин.
	Умерена	120°C	500 г	45 мин.	2 ч. и 40 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. и 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. и 50 мин.
	Тъмна	130°C	500 г	55 мин.	2 ч. и 50 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. и 55 мин.
			1000 г	65 мин.	3 часа
Пълнозърнест	Светла	120°C	500 г	45 мин.	3 ч. и 45 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. и 50 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. и 55 мин.
	Умерена	130°C	500 г	50 мин.	3 ч. и 50 мин.
			750 г	55 мин.	3 ч. и 55 мин.
			1000 г	60 мин.	4 часа
	Тъмна	140°C	500 г	60 мин.	4 часа
			750 г	65 мин.	4 ч. и 5 мин.
			1000 г	70 мин.	4 ч. и 10 мин.
Бърз пълнозърнест	Светла	120°C	500 г	45 мин.	2 ч. и 34 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. и 39 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. и 44 мин.
	Умерена	130°C	500 г	50 мин.	2 ч. и 39 мин.
			750 г	55 мин.	2 ч. и 44 мин.
			1000 г	60 мин.	2 ч. и 49 мин.
	Тъмна	140°C	500 г	55 мин.	2 ч. и 44 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. и 49 мин.
			1000 г	65 мин.	2 ч. и 54 мин.
Франзела	Светла	115°C	500 г	50 мин.	5 ч. и 45 мин.
			750 г	55 мин.	5 ч. и 50 мин.
			1000 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
	Умерена	125°C	500 г	55 мин.	5 ч. и 50 мин.
			750 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
			1000 г	65 мин.	6 часа
	Тъмна	135°C	500 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
			750 г	65 мин.	6 часа
			1000 г	70 мин.	6 ч. и 5 мин.
Сладък	Светла	105°C	500 г	53 мин.	3 ч. и 19 мин.
			750 г	57 мин.	3 ч. и 22 мин.
			1000 г	58 мин.	3 ч. и 23 мин.

Вид	Коричка	Темп. на печене	Грамаж	Време за печене	Време за обработка
	Умерена	115°C	500 г	54 мин.	3 ч. и 19 мин.
			750 г	57 мин.	3 ч. и 22 мин.
			1000 г	60 мин.	3 ч. и 25 мин.
	Тъмна	135°C	500 г	58 мин.	3 ч. и 23 мин.
			750 г	61 мин.	3 ч. и 26 мин.
			1000 г	64 мин.	3 ч. и 29 мин.
Екстра бърз	Умерена	140°C	няма данни	25 мин.	58 мин.
Без глутен	Умерена	115°C	750 г	95 мин.	2 ч. и 54 мин.
			1000 г	100 мин.	2 ч. и 59 мин.
Тесто	няма данни	няма данни	няма данни	0 мин.	1 ч. и 30 мин.
Тесто за макарони	няма данни	няма данни	няма данни	0 мин.	14 мин.
Конфитюр	няма данни	115°C	няма данни	45 мин.	1 час
Само за печене	няма данни	120°C	няма данни	10 мин.	10 мин.

## Продукти и инструменти

В този раздел се описват продукти и инструменти, използвани за печене на хляб. Всеки продукт има специфично предназначение. Важно е да закупите висококачествени продукти и да ги използвате в точните количества, посочени в рецептите. Някои продукти могат да се заменят, но други ще доведат до лош резултат при употреба за хляб.

### Продукти

#### Бяло брашно

Бялото брашно съдържа достатъчно протеини (глутен), за да даде на хляба значителен обем и консистенция. Глутенът формира структурата на клетъчните стени, улавя и задържа въздушните мехурчета и позволява на хляба да втаса. Повечето видове брашно са обезцветени. Това не се отразява върху качеството при печене или срока на годност.

#### Пълнозърнесто брашно

Пълнозърнестото брашно представлява вид едро смяно брашно, при което се използва цялото житно зърно - обвивка, зародиш и ендосперм. Обвивката и зародишът дават кафявия цвят и вкуса на ядки, като същевременно подсилват влакнестата структура. Печенето с пълнозърнесто брашно дава като резултат по-малък и по-плътен хляб.

#### Ръжено брашно

Ръженото брашно се произвежда с фино смилане на ръжени зърна. Само брашната, произведени от пшеница и ръж, съдържат формиращи глутен протеини. Глутенът в ръженото брашно не е много еластичен, поради което ръженото брашно трябва да се използва в съчетание с пшенично брашно.

#### Житни, зърнени и бобови култури

Житните, зърнените и бобовите култури придават разнообразна структура, вкус и вид на хляба. Те повишават съдържанието на влакна, но не съдържат глутен. Всяка многозърнеста житна култура може да бъде заменена в рецепта с житни култури с три, пет, седем или дванадесет зърна. Груханата пшеница представлява цели житни зърна, счукани на части с различен размер, от едри до дребни. Булгурът е житни зърна, почистени от трици, които се задушават на пара, изсушават и смилат. Естествените трици, както пшенични, така и овесени, разкъсват глутеновите нишки. Затова не трябва да използвате повече трици от указаното в рецептата.

#### Грисово брашно

Грисът, кремообразно жълто едро смяно брашно, произвеждано от твърда пшеница, е богат на протеини. Използва се за приготвяне на пресни макаронени изделия. Тестото за макарони, направено от грис, се меси по-лесно и запазва формата си по-добре по време на готвене от тесто за макарони, направено с обикновено брашно. Можете да замените част от обикновеното или пълнозърнестото брашно с грис.

#### Мазнини

Мазнините омекотяват, добавят вкус и удължават срока на годност на брашното, като задържат влагата. Шортънинг, маргарин, масло и олио могат да се заменят едни с други в рецептите. Между хлябовете, изпечени с тези мазнини, ще има малка разлика. Избягвайте нискокалоричен мек маргарин, тъй като по-високото съдържание на вода може да окаже голямо въздействие върху размера и структурата на хляба.

#### Сол

Солта контролира действието на маята и добавя вкус. Винаги слагайте сол в тестото. Използваните количества са малки, но необходими. Без сол хлябът може да втаса твърде много или да спадне.

#### Захари

Захарите осигуряват храна за маята, както и сладък вкус на хляба и цвят на коричката. Освен ако в рецептата е указано друго, използвайте гранулирана бяла захар. Медът, кафявата захар и меласата придават на хляба специфичен вкус и цвят. Замяната на един от тези продукти с друг може да окаже въздействие върху крайния резултат. Могат да се използват базирани на аспартам (а не на захарин) заместители на гранулираната захар. Заменете с количество, равно на количеството захар в рецептата.

#### Течности

Течностите се смесват с брашното, за да се получи еластично тесто. Млякото придава крехка структура, а водата - по-хрупкава коричка. Обезмасленото мляко на прах и мътеницата на прах повишават хранителната стойност и същевременно смекчават структурата. Не е нужно да разтваряте обезмасленото мляко на прах или мътеницата на прах. Използването на тези продукти повишава броя на рецептите, които могат да се използват с таймера. Не използвайте таймера за рецепти, изискващи прясно мляко. Мътеницата на прах се смесва по-добре, ако се добави след брашното.

Ако замените вода и обезмаслено мляко на прах с прясно мляко, използвайте същото количество, като водата. Хомогенизирано мляко, както и мляко с 2 процента масленост, 1 процент масленост или обезмаслено могат да се използват в рецепти, изискващи прясно мляко. Неподсладени плодови и зеленчукови сокове могат да се използват в количествата, посочени в рецептите. Прочетете етикетите на тези сокове, за да се уверите, че не съдържат добавъчна сол, захар или подсладители.

### Яйца

Яйцата добавят цвят, хранителни съставки и вкус. Използвайте едри яйца, скоро извадени от хладилника. Не използвайте таймера за рецепти, изискващи пресни яйца.

### Сирене

Не пресовайте сиренето в мерителната лъжица, когато го мерите. Сирената с ниско съдържание на мазнини могат да окажат въздействие върху височината и формата на хляба. Не използвайте таймера за рецепти, изискващи сирене

### Мая

Маята, дребен едноклетъчен организъм, се храни с въглехидратите в брашното и захарта и отделя въглероден диоксид, който кара хляба да втаса. Смесена с вода и захар, маята се събужда по време на месенето и изпълва тестото с малки мехурчета, които го карат да втаса. Първоначалното печене води до още по-голямо втасване на тестото, докато маята стане неактивна. Излагането на въздух, висока температура и влажност намалява активността на маята. Използвайте маята само преди края на срока ѝ на годност. След отваряне съхранявайте маята в хладилник в първоначалната ѝ опаковка и я използвайте в рамките на 6-8 седмици. Предлагат се три вида мая - активна суха, инстантна и мая за хляб. Маята за хляб е особено активна разновидност с повишено ниво на аскорбинова киселина (витамин С). Разработена е специално за използване в уреди за приготвяне на хляб. За да замените мая за хляб с активна суха или инстантна мая, увеличете количеството, посочено в рецептата, с ¼ чаена лъжичка. За оптимален резултат използвайте вида мая, указан в рецептата. Високата температура убива маята. Когато пригответе плънка, важно е да оставите продукти, като разтопено масло, да изстинат, преди да ги използвате. Пазете маята от течности, мазнини и сол, тъй като те забавят активността ѝ. Не увеличавайте указаното в рецептата количество мая.

**Канелата и чесънът пречат на втасването. Ако използвате тези продукти, добавете ги близо до ъгъла на кофата за хляб, за да сте сигурни, че няма да влязат в досег с маята.**

### Проверка на активността на маята

Разтворете 1 чаена лъжичка захар в ½ чаша хладка вода в мерителна чашка. Поръсете 2 чаени лъжички мая по повърхността. Разбъркайте внимателно. Оставете сместа на спокойствие за 10 минути. Сместа трябва да се разпени и да издава силна миризма на мая. В противен случай купете нова мая.

### Хлебна смес

Хлебните смеси се продават в много магазини. Хлебната смес съдържа правилните количества брашно, сол, захар и мая, поради което е удобна за употреба. Тя се предлага с разнообразни вкусове и разновидности. В повечето случаи трябва само да сложите вода или мляко и масло или олио в кофата за хляб според указанията върху пакета на хлебната смес, след което да добавите сместа.

### Измерване на продуктите

Идеалният хляб зависи от правилното количество на всеки продукт. Затова е важно да измервате продуктите правилно. Дори само една-две неправилно измерени супени лъжици (твърде много или твърде малко) имат голямо значение за крайния резултат. Не измервайте продуктите над кофата за хляб, тъй като може да разсипете допълнителни количества в нея.

**Съвет:** Когато трябва да добавите, например, 280 мл вода, добавете 1 чаша (250 мл) вода с мерителната чашка и 2 супени лъжици (30 мл) вода с мерителната лъжица.

### Съхранение

Съхранявайте брашното в съд без достъп на въздух на хладно и сухо място. Ако бъде изложено на висока температура или влага, брашното губи здравината си и способността си да втаса. Брашното бързо поема аромати, поради което го съхранявайте далеч от лук или чесън. Съхранявайте хляба в затворен хартиен плик или друг съд без достъп на въздух на стайна температура за един-два дена. Франзелите трябва да се съхраняват в хартиена торбичка или изложени на въздух, за да запазят хрупкавата си коричка. Най-добре е да се изядат в деня на изпичането си

### Инструменти

#### Мерителна лъжица

- Можете да използвате включената в комплекта мерителна лъжица за измерване на мая, захар, сол, мляко на прах и подправки.
- Не използвайте мерителни лъжици за загребване на сухи продукти. Насипете внимателно сухите продукти в мерителната лъжица (фиг. 14).
- Напълнете лъжицата и я заравнете с ръба на метална лопатка или правия ръб на нож. Не пресовайте продуктите в лъжицата и не я клатете, за да я заравните (фиг. 15).
- Единственият продукт, който трябва да се пресова в мерителната лъжица, е кафявата захар. Пресовайте захарта, докато придобие формата на мерителната чашка.

#### Мерителна чашка

- Използвайте градуирана прозрачна мерителна чашка за всички течности. Поставете мерителната чашка на хоризонтална повърхност и отчетете мярката на нивото на очите. Ако е нужно, добавете или излейте част от течността (фиг. 16).

### Почистване и поддръжка

За максимална безопасност, поддържайте уреда чист, без мазнина и хранителни остатъци по него.

**Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го мийте с течаща вода.**

**Никога не използвайте за почистване на уреда фибро гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности, като бензин или ацетон.**

**1** Преди да почистите уреда, изключете го от контакта и го оставете да изстине.

**2** Веднага след печене извадете острието за месене от кофата за хляб, за да не заседне.

**Забележка:** Ако острието заседне, напълнете кофата за хляб с вода до ниво над него и я оставете за 30 минути. След това свалете острието за месене от оста.

- 3** Почистете острието за месене в гореща вода с малко течен миеш препарат. Почистете отвора в острието за месене с дървена клечка за зъби или найлонова четка за почистване.
- 4** Почистете кофата за хляб с мека кърпа, навлажнена с гореща вода и малко течен миеш препарат.  
Не потапяйте кофата за хляб във вода и не я мийте в съдомиялна машина.
- 5** Почистете оста в кофата за хляб с мека кърпа.
- 6** Изплакнете вътрешността на кофата за хляб с чиста вода.
- 7** За да свалите капака с цел лесно почистване, отворете го, докато застане под ъгъл 90° спрямо уреда, и го извадете от пантата на уреда. (фиг. 17)
- 8** Избършете капака с влажна кърпа.  
Не мийте капака в съдомиялна машина.
- 9** Избършете външните и вътрешните части на уреда с влажна кърпа.  
Не използвайте химически препарати за почистване на фурни.
- 10** Изсушете щателно всички части с мека суха кърпа, преди да сглобите отново уреда.
- 11** За да поставите обратно капака, вкарайте го в пантата и го затворете. (фиг. 18)

### **Съхранение**

- 1** Навийте захранващия кабел около куките за прибирането му в долната част на уреда (фиг. 19).
- 2** Съхранявайте уреда на безопасно и сухо място.

### **Опазване на околната среда**

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 20).

### **Гаранция и сервиз**

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com) или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонният му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

## Отстраняване на неизправности

В този раздел са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на този уред. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на долните указания, свържете се с Центъра за обслужване на потребители във вашата страна.

### Проблеми и възможни решения

	Вода или мляко	Сол	Захар или мед	Брашно	Мая	Други
Хлябът втасва, после спада	Намалете с 1-2 супени лъжици, използвайте по-студена течност	Увеличете с ¼ чаена лъжичка		Увеличете с 1-2 супени лъжици, използвайте по-прясно брашно, използвайте правилния вид брашно	Намалете с 1/8-¼ чаена лъжичка, използвайте прясна мая, използвайте правилния вид мая с правилната настройка	Проверете електрозахранването
Хлябът втасва твърде много	Намалете с 1-2 супени лъжици, използвайте по-студена течност	Увеличете с 1/4 чаена лъжичка	Намалете с ½ чаена лъжичка	Намалете с 1-2 супени лъжици	Намалете с 1/8-¼ чаена лъжичка, използвайте правилния вид мая с правилната настройка	
Хлябът не втасва достатъчно	Увеличете с 1-2 супени лъжици	Намалете с 1/4 чаена лъжичка	Увеличете с ½ чаена лъжичка	Използвайте по-прясно брашно, използвайте правилния вид брашно	Увеличете с 1/8-¼ чаена лъжичка, използвайте прясна мая, използвайте правилния вид мая с правилната настройка	
Хлябът е дребен и тежък				Използвайте по-прясно брашно, използвайте правилния вид брашно	Добавете мая, използвайте прясна мая, използвайте правилния вид мая с правилната настройка	Проверете електрозахранването
Коричката е твърде светла			Увеличете с ½ чаена лъжичка			Изберете правилните настройки
Хлябът е недопечен						Проверете електрозахранването, изберете правилните настройки
Хлябът е препечен			Намалете с ½ чаена лъжичка			Изберете правилните настройки
Хлебната смес не е смесена добре						Поставете правилно кофата за хляб, закрепете правилно острието за месене върху оста в кофата за хляб
От отворите излиза дим						Почистете нагревателния елемент
Поправка за висока надморска височина	Намалете с 1-2 супени лъжици		Намалете с ½ чаена лъжичка		Намалете с 1/8-¼ чаена лъжичка	

**Забележка:** Когато коригирате количеството на продуктите, първо променете количеството на маята. Ако резултатът все още не е задоволителен, променете количеството на течностите и след това на сухите продукти.

Проблем	Възможна причина	Решение
Бутоните не работят.	Щепселът не е включен в контакта.	Включете щепсела в контакта. Ако проблемът продължи, обърнете се към Центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
Уредът издава шум по време на работа.	Моторът издава шум по време на месене. Това е нормално.	Не се изисква предприемането на действия.
Уредът трака по време на работа.	Кофата за хляб не е монтирана правилно.	За да монтирате правилно кофата за хляб, завъртете я по посока на часовниковата стрелка, докато се застопори на място.

Проблем	Възможна причина	Решение
От парните отвори излиза дим и от уреда се разнася миризма на изгоряло.	По нагревателния елемент или във вътрешността на уреда са се натрупали продукти или трохи хляб.	Винаги почиствайте уреда след употреба. Преди да го почистите, изключете го от контакта и го оставете да изстине.
Уредът не започва да работи, когато натисна бутона за пуск/стоп/отмяна, и на дисплея се извежда "ERR".	Уредът е прегрял.	Оставете уреда да се охлажда около 1 час.

### Често задавани въпроси

Въпрос	Отговор
Защо височината и формата на хляба понякога е различна?	Хлябът е силно чувствителен към такива фактори от околната среда, като стайна температура, метеорологични условия, влажност, надморска височина, въздушни течения и използване на таймера. Формата на хляба може да се промени и ако използвате продукти, които не са пресни или не са измерени правилно.
Как се променя формата на хляба според сезона?	През лятото хлябът може понякога да спадне (и в средата му да се образува вдлъбнатина) или да втаса твърде много. През зимата хлябът може да не втаса правилно. Можете да решите този проблем, като използвате вода с температура 68°F/20°C.
Защо понякога отстрани на хляба се полепва брашно?	По време на първоначалното смесване малки количества брашно могат понякога да полепнат по кофата за хляб и да се изпекат отстрани на хляба. Ако това се случи, остържете тази част от коричката с остър нож.
Защо понякога тестото е много лепкаво и трудно за обработка?	Понякога тестото може да бъде лепкаво (тоест, твърде влажно) в зависимост от стайната температура и температурата на водата. Опитайте да използвате по-студена вода при приготвянето му.
Защо горната част на хляба понякога изглежда разкъсана?	Понякога тестото втасва твърде много, което може да доведе до цепнатини по повърхността на изпечения хляб.
Мога ли да приготвя хляб с яйца в уреда?	Да. Намалете количеството на водата и я заменете с яйца. Първо чукнете яйцата в мерителната чашка, след това добавете вода до указаното в рецептата ниво. Не използвайте таймера, когато слагате яйца, защото могат да се развалят.
Мога ли да използвам този уред за приготвяне на хляб за изпълнение на рецепти от други готварски книги?	Да. Но рецептите в тази брошура са създадени специално за уреда и резултатите може да са различни при използване на други рецепти. Ако срещнете проблеми с други рецепти, направете справка в глава "Отстраняване на неизправности".
Защо понякога хлябът има странен мирис?	Твърде много активна суха мая или продукти, които не са пресни (особено брашно и вода) може да придадат странен мирис на хляба. Винаги измервайте внимателно продуктите и използвайте пресни продукти, за да постигнете оптимален резултат.
Мога ли да използвам домашно смяно брашно?	В зависимост от това колко едро смяно е брашното, резултатите от печенето може да не са задоволителни. Препоръчваме ви да смесите домашно смяно брашно с обикновено брашно, за да получите оптимален резултат.

## Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Ventilační otvory
- B** Ovládací panel
- 1 Seznam programů
- 2 Indikace hmotnosti
- 3 Displej
- 4 Indikace barvy kůrky
- 5 Tlačítko spuštění/zastavení/zrušení
- 6 Volič barvy kůrky
- 7 Tlačítko pro snížení hodnoty časovače
- 8 Tlačítko pro zvýšení hodnoty časovače
- 9 Volič hmotnosti
- 10 Volič programu
- C** Snímatelné víko
- D** Kontrolní okénko
- E** Otvory pro výstup páry
- F** Rotující hřídel
- G** Nádoba na chléb s nepřilnavým povrchem
- H** Rukojeť nádoby na chléb
- I** Hnětací nůž s nepřilnavým povrchem
- J** Odměrka
- K** Kovový hák
- L** Odměrka
- M** Topné tělísko
- N** Držák pro uložení kabelu
- O** Síťová šňůra

## Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

### Nebezpečí

- Tělo domácí pekárny nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny, ani jej neproplachujte pod tekoucí vodou.
- Nezakrývejte otvory pro výstup páry a ventilační otvory, když je domácí pekárna v provozu.

### Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Přístroj připojte výhradně do uzemněných zásuvek. Ujistěte se, že je zástrčka řádně zasunuta do síťové zásuvky.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, síťové šňůře, těle přístroje nebo na nádobě na chléb, přístroj nepoužívejte.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Dbejte na to, aby byla síťová šňůra mimo dosah dětí. Nenechávejte síťovou šňůru viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Než zapojíte síťovou šňůru do zásuvky, zkontrolujte, zda jsou topné tělísko, rotující hřídel nádoby na chléb i vnější povrch nádoby na chléb čisté a suché.
- Nepoužívejte přístroj k účelům, které nejsou popsány v tomto návodu.
- Nezapojujte přístroj a nemanipulujte s ovládacím panelem, pokud máte mokré ruce.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači.
- Je-li přístroj v provozu, nepřibližujte obličej ani ruce k otvorům pro výstup páry a ventilačním otvorům.
- Během procesu pečení neotvírejte víko, mohlo by dojít ke sražení těsta či chleba.
- Během procesu pečení se přístroj a víko zahřívají na vysokou teplotu. Dbejte opatrnosti, abyste se nepopálili.
- Během použití nevyjímejte z přístroje nádobu na chléb.
- K míchání surovin v nádobě na chléb v průběhu programu pečení nikdy nepoužívejte kuchyňské náčiní.
- Pouze vložte suroviny do nádoby na chléb. Nevkládejte či nenalévejte žádné suroviny ani přísady dovnitř přístroje, aby nedošlo k poškození topného tělíška.
- Při vylévání džemu z nádoby na chléb zvedejte nádobu na chléb oběma rukama v kuchyňských rukavicích.

### Upozornění

- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Nedotýkejte se nádoby na chléb ostrým kuchyňským náčiním, aby nedošlo k jeho poškození.
- Nevstavujte přístroj vysokým teplotám a neumísťujte jej na zapnutý nebo ještě horký sporák či vařič.
- Přístroj umístěte vždy na stabilní a vodorovnou podložku.
- Před zapojením do síťové zásuvky a zapnutím přístroje do něj vždy vložte nádobu na chléb.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Před čištěním nebo přemístěním nechte přístroj vždy zcela vychladnout.
- Nepečte chléb v nádobě na chléb v běžné troubě.

- Příklad je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké. Při zvedání nádoby na chléb za rukojeť nebo při manipulaci s nádobou, hnětacím nožem nebo horkým chlebem vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Dejte pozor na horké výpary unikající z otvorů pro výstup páry během pečení nebo z domácí pekárny po otevření víka po skončení procesu pečení nebo v jeho průběhu.
- Nezvedejte a nepřemísťujte přístroj, pokud je v provozu.
- Nedotýkejte se pohyblivých dílů.
- Nevystavujte přístroj přímému slunečnímu svitu.
- Nevkládejte kovové předměty ani cizí tělesa do otvorů pro výstup páry.
- Nádoby na chléb nepoužívejte, je-li poškozená.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte.
- Přístroj nemyjte v myčce.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Nad přístrojem, za ním i po obou stranách přístroje ponechte alespoň 10 cm volného místa, aby nedošlo k poškození vyzařovaným teplem.
- Nepokládejte na přístroj nádoby na chléb ani jiné objekty – předejdete tak jeho poškození.

### Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

### Záloha při výpadku napájení

Tento přístroj je vybaven zálohovací funkcí, která si zapamatuje stav před výpadkem napájení, za předpokladu, že k obnovení napájení dojde do 7 minut. Pokud dojde k výpadku napájení v průběhu procesu přípravy, bude po obnovení napájení pokračovat odpočítávání doby přípravy od okamžiku, kdy k výpadku došlo. Jestliže bude výpadek napájení delší než 7 minut a k výpadku dojde během procesu přípravy, domácí pekárna se po obnovení napájení automaticky resetuje na přednastavenou hodnotu. Otevřete domácí pekárnu, vyjměte její obsah a začněte s přípravou zcela od začátku. Pokud jste nastavili časovač a přednastavený proces přípravy nebyl v okamžiku výpadku napájení ještě spuštěn, domácí pekárna se po obnovení napájení automaticky resetuje na přednastavenou hodnotu. Otevřete domácí pekárnu, vyjměte její obsah a začněte s přípravou zcela od začátku.

### Před prvním použitím

- 1 Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál. Dejte pozor, abyste nevyhodili hnětací nůž.
- 2 Odstraňte z těla přístroje veškeré štítky.
- 3 Otrete vnější povrch přístroje, nádoby na chléb a hnětacího nože navlhčeným hadříkem, abyste odstranili prach, který se na přístroji mohl usadit.

**K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žinky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí prostředky, jako je například benzín nebo aceton.**

- 4 Než začnete přístroj používat, důkladně osušte všechny díly.

### Ovládací panel

#### Displej

Na displeji se zobrazují následující informace:

- Číslo programu (1-12)
- Ikona menu nebo času
- Vybraná hmotnost a vybraná barva kůrky
- Odpočítávání doby pečení v minutách
- ‚Fin‘ po ukončení programu
- ‚OFF‘ po zrušení nebo resetování programu
- ‚Err‘ při chybě
- ‚Add‘, pokud lze přidat pevné přísady navíc (např. ovoce nebo ořechy)
- Animace udržování teploty, pokud byl proces pečení dokončen

#### Tlačítka časovače

Tlačítka pro zvýšení nebo snížení hodnoty časovače lze použít, pokud chcete mít chléb připraven později. Maximálně lze nastavit prodlevu 13 hodin.

Můžete například časovač nastavit na 13 hodin v 19:00 hodin, abyste měli chléb hotový v 8:00 hodin další den ráno.

#### Tlačítko spuštění/zastavení/zrušení

- Stisknutím tohoto tlačítka spustíte program nebo odpočítávání časovače
- Stiskněte toto tlačítko na 2 sekundy, dokud se nezozve 1 dlouhé pípnutí a na displeji se nezobrazí ‚OFF‘. Tím dojde ke zrušení aktuálního programu a přístroj se vrátí na výchozí nastavení (tj. program 1 – Basic White, 750 g, středně propečená kůrka). Nedojde k vypnutí přístroje.

#### Menu

Pomocí voliče menu lze vybrat jedno z 12 menu. Číslo vybraného menu a optimální doba zpracování pro dané menu se zobrazuje na displeji.

#### Barva kůrky

Voličem barvy kůrky můžete vybrat jednu ze tří barev kůrky: světlá, střední nebo tmavá. Vybraná barva kůrky se zobrazuje na displeji.

#### Hmotnost bochníku

Voličem hmotnosti lze vybrat jednu ze tří hmotností: 500 g, 750 g nebo 1 000 g. Hmotnost bochníku se zobrazuje na displeji.

### Použití přístroje

#### Příprava přístroje a přísad

- 1 Přístroj umístěte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch.



**2** Otočte nádobu na chléb proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji z přístroje. (Obr. 2)

*Poznámka: Než do nádoby na chléb vložíte přísady, vždy ji vyjměte, abyste předešli znečištění vnitřních částí přístroje přísadami.*

**3** Zkontrolujte, zda je otvor v hnětacím noži a rotujícím hřídeli uvnitř nádoby na chléb zcela čistý.

*Poznámka: Pokud nejsou tyto části čisté, nemusí jít řádně sestavit hnětací nůž.*

**4** Srovnajte plochou stranou otvoru v hnětacím noži s plochou stranou hřídele v nádobě na chléb. Potom zatlačte hnětací nůž pevně na hřídel (Obr. 3).

*Poznámka: Dbejte, aby byl hnětací nůž řádně zatlačen na místo, jinak by se za provozu mohl uvolnit, což by mělo vliv na proces míchání nebo hnětení.*

*Poznámka: Je-li hnětací nůž správně nasazen na hřídel, má na hřídeli určitou vůli ve vodorovném směru. To je normální jev.*

**5** Odměřte přísady podle receptu, pro jehož přípravu jste se rozhodli (viz část „Základní recepty na chléb“ níže).

*Poznámka: Vždy odměřujte přísady přesně. Viz část „Odměřování přísad“ v kapitole „Přísady“.*

**6** Vložte přísady do nádoby na chléb v pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu.

- Vždy odměřujte přísady přesně. Viz část „Odměřování přísad“ v kapitole „Přísady“.
- Droždí přidávejte vždy jako poslední. Uprostřed hromádky mouky vytvořte důlek a rozdrobte droždí do něj.

Nemíchejte droždí s jinými tekutými přísadami, jinak by chléb nemusel řádně nakynout, zejména v případě, že použijete časovač.

- Pokud je potřeba některou z přísad přidat v průběhu procesu pečení, přístroj po 30 minutách třikrát krátce a dlouze pípne a na displeji se zobrazí „ADD“ (Přidat). Pokud přísadu nepřidáte, přístroj bude pokračovat v procesu pečení.

**7** Vložte nádobu na chléb do přístroje. Otočte nádobu na chléb ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo (Obr. 4).

Pokud není nádoba na chléb řádně sestavena, nebude hnětací nůž fungovat.

**8** Sklopte rukojeť nádoby na chléb a zavřete víko přístroje.

**9** Připojte síťovou zástrčku do zásuvky.

- ▶ Přístroj pípne a na displeji se zobrazí indikace „1“, která označuje program „Basic White“.

#### Volba nastavení

**1** Stiskněte volič menu, dokud se na displeji nezobrazí číslo programu odpovídající receptu, který chcete připravit (Obr. 5).

- ▶ Po každém stisknutí voliče menu se číslo na displeji zvětší o 1.
- ▶ Po 2 sekundách se na displeji střídavě zobrazuje číslo vybraného programu a doba zpracování.

*Poznámka: Pokud neúmyslně stisknete nesprávné tlačítko, například tlačítko hmotnosti v programu Dough (Těsto), přístroj pípne.*

**2** Jedním nebo několika stisknutími voliče hmotnosti vyberte odpovídající hmotnost bochníku (Obr. 6).

Zkontrolujte, zda vybraná hmotnost odpovídá množství přísad zvoleného receptu, aby se chléb příliš nezvětšil nebo nepřipálil. Viz část „Základní recepty na chléb“ níže.

Pokud například vyberete hmotnost 750 g, tedy přednastavenou hmotnost pro bílý chléb, použijte 455 g neboli 3¼ šálku bílé mouky. U programů 1 až 8 je přednastavená hmotnost 750 g.

- ▶ Tečka na levé straně displeje indikuje vybranou hmotnost. Na displeji se také zobrazuje číslo vybraného menu (Obr. 7).

**3** V případě potřeby vyberte jedním nebo několika stisknutími voliče barvy kůrky odpovídající barvu kůrky (Obr. 8).

U programů 1 až 8 je přednastavená barva kůrky střední.

- ▶ Tečka na pravé straně displeje indikuje vybranou barvu kůrky. Na displeji se také zobrazuje číslo vybraného menu (Obr. 9).
- ▶ Doba pečení vybraného programu, hmotnost a barva kůrky se zobrazují na displeji. Doba pečení je uvedena v hodinách a minutách (Obr. 10).

**4** Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení/zrušení spustíte proces pečení chleba. (Obr. 11)

Během procesu pečení se přístroj a víko zahřívají na vysokou teplotu. Dbejte opatrnosti, abyste se nepopálili.

*Poznámka: Proces míchání, hnětení a pečení můžete sledovat kontrolním okénkem. Občas se na vnitřní straně okénka může objevit vlhkost. Během míchání a hnětení můžete zvednout víko a podívat se dovnitř, ale NEOTVÍREJTE VÍKO BĚHEM PROCESU PEČENÍ (přibližně poslední hodina celkové doby zpracování), protože chléb by se mohl srazit.*

- ▶ Displej odpočítává dobu zpracování po 1 minutě, dokud nebude chléb připraven.
- ▶ Každých pět sekund se na displeji místo doby zobrazí číslo vybraného programu.
- ▶ Po dokončení procesu pečení přístroj pípne. Střídavě se na displeji na 1 sekundu zobrazuje indikace „Fin“ (Konec) a na 5 sekund animace udržování teploty, dokud nestisknete nějaké tlačítko. (Obr. 12)

*Poznámka: Režim udržování teploty nefunguje v programu Dough (Těsto). Pokud necháte hotové těsto v přístroji příliš dlouho, může překynout a vést ke špatným výsledkům pečení. Nejlepších výsledků dosáhnete vyjmutím těsta na konci programu a postupem podle pokynů týkajících se jeho tvarování, kynutí a pečení v receptu.*

*Poznámka: Pokud nevyjmete chléb během režimu udržování teploty nebo bezprostředně po jeho dokončení, kůrka zvlhne a ztratí křupavost. Režim udržování teploty NESLOUŽÍ k dopečení chleba nebo dosažení tmavší kůrky.*

#### Použití časovače

Časovač můžete použít, pokud chcete mít chléb připraven později. Maximálně lze nastavit prodlevu 13 hodin.

Můžete například časovač nastavit na 13 hodin v 19:00 hodin, abyste měli chléb hotový v 8:00 hodin další den ráno.

*Poznámka: Nepoužívejte funkci časovače u receptů vyžadujících čerstvé přísady, které by se mohly zkazit, například vejce, čerstvé mléko, kysanou smetanu nebo sýr.*

Použití časovače:

**1** Vložte veškeré přísady do nádoby na chléb.

**2** Vyberte odpovídající program, velikost bochníku a barvu kůrky podle zvoleného receptu.

- ▶ Na displeji se zobrazí celková doba zpracování pro vybrané nastavení.

**3** Vypočtete časový rozdíl (v hodinách) mezi aktuálním časem a časem, kdy chcete mít chléb připraven. Pokud je například 19.00 hodin a chcete mít chléb připraven další den ráno v 8.00 hodin, činí časový rozdíl 13 hodin.

**4** Stisknutím tlačítka zvýšení nebo snížení hodnoty časovače nastavte správný časový rozdíl (Obr. 13).  
 ▶ Každým stisknutím tlačítka zvýšení nebo snížení hodnoty časovače se doba prodlouží nebo zkrátí o 10 minut. Pokud podržíte tlačítka stisknutá, bude se doba prodloužovat nebo zkracovat rychleji.

*Poznámka: Pokud čas na displeji dosáhne 13 hodin a budete stále držet tlačítko zvýšení hodnoty časovače stisknuté, displej začne opět indikovat dobu pečení nastaveného programu.*

*Poznámka: Jestliže přejdete dobu, kterou jste chtěli nastavit, můžete stisknutím protějšího tlačítka dobu prodloužit nebo zkrátit.*

**5** Stiskněte tlačítko spuštění/zastavení/zrušení.  
 ▶ Časovač začne odpočítávat nastavenou dobu v minutách.  
 ▶ Chléb je připraven, jakmile časovač odpočítá na hodnotu 00:00 a přístroj pípne.

### Po dokončení procesu pečení

Vnitřní části domácí pekárny, nádoba na chléb, hnětací nůž a chléb jsou velmi horké. Při vyjímání nádoby na chléb na konci cyklu pečení nebo kdykoli v průběhu režimu udržování teploty vždy používejte kuchyňské rukavice.

- Chcete-li režimu udržování teploty ukončit, stiskněte tlačítko spuštění/zastavení/zrušení na 2 sekundy. Na displeji se zobrazí „OFF“, dojde ke zrušení aktuálního programu a návratu na výchozí nastavení.
- Pokud chcete přístroj vypnout, odpojte síťovou zástrčku od zásuvky ve zdi.
- Pomocí chňapek nebo kuchyňských rukavic otevřete víko a otočte nádobu na chléb proti směru hodinových ručiček. Potom uchopte nádobu na chléb za rukojeť a vyjměte ji z přístroje.
- Chcete-li si usnadnit vyjímání chleba, nechte jej 5 minut ve vzpřímené poloze v nádobě na chléb. Potom otočte nádobu vzhůru nohama, uchopte rukojeť a vyklopte chléb na drátěnou podložku, aby rychleji vychladl a uvolnil vlhkost.  
 V případě potřeby uvolněte bochník zasunutím ploché gumové nebo plastové stěrky po stranách nádoby.

Nepoužívejte k vyjmutí chleba kovové kuchyňské náčiní, protože by mohlo poškodit nepřilnavý povrch nádoby na chléb.

Buďte opatrní, nádoba na chléb a chléb jsou horké.

**5** Pokud je hnětací nůž zapečen do dolní části chleba, vyjměte jej pomocí kovového háku dodaného s přístrojem. Vždy zkontrolujte, zda hnětací nůž nezástul v chlebu, jinak byste jej při krájení chleba mohli poškodit.

Nepoužívejte k vyjmutí hnětacího nože kovové kuchyňské náčiní, protože by mohlo poškodit nepřilnavý povrch hnětacího nože.

Buďte opatrní, hnětací nůž a chléb jsou horké.

**6** Ihned vyjměte hnětací nůž z nádoby na chléb, aby se nepřichytil.

*Poznámka: Pokud se nůž přichytí, naplňte nádobu na chléb vodou do úrovně přesahující hnětací nůž a nechte nádobu na chléb po dobu 30 minut odmočit. Potom hnětací nůž sejměte z hřídele.*

**7** Nechte chléb vychladnout na drátěné podložce po dobu 30 až 60 minut. Teprve pak jej nakrájejte nožem na chléb nebo elektrickým nožem.

**8** Před čištěním nebo pečením dalšího bochníku chleba nechte přístroj vychladnout.

### Skladování chleba

- Chléb by se měl jíst čerstvý, protože neobsahuje žádné konzervanty. Lze jej skladovat pouze 1 až 2 dny.
- Chléb skladujte při pokojové teplotě v dobře uzavřeném plastovém sáčku nebo vzduchotěsné nádobě.
- Nakrájený chléb ztrácí čerstvost a osychá rychleji než nenakrájený.
- Chléb francouzského typu skladujte v papírovém sáčku nebo tak, aby byl na vzduchu, abyste zachovali jeho křupavou kůrku. Tento typ chleba je nevhodnější konzumovat v den, kdy byl upečen.

### Zmrazení/rozmrazení chleba

- Chléb lze zmrazit a uchovat ve vzduchotěsné nádobě po dobu 4 až 6 týdnů.
- Před zmrazením můžete chléb nakrájet, abyste vždy mohli použít jen několik krajíčků.
- Pokud rozmrazujete celý bochník, nechte jej rozmrznout ve stejné nádobě – chléb tak absorbuje zpět svou vlhkost.
- Chléb rozmrazujte při pokojové teplotě nebo v mikrovlnné troubě nastavené na nízký výkon.

### Základní recepty na chléb

#### Základní bílý chléb (programy 1 a 2)

program: Basic White	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C) nebo mléko	220 ml	280 ml	350 ml
Sušené mléko (pokud použijete místo mléka vodu)	1 pol. lž.	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Olej	1 pol. lž.	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	2/3 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1½ čaj. lž.
Cukr	1 pol. lž.	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Bílá mouka	350 g (2½ šálku)	455 g (3¼ šálku)	560 g (4 šálky)
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

**Celozrnný chléb (programy 3 a 4)**

program: Whole Wheat	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olej	1 pol. lž.	1 pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	2 čaj. lž.
Med NEBO cukr	2 pol. lž.	2 pol. lž.	2 pol. lž.
Celozrnná mouka	350 g	450 g	560 g
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

**Francouzský chléb (program 5)**

program: French	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Olej	1 pol. lž.	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	1 čaj. lž.	1½ čaj. lž.	2 čaj. lž.
Bílá mouka	350 g (2½ šálku)	450 g (3¼ šálku)	560 g (4 šálky)
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

**Sladký chléb (program 6)**

program: Sweet	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C) nebo mléko	180 ml	240 ml	300 ml
Sušené mléko (pokud použijete místo mléka vodu)	1 pol. lž.	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Olej	1½ pol. lž.	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Sůl	2/3 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.
Cukr	3 pol. lž.	4 pol. lž.	5 pol. lž.
Bílá mouka	300 g (2 šálky)	400 g (2 2/3 šálku)	500 g (3 1/3 šálku)
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

**Super rychlý chléb: 58 min (program 7)**

program: Super Rapid	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C) nebo mléko	-	280 ml	350 ml
Sušené mléko (pokud použijete místo mléka vodu)	-	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Olej	-	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	-	½ čaj. lž.	1 čaj. lž.
Cukr	-	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Bílá mouka	-	450 g (3¼ šálku)	560 g (4 šálky)
Sušené droždí	-	1 čaj. lž.	4 čaj. lž.

**Bezlepkový chléb (program 8)**

program: Gluten Free	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C) nebo mléko	-	-	340 ml
Sušené mléko (pokud použijete místo mléka vodu)	-	-	2 pol. lž.
Olej	-	-	2 pol. lž.
Sůl	-	-	1½ čaj. lž.
Cukr	-	-	2 pol. lž.
Bezlepková mouka	-	-	560 g (4 šálky)
Sušené droždí	-	-	2¼ čaj. lž.

**Těsto/těsto na pizzu (program 9, případně následně menu 12)**

program: Dough	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C) nebo mléko	-	-	330 ml

program: Dough	500 g	750 g	1 000 g
Sušené mléko (pokud použijete místo mléka vodu)	-	-	2 pol. lž.
Olej	-	-	¼ šálku
Sůl	-	-	2 čaj. lž.
Cukr	-	-	4 pol. lž.
Bílá mouka	-	-	560 g (4 šálky)
Sušené droždí	-	-	2 čaj. lž.

### Těsto na těstoviny (program 10)

#### Program: Pasta Dough

Semolina (krupicová pšeničná mouka)	2 šálky
Velká vejce	3
Olivový olej	2 pol. lž.
Sůl	½ čaj. lž.

### Jahodový nebo ostružinový džem (program 11)

#### Program: Jam

Čerstvé neb mražené ovoce (po rozmražení)	2 šálky
Cukr	1½ šálku

### Borůvkový, meruňkový, broskvový nebo hruškový džem (program 11)

#### Program: Jam

Čerstvé neb mražené ovoce (po rozmražení)	2 šálky
Cukr	1½ šálku
Citronová šťáva	2 pol. lž.

### Převodní tabulka

čajová lžička/polévková lžice/šálek	ml
¼ čaj. lž.	1 ml
½ čaj. lž.	2 ml
1 čaj. lž.	5 ml
1 pol. lž.	15 ml
¼ šálku	50 ml
1/3 šálku	75 ml
½ šálku	125 ml
2/3 šálku	150 ml
¾ šálku	175 ml
1 šálek	250 ml

### Doby pečení a teploty

Standardní teplota v režimu udržování teploty pro různé typy chleba a program Bake Only (Pouze pečení) v tabulkách níže je 60 °C.

Pro džem je teplota v režimu udržování teploty 20°C.

Maximální prodleva, kterou lze nastavit pro všechny typy chleba kromě Super Rapid (Super rychlý) a Gluten Free (Bezlepkový) je 13 hodin.

Maximální prodleva pro program Bake Only (Pouze pečení) je 1 hodina 30 minut.

### Doba a teplota ve stádiu těsta

Typ	Doba/teplota	PH	K1	Kynutí	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Základní bílý	Teplota					25 °C		30 °C		34 °C
	Doba zpracování	0 min	18 min	25 min	16 min	46 min	30 s	25 min	15 s	55 min
Bílý rychlý	Teplota					35 °C		35 °C		Není k dispozici
	Doba zpracování	0 min	3 min	0 min	31 min	26 min	15 s	55 min	0 s	0 min

Typ	Doba/teplota	PH	K1	Kynutí	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Celozmrný	Teplota	25 °C				25 °C		33 °C		Není k dispozici
	Doba zpracování	30 min	5 min	5 min	20 min	40 min	20 s	80 min	0 s	0 min
Celozmrný rychlý	Teplota	25 °C				35 °C		35 °C		Není k dispozici
	Doba zpracování	5 min	3 min	0 min	25 min	30 min	0 s	46 min	0 s	0 min
Francouzský	Teplota					20 °C		25 °C		25 °C
	Doba zpracování	0 min	14 min	10 min	16 min	100 min	20 s	60 min	15 s	95 min
Sladký	Teplota					25 °C		30 °C		32 °C
	Doba zpracování	0 min	3 min	0 min	31 min	31 min	15 s	30 min	15 s	50 min
Super rychlý	Teplota					30 °C		35 °C		Není k dispozici
	Doba zpracování	0 min	3 min	0 min	12 min	0 min	18 min	0 min	0 min	25 min
Bezlepkový	Teplota					35 °C		Není k dispozici		Není k dispozici
	Doba zpracování	8 min	4 min	0 min	19 min	48 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Těsto	Teplota					Není k dispozici		Není k dispozici		Není k dispozici
	Doba zpracování	0 min	3 min	0 min	27 min	60 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Těsto na těstoviny	Teplota					Není k dispozici		Není k dispozici		Není k dispozici
	Doba zpracování	0 min	3 min	0 min	11 min	0 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Džem	Teplota					Není k dispozici		Není k dispozici		Není k dispozici
	Doba zpracování	0 min	0 min	0 min	15 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min
Pouze pečení	Teplota					Není k dispozici		Není k dispozici		Není k dispozici
	Doba zpracování	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min

- PH: Předehřátí sekund
- K1-4: Fáze hnětení 1-4
- R1-3: Fáze kynutí 1-3

**Volitelně: přidání přísad navíc v průběhu stádia těsta**

Program	Přidání přísad navíc (když přístroj pípne)
Základní bílý	Po 45 min
Bílý rychlý	Po 20 min
Celozmrný	Po 46 min
Celozmrný rychlý	Po 19 min
Sladký	Po 20 min
Bezlepkový	Po 17 min
Těsto	Po 16 min

**Doba a teplota ve stádiu pečení**

Typ	Kůrka	Tepl. pečení	Hmotnost	Doba pečení	Doba zpracování
Bílý	Světlý	110 °C	500 g	45 min	3 h 50 min
			750 g	50 min	3 h 55 min
			1 000 g	55 min	4 hodiny

Typ	Kůrka	Tepl. pečení	Hmotnost	Doba pečení	Doba zpracování
	Střední	120 °C	500 g	45 min	3 h 50 min
			750 g	50 min	3 h 55 min
			1 000 g	55 min	4 hodiny
	Tmavá	130 °C	500 g	60 min	4 h 5 min
			750 g	65 min	4 h 10 min
			1 000 g	70 min	4 h 15 min
Bílý rychlý	Světlý	110 °C	500 g	45 min	2 h 40 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1 000 g	55 min	2 h 50 min
	Střední	120 °C	500 g	45 min	2 h 40 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1 000 g	55 min	2 h 50 min
	Tmavá	130 °C	500 g	55 min	2 h 50 min
			750 g	60 min	2 h 55 min
			1 000 g	65 min	3 h
Celozrný	Světlý	120 °C	500 g	45 min	3 h 45 min
			750 g	50 min	3 h 50 min
			1 000 g	55 min	3 h 55 min
	Střední	130 °C	500 g	50 min	3 h 50 min
			750 g	55 min	3 h 55 min
			1 000 g	60 min	4 hodiny
	Tmavá	140 °C	500 g	60 min	4 hodiny
			750 g	65 min	4 h 5 min
			1 000 g	70 min	4 h 10 min
Celozrný rychlý	Světlý	120 °C	500 g	45 min	2 h 34 min
			750 g	50 min	2 h 39 min
			1 000 g	55 min	2 h 44 min
	Střední	130 °C	500 g	50 min	2 h 39 min
			750 g	55 min	2 h 44 min
			1 000 g	60 min	2 h 49 min
	Tmavá	140 °C	500 g	55 min	2 h 44 min
			750 g	60 min	2 h 49 min
			1 000 g	65 min	2 h 54 min
Francouzský	Světlý	115 °C	500 g	50 min	5 h 45 min
			750 g	55 min	5 h 50 min
			1 000 g	60 min	5 h 55 min
	Střední	125 °C	500 g	55 min	5 h 50 min
			750 g	60 min	5 h 55 min
			1 000 g	65 min	6 hodin
	Tmavá	135 °C	500 g	60 min	5 h 55 min
			750 g	65 min	6 hodin
			1 000 g	70 min	6 h 5 min
Sladký	Světlý	105 °C	500 g	53 min	3 h 19 min
			750 g	57 min	3 h 22 min
			1 000 g	58 min	3 h 23 min
	Střední	115 °C	500 g	54 min	3 h 19 min
			750 g	57 min	3 h 22 min
			1 000 g	60 min	3 h 25 min
	Tmavá	135 °C	500 g	58 min	3 h 23 min
			750 g	61 min	3 h 26 min

Typ	Kůrka	Tepl. pečení	Hmotnost	Doba pečení	Doba zpracování
			1 000 g	64 min	3 h 29 min
Super rychlý	Střední	140 °C	Není k dispozici	25 min	58 min
Bezlepkový	Střední	115 °C	750 g	95 min	2 h 54 min
			1 000 g	100 min	2 h 59 min
Těsto	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	0 min	1 h 30 min
Těsto na těstoviny	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	0 min	14 min
Džem	Není k dispozici	115 °C	Není k dispozici	45 min	1 h
Pouze pečení	Není k dispozici	120 °C	Není k dispozici	10 min	10 min

## Přísady a pomůcky

V této kapitole je popsána celá řada přísad a pomůcek používaných při pečení chleba. Každá z přísad má svůj účel. Je důležité kupovat kvalitní přísady a používat je přesně v množství uvedeném v receptech. Některé přísady lze nahradit, u jiných by však v případě jejich záměny byly výsledky pečení nevyhovující.

### Přísady

#### Bílá mouka

Bílá mouka obsahuje mnoho proteinů (lepek), který zajistí chlebu objem a strukturu. Lepek je základem pro formování struktury stěn buněk, zachycuje a udržuje vzduchové bubliny a umožňuje chlebu kynout. Většina typů mouky je bělená. To neovlivňuje výsledky pečení ani trvanlivost.

#### Celozrnná mouka

Celozrnná mouka je hrubě namletý typ mouky z celých zrn pšenice – slupky, klíčku a endospermu. Slupka a klíček zajišťují hnědou barvu a oříškovou příchut' a zvyšují podíl vlákniny. Pečením z celozrnné mouky získáte méně nadýchané, tužší bochníky.

#### Žitná mouka

Žitná mouka se vyrábí jemným rozemletím zrn žita. Pouze mouka z pšenice a žita obsahuje proteiny lepkového typu umožňující formování. Lepek v žitné mouce není příliš elastický, proto je nutné žitnou mouku používat v kombinaci s pšeničnou moukou.

#### Cereálie, zrníčka a semínka

Cereálie, zrníčka a semínka zpestřují strukturu, chuť a vzhled chleba. Zvyšují podíl vlákniny, ale neobsahují lepek. Tří-, pěti-, sedmi- nebo dvanáctizrnné cereálie lze v receptech nahradit libovolnými vícezrnnými cereáliemi. Drcená pšenice je rozdrcena na kousky různé velikosti, od velkých po malé. Sušená drcená pšenice jsou zrna bez otrub, která jsou napařena, usušena a rozemleta. Přírodní otruby, jak pšeničné, tak ovesné, narušují lepková vlákna. Nepoužívejte proto více otrub, než je uvedeno v receptu.

#### Semolinová mouka (pšeničná krupice)

Semolina je mouka smetanově žluté barvy hrubě namletá z tvrdé pšenice, která obsahuje velký podíl proteinů. Používá se při výrobě čerstvých těstovin. Těsto na těstoviny připravené ze semoliny se snáze hněte a drží při vaření lépe tvar než těsto připravené z běžné univerzální mouky. Část běžné nebo celozrnné mouky můžete nahradit semolinou.

#### Tuky

Tuky zjemňují, dochucují a prodlužují trvanlivost chleba uchováním vlhkosti. Tuky na pečení, margaríny, máslo nebo olej lze v receptech zaměňovat. Bochníky upečené s různými tuky se příliš neliší. Nepoužívejte nízkokalorické „light“ měkké margaríny, protože vyšší objem vody by mohl značně ovlivnit velikost a strukturu bochníku.

#### Sůl

Sůl řídí proces kynutí pomocí droždí a dodává chuť. Nikdy nezapomeňte přidat do těsta sůl. Je zapotřebí jen malé množství, je však nezbytné. Bez soli by chléb mohl překynout nebo se srazit.

#### Cukry

Cukry jsou zdrojem energie pro droždí a jsou zodpovědné za sladkou chuť bochníku a barvu kůrky. Pokud není v receptu uvedeno jinak, používejte bílý krystalový cukr. Med, hnědý cukr a melasa dávají chlebu jedinečnou příchut' a barvu. Záměnou těchto přísad můžete ovlivnit konečný výsledek.

Lze použít krystalová náhradní sladidla na bázi aspartamu (nikoli sacharínu). Náhradu použijte v množství odpovídajícím množství cukru v receptu.

#### Tekutiny

Tekutiny smícháním s moukou zajišťují vytvoření elastického těsta. Mléko zajistí jemnou strukturu, voda naproti tomu křupavější kůrku. Sušené odstředěné mléko a sušené podmásli zvyšují nutriční hodnotu a zjemňují strukturu. Sušené mléko či podmásli není třeba rozmíchávat ve vodě. Použitím těchto sušených produktů zvýšíte počet receptů, které lze použít v kombinaci s funkcí časovače. Nepoužívejte funkci časovače u receptů, které vyžadují čerstvé mléko. Sušené podmásli se obvykle lépe smíchá, pokud jej přidáte až do mouky.

Pokud nahradíte vodu a sušené odstředěné mléko normálním mlékem, použijte množství, jako by se jednalo o vodu. V receptech vyžadujících mléko lze použít homogenizované, 2%, 1% nebo odstředěné mléko. Neslazené ovocné a zeleninové šťávy lze použít v množství uvedeném v receptech. U šťáv si přečtěte na štítku, zda neobsahují přídavek soli, cukru či náhradních sladidel.

#### Vejsce

Vejsce dodají barvu, hutnost a chuť. Vždy používejte vejce velká a vychlazená. U receptů vyžadujících čerstvá vejce nepoužívejte funkci časovače.

#### Sýr

Při odměřování sýra jej netlačte do odměrky. Nízkotučné sýry mohou ovlivnit výšku a tvar bochníku. U receptů vyžadujících sýr nepoužívejte funkci časovače.

#### Droždí

Droždí jsou vlastně maličké jednobuněčné živé organismy, které se živí sacharidy v mouce a cukru a produkují oxid uhličitý zajišťující nakynutí chleba. Po smíchání s vodou a cukrem začnou při procesu hnětení vyvíjet aktivitu a naplní těsto malými bublinkami, které způsobí jeho nakynutí. Na začátku pečení těsto ještě více nakyne, dokud není aktivita droždí ukončena. Vystavením vzduchu, teple a vlhkosti dochází ke snížení aktivity droždí. Nepoužívejte droždí po uplynutí jeho data spotřeby. Po otevření droždí skladujte v ledničce v původním obalu a spotřebujte je během 6 až 8 týdnů. K dostání jsou 3 typy droždí – aktivní sušené, instantní a droždí pro domácí pekárny. Droždí pro domácí pekárny je tvořeno velmi

aktivními kmeny organismů a obsahuje zvýšenou hladinu kyseliny askorbové (vitamín C). Bylo vyvinuto speciálně pro použití v domácích pekárnách. Chcete-li nahradit droždí pro domácí pekárny aktivním sušeným droždím nebo instantním droždím, zvýšte množství uvedené v receptu o ¼ čajové lžičky. Nejlepších výsledků dosáhnete při použití typu droždí uvedeného v receptu. Teplem se život v droždí zabíjí. Při přípravě náplně je důležité přísady, jako je rozpuštěné máslo, nechat před použitím vychladnout. Dbejte, aby droždí nebylo v blízkosti tekutin, tuků a soli, protože snižují jeho aktivitu. Nezvyšujte množství droždí uvedené v receptu.

**Skořice a česnek zpomalují kynutí. Pokud použijete tyto přísady, přidejte je do rohu nádoby na chléb, abyste zabránili jejich kontaktu s droždím.**

### Zkouška aktivity droždí

Rozpusťte 1 čajovou lžičku cukru v ½ šálku vlažné vody v nádobě odměrky. Rozdrobte na povrch 2 čajové lžičky droždí. Jemně zamíchejte. Nechejte směs v klidu odpočinout po dobu 10 minut. Směs by měla být napěněná, se silnou kvasnicovou vůní. Pokud tomu tak není, kupte nové droždí.

### Směsi na přípravu chleba

Směsi na přípravu chleba jsou k dostání v mnoha obchodech. Směs na přípravu chleba již obsahuje mouku, sůl, cukr a droždí ve správném poměru, jejich použití je proto pohodlné. Dodávají se také v mnoha různých příchutích a typech. Ve většině případů je třeba nalít do nádoby na chléb pouze vodu nebo mléko, přidat máslo nebo olej podle pokynů na balení směsi na přípravu chleba a poté nasypat směs na přípravu chleba.

### Odměřování přísad

K dosažení dokonalých bochníků je třeba použít správné množství jednotlivých přísad. Je proto důležité, abyste přísady správně odměřili. I 1 nebo 2 nesprávně odměřené polévkové lžičce (navíc nebo chybějící) mají na konečný výsledek velký vliv. Nikdy neodměřujte přísady nad nádobou na chléb, protože byste mohli do nádoby rozlít či rozsypat nadměrné množství přísad.

**Tip: Pokud potřebujete přidat například 280 ml vody, odměřte 1 šálek (250 ml) vody pomocí nádoby odměrky a potom přidejte 2 polévkové lžičce (30 ml) vody pomocí odměrky.**

### Skladování

Mouku skladujte ve vzduchotěsné nádobě na chladném, suchém místě. Při vystavení teplu nebo vlhkosti ztrácí mouka své vlastnosti a schopnost kynout. Mouka rychle absorbuje příchuti, proto ji skladujte odděleně od cibule a česneku. Chléb, dobře uzavřený v plastovém sáčku nebo jiné vzduchotěsné nádobě, skladujte při pokojové teplotě po dobu 1 až 2 dnů. Chléb francouzského typu by měl být skladován v papírovém sáčku nebo tak, aby byl na vzduchu, abyste zachovali jeho křupavou kůrku. Nejvhodnější ke konzumaci je v den, kdy byl upečen.

### Pomůcky

#### Odměrka

- K odměřování droždí, cukru, soli, sušeného mléka a koření můžete použít dodanou odměrku.
- Nepoužívejte odměrku k nabírání suchých přísad. Suché přísady nabírejte do odměrky zlehka lžičkou (Obr. 14).
- Naberte odměrku navrhenu a potom ji zarovnejte kovovou stěrkou nebo ostřím nože. Netlačte přísady do odměrky ani odměrkou netřeste, abyste ji zarovnali (Obr. 15).
- Jedinou přísadou, kterou je třeba do odměrky zatlačit, je hnědý cukr. Upěchujte cukr tak, aby vyplnil tvar nádoby odměrky.

#### Odměrka

- Odstupňovaná průhledná nádoba odměrky slouží k odměřování všech tekutin. Položte nádobu odměrky na rovný povrch a odečtěte rysku v úrovni očí. V případě potřeby tekutinu přidejte nebo uberte (Obr. 16).

### Čištění a údržba

Abyste zajistili maximální bezpečnost, udržujte přístroj v čistotě, bez mastnoty a zbytků potravin.

**Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny ani jej neproplachujte pod tekoucí vodou.**

**K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žinky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí prostředky, jako je například benzín nebo aceton.**

**1** Před čištěním odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.

**2** Po pečení ihned vyjměte hnětací nůž z nádoby na chléb, aby se nepřichytil.

*Poznámka: Pokud se nůž přichytil, naplňte nádobu na chléb vodou do úrovně přesahující hnětací nůž a nechte nádobu na chléb po dobu 30 minut odmočit. Potom hnětací nůž sejměte z hřídele.*

**3** Omyjte hnětací nůž v horké vodě s přidavkem mycího prostředku. Otvor v hnětacím noži vyčistěte dřevěným párátkem nebo nylonovým čisticím kartáčem.

**4** Nádobu na chléb čistěte měkkým hadříkem navlhčeným horkou vodou s přidavkem mycího prostředku.

**Neponořujte nádobu na chléb do vody ani ji nemyjte v myčce.**

**5** Očistěte hřídel uvnitř nádoby na chléb měkkým hadříkem.

**6** Vypláchněte vnitřní část nádoby na chléb čistou vodou.

**7** Chcete-li sejmout víko, abyste jej mohli lépe očistit, otevřete víko do úhlu 90° vůči přístroji a pak je vytáhněte ze závěsů na přístroji. (Obr. 17)

**8** Otrete víko navlhčeným hadříkem.

**Víko nemyjte v myčce.**

**9** Vnitřní a vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.

**Nepoužívejte chemické čističe trouby.**

**10** Všechny díly důkladně osušte měkkým suchým hadříkem a pak přístroj opět složte.

**11** Chcete-li opět nasadit víko, zasuňte je do závěsů a uzavřete. (Obr. 18)



## Skladování

- 1 Oviňte síťovou šňůru okolo háčků pro šňůru ve spodní části přístroje (Obr. 19).
- 2 Skladujte přístroj na bezpečném a suchém místě.

## Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 20).

## Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

## Odstraňování problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

### Problémy a možná řešení

	Voda nebo mléko	Sůl	Cukr nebo med	Mouka	Droždí	Další
Těsto nakyne a pak se srazí	Snižte množství o 1 nebo 2 pol. lž., použijte chladnější tekutinu	Zvyšte množství o ¼ čaj. lž.		Zvyšte množství o 1 nebo 2 pol. lž., použijte čerstvější mouku, použijte správný typ mouky	Snižte množství o 1/8 až ¼ čaj. lž., použijte čerstvé droždí, použijte správný typ droždí v odpovídajícím množství	Zkontrolujte napájení
Těsto nakyne příliš	Snižte množství o 1 nebo 2 pol. lž., použijte chladnější tekutinu	Zvyšte množství o 1/4 čaj. lž.	Snižte množství o ½ čaj. lž.	Snižte množství o 1 nebo 2 pol. lž.	Snižte množství o 1/8 až ¼ čaj. lž., použijte správný typ droždí v odpovídajícím množství	
Bochník dostatečně nenakyne	Zvyšte množství o 1 nebo 2 pol. lž.	Snižte množství o 1/4 čaj. lž.	Zvyšte množství o ½ čaj. lž.	Použijte čerstvější mouku, použijte správný typ mouky	Zvyšte množství o 1/8 až ¼ čaj. lž., použijte čerstvé droždí, použijte správný typ droždí v odpovídajícím množství	
Bochník je tuhý a hutný				Použijte čerstvější mouku, použijte správný typ mouky	Přidejte droždí, použijte čerstvé droždí, použijte správný typ droždí v odpovídajícím množství	Zkontrolujte napájení
Kůrka je příliš světlá			Zvyšte množství o ½ čaj. lž.			Vyberte správné nastavení
Bochník je nedopečený						Zkontrolujte napájení, vyberte správné nastavení
Bochník je přepečený			Snižte množství o ½ čaj. lž.			Vyberte správné nastavení
Směs na přípravu chleba je nepromíchaná						Nasaďte správně nádobu na chléb, řádně zatlačte hnětací nůž na hřídel v nádobě na chléb
Z otvorů pro výstup páry nebo ventilačních otvorů vystupuje kouř						Očistěte topné tělísko
Úprava pro vysokou nadmořskou výšku	Snižte množství o 1 nebo 2 pol. lž.		Snižte množství o ½ čaj. lž.		Snižte množství o 1/8 až ¼ čaj. lž.	

**Poznámka:** Pokud upravujete množství přísad, nejprve měňte množství droždí. Pokud přesto nebudou výsledky uspokojivé, upravte množství tekutin a nakonec suchých přísad.

Problém	Možná příčina	Řešení
Tlačítka nefungují.	Zástrčka není v síťové zásuvce.	Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Pokud problém přetrvává, obraťte se na Informační středisko ve své zemi.
Přístroj při provozu vydává hluk.	Motor vydává při hnětení hluk. To je normální jev.	Není nutná žádná akce.
Přístroj při provozu drnčí.	Nádoba na chléb není správně nasazena.	Nádobu na chléb je třeba správně nainstalovat otočením ve směru hodinových ručiček tak, aby zapadla na své místo.
Z otvorů pro výstup páry vychází trochu kouře a přístroj vydává zápach, jako by se něco pánilo.	Na topné tělísko nebo dovnitř přístroje se dostaly přísady či drobčky.	Vždy po použití přístroj vyčistěte. Před tím ho odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.
Přístroj se nezapne po stisknutí tlačítka spuštění/zastavení/zrušení a na displeji se zobrazuje „ERR“.	Přístroj je přehřátý.	Nechte přístroj přibližně 1 hodinu vychladnout.

### Nejčastější dotazy

Otázka	Odpověď
Proč se někdy výška a tvar bochníků liší?	Chléb je velmi citlivý na vlivy okolního prostředí, například teplotu v místnosti, počasí, vlhkost, nadmořskou výšku, změny proudění vzduchu a použití časovače. Tvar chleba také může ovlivnit použití přísad, které nejsou čerstvé nebo nebyly správně odměřeny.
Jak se bochníky liší tvarem v různých ročních obdobích?	V létě se někdy bochníky mohou srazit (s dutinou uprostřed) nebo příliš nakynout. V zimě nemusí chléb řádně nakynout. Tyto situace můžete vyřešit použitím vody s pokojovou teplotou 20 °C.
Proč se na boky chleba někdy přilepí mouka?	Při počátečním míchání může někdy malé množství mouky ulpět na bocích nádoby na chléb a připéci se na bochník. Pokud k tomu dojde, oškrabte tuto část kůrky ostrým nožem.
Proč je těsto někdy velmi lepkavé a špatně se s ním pracuje?	Těsto se někdy může začít lepit v závislosti na teplotě v místnosti a teplotě vody (je příliš mokré, řídké). Zkuste použít při přípravě těsta chladnější vodu.
Proč je někdy špička bochníku popraskaná?	Někdy těsto příliš nakyne, což může vést k popraskání povrchu upečeného chleba.
Lze v přístroji péci chléb s použitím vajec?	Ano, snižte množství vody a nahraďte jej vejci. Nejprve vyklopte vejce do nádoby odměrky, potom doplňte vodu do úrovně uvedené v receptu. Pokud použijete vejce, nepoužívejte funkci časovače, protože vejce by se mohla zkazit.
Dá se tato domácí pekárna použít k přípravě receptů z jiných kuchařských knih?	Ano. Recepty v této brožuře však byly vytvořeny speciálně pro tento přístroj a pokud použijete jiné recepty, mohou se výsledky lišit. Setkáte-li se u jiných receptů s problémy, nahlédněte do kapitoly Odstraňování problémů.
Proč je chléb někdy divně cítit?	Příliš velké množství aktivního sušeného droždí nebo přísad, které nejsou čerstvé (zejména mouky a vody) může způsobit nezvyklý pach chleba. Přísady vždy pečlivě odměřujte a používejte čerstvé přísady. Jen tak dosáhnete nejlepších výsledků.
Mohu použít doma drcenou nebo doma mletou mouku?	V závislosti na hrubosti drcení či mletí nemusí být výsledky pečení uspokojivé. Doporučujeme smíchat doma mletou mouku s běžnou moukou, abyste dosáhli co nejlepších výsledků.

## Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Üldkirjeldus (Jn 1)

- A** Õhuavad
- B** Juhtpaneel
- 1 Programmi loend
- 2 Kaalu näidikud
- 3 Ekraan
- 4 Kooriku värvuse näidikud
- 5 Start/stopp/tühista nupp
- 6 Kooriku värvuse selektor
- 7 Taimeri vähendamise nupp
- 8 Taimeri suurendamise nupp
- 9 Kaalu selektor
- 10 Programmi selektor
- C** Eemaldatav kaas
- D** Vaatlusaken
- E** Auruavad
- F** Pöörlev võll
- G** Külgevõtmatu kattega leivavorm
- H** Leivavormi käepide
- I** Külgevõtmatu kattega sõtkumistera
- J** Mõõdulusikas
- K** Metallist konks
- L** Mõõdunõu
- M** Küttekeha
- N** Juhtmehoidiku pesa
- O** Toitejuhe

## Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

### Oht

- Ärge kunagi kastke leivaküpsetaja korpust vette või muudesse vedelikesse ega loputage seda kraani all.
- Ärge katke leivaküpsetaja töö ajal auru- ja õhuavasid.

### Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ühendage seade ainult maandatud seinakontakti. Veenduge, et pistik oleks kindlalt seinakontakti sisestatud.
- Ärge kasutage seadet, kui pistik, toitejuhe, seadme korpus või leivavorm on kahjustatud.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhised.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Hoidke toitejuhe laste käeulatuses kaugemal. Ärge jätke toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma, millel seade asub.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Veenduge, et enne pistiku sisestamist seinakontakti oleksid küttekeha, leivavormi pöörlev võll ja leivavorm väljastpoolt puhtad ja kuivad.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud otstarbeks.
- Ärge lükake seadme pistikut seinakontakti või käsitsege juhtpaneeli märgade kätega.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi välise taimeriga ühendage.
- Ärge mingi näo või kätega töötava seadme auru- ja õhuavade lähedale.
- Ärge avage küpsetamistoimingu ajal kaant, sest selle tagajärjel võib tainas või leib alla vajuda.
- Küpsetamistoimingu ajal muutuvad seade ise ja kaas erakordselt kuumaks. Olge ettevaatlik, et ennast ei põletaks.
- Ärge võtke seadme kasutamise ajal leivavormi seadmest välja.
- Ärge kunagi kasutage aktiveeritud küpsetusprogrammi ajal mingeid köögiriistu leivavormis koostisainete segamiseks.
- Pange leivavormi ainult koostisained. Küttekeha kahjustuse vältimiseks ärge pange või pillake mingeid koostisaineid ja/või lisandeid seadme sisemusse.
- Leivavormist moosi eemaldamiseks tõstke leivavorm mõlema ahjukinnastes käega välja ja kallake kuum moos välja.

### Ettevaatus

- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Kahjustuste ärahoidmiseks ärge katsuge leivavormi teravate köögiriistadega.
- Ärge jätke seadet kõrge temperatuuri kätte ega pange seda töötavasse või kuumu ahju ega pliidi peale.
- Pange seade alati kindlale, tasasele ja horisontaalsele pinnale.
- Enne kui sisestate pistiku seinakontakti ja lülitate seadme sisse, pange leivavorm alati seadmesse.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Enne seadme puhastamist või teiseldamist laske sel alati jahtuda.
- Ärge pange leivavormi leiva küpsetamiseks tavalisse ahju.
- Seda seadet saab kasutada ainult koduses majapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Seadme toimimise ajal võivad ligipääsetavad pinnad muutuda kuumaks. Leivavormi väljatõstmiseks kasutage käepidet ning kuumu leivavormi, sõtkumistera või kuumu leiva käsitemiseks alati ahjukindaid.

- Olge ettevaatlik küpsetamistoimingu ajal auruvadest või leivaküpsetajast ning pärast küpsetamistoimingut kaane avamisel väljuva kuuma auruga.
- Ärge tõstke ega liigutage töötavat seadet.
- Ärge puudutage liikuvaid osi.
- Ärge jätke seadet päikese kätte.
- Ärge sisestage metallesemeid või võõraid auruvadesse.
- Ärge kasutage kahjustatud leivavormi.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist.
- Ärge peske seadet nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage seadet õues.
- Jätke kuumusekiirgusest põhjustatud kahjustuste vältimiseks seadme ülaosa, tagaosa ja mõlema külje vahele vähemalt 10 cm vaba ruumi.
- Kahjustuste ärahoidmiseks ärge pange seadme peale leivavormi ega muid esemeid.

### Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

### Varundus elektrikatkestuse korral

Sellel seadmel on varundusfunktsioon, mis jätab meelde oleku enne toitekatkestust tingimusel, et katkestus ei ole pikem kui 7 minutit. Kui katkestus peaks toimuma küpsetamise ajal, siis pärast katkestuse möödumist jätkab taimer loendamist momendist, mil toimus elektrikatkestus. Kui elektrikatkestuse kestus on 7 minutit pikem ja katkestus toimus küpsetamise ajal, siis pärast katkestuse kõrvaldamist lähtestab leivaküpsetaja automaatselt eelseadistatud seadistuse. Avage leivaküpsetaja, eemaldage selle sisu ja alustage kõike algusest peale. Kui seadistasite taimeri, kuid eelseadistatud küpsetamistoiming ei olnud elektrikatkestuse ajal veel käivitatud, siis pärast katkestuse kõrvaldamist lähtestab leivaküpsetaja automaatselt eelseadistatud seadistuse. Avage leivaküpsetaja, eemaldage selle sisu ja alustage kõike algusest peale.

### Enne esmakasutamist

- 1 Eemaldage seadmelt kogu pakendamismaterjal. Olge tähelepanelik ja ärge visake ära sötkumistera.
  - 2 Eemaldage seadme korpusest kõik sildid.
  - 3 Seadmele kogunenud tolmu eemaldamiseks pühkige seadet väljastpoolt, leivavormi ja sötkumistera niiske lapiga.
- ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka sööbivaid vedelikke nagu bensiini või atsetooni.
- 4 Enne seadme kasutamist kuivatage kõik osad hoolikalt.

### Juhtpaneel

#### Ekraan

Ekraanile kuvatakse järgmised näidud:

- Programmi number (1-12)
- Menüü või aja ikoon
- Valitud kaal ja valitud kooriku värvus
- Küpsetusaja taimeri seadistus minutites
- „Fin“ (lõpp) - pärast programmi lõppemist
- „OFF“ (väljas) - programmi tühistamisel või lähtestamisel
- „Err“ (viga) - vea toimumise korral
- „Add“ (lisa) - kui on vaja lisada täiendavaid tahkeid koostisaineid (nt puuvilja või pähkleid)
- Soojanahoidmise animatsioon pärast küpsetamistoimingu lõppemist

#### Taimeri nupud

Kui soovite, et leib saaks hiljem valmis siis kasutage taimeri näidu suurendamise ja vähendamise nuppe. Maksimaalne seadistatav viiteaeg on 13 tundi.

Näide: et leib valmiks järgmisel hommikul kell 08:00, seadistage kell 19:00 taimeri viide 13 tunni suuruseks.

#### Start/stopp/tühista nupp

- Vajutage seda nuppu programmi või taimeri käivitamiseks.
- Vajutage seda nuppu 2 sek, kuni kuulete 1 pika piiksu ja ekraanile kuvatakse sõnum „OFF“ (väljas). See tühistab kehtiva programmi ja lähtestab seadme vaikimisi seadistusele (nt programmi 1 - Basic White (saia põhiprogramm), 750 g, keskmise krõbeduse värvus). See ei lülita seadet välja.

#### Menüüd

Menüüselektoriga saate valida ühe 12 erinevast menüüst. Valitud programmi number ja selle programmi optimaalne töötusaeg kuvatakse ekraanile.

#### Kooriku värvus

Kooriku värvuse selektori abil saate valida ühe kolmest kooriku värvusest: hele, keskmine või tume. Valitud kooriku värvus kuvatakse ekraanile.

#### Leivapätsi kaal

Kaaluselektoriga saate valida ühe kolmest kaalu väärtusest: 500 g, 750 g või 1000 g. Leivapätsi kaal kuvatakse ekraanile.

### Seadme kasutamine

#### Seadme ja koostisainete ettevalmistamine

- 1 Pange seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
  - 2 Keerake leivavormi vastupäeva ja tõstke see seadmest välja. (Jn 2)
- Märkus: Koostisainete seadmesse pudenemise ärahoidmiseks eemaldage leivavorm alati enne koostisainete panemist seadmest.
- 3 Veenduge, et leivavormi sisemuses olevad sötkumistera ava ja pöörlev võll oleksid täiesti puhtad.

Märkus: Kui need osad pole puhtad, siis ei saa te võib-olla sötkumistera korralikult kokku panna.

**4** Joondate sõtkumistera ava lame osa leivavormi võlli lameda osaga. Seejärel lükake sõtkumistera kindlalt võlli külge (Jn 3).

*Märkus: Veenduge, et olete sõtkumistera õigesti kohale lükanud, vastasel juhul võib see kasutamise ajal kohalt väljuda, mis mõjutab segamis- või sõtkumistoimingut.*

*Märkus: Kui sõtkumistera on õigesti võlli külge kinnitatud, siis jääb ta võlli suhtes natuke horisontaalselt loksuma. See on normaalne.*

**5** Mõõtke kasutatava retsepti jaoks välja koostisained (vt allpool toodud jaotist „Standardsed leivaretseptid“).

*Märkus: Mõõtke koostisained alati täpselt välja. Vt ptk „Koostisained“ jaotist „Koostisainete mõõtmine“.*

**6** Pange koostisained leivavormi retseptis loetletud järjekorras.

- Mõõtke koostisained alati täpselt välja. Vt ptk „Koostisained“ jaotist „Koostisainete mõõtmine“.
- Lisage pärm alati viimasena. Tehke jahu keskele süvend ja puistake sinna pärm.

Ärge segage pärimi ühegi märja koostisainega, vastasel juhul ei pruugi leib korralikult kerkida, eriti taimerit kasutades.

- Kui peate koostisaineid lisama küpsetamistoimingu ajal, siis teeb seade 30 minuti pärast kolm korda lühikese ja pika piiksu ning ekraanile kuvatakse sõnum „ADD“. Kui te koostisainet ei lisa, siis seade lihtsalt jätkab küpsetamistoimingut.

**7** Pange leivavorm seadmesse. Keerake leivavormi päripäeva, kuni see lukustub oma kohale (Jn 4).

Kui leivavorm pole õigesti kokku pandud, siis sõtkumistera ei toimi.

**8** Pange leivavormi käepide kokku ja sulgege seadme kaas.

**9** Sisestage pistik seinakontakti.

- ▶ Seade teeb piiksu ja ekraanile kuvatakse „1“, mis tähistab „Basic White“ (saia põhiprogramm) programmi.

### Seadistuste valimine

**1** Vajutage menüüselektorit, kuni ekraanile kuvatakse programmi number, mis vastab retseptile, mille järgi soovite küpsetada (Jn 5).

- ▶ Iga vajutus menüüselektorile suurendab ekraanilekuvatavat arvu ühe võrra.
- ▶ Pärast 2 sekundit kuvatakse ekraanile vaheldumisi valitud programmi number ja töötlemisaeg.

*Märkus: Seade teeb piiksu, kui te kogemata vajutate valet nuppu, nt kui vajutate tainavalmistamise programmi (Dough) ajal kaalu nuppu.*

**2** Leivale sobiva kaalu valimiseks vajutage kaaluselektorit üks või enam kordi (Jn 6).

Selleks et leib ei tuleks liiga suur ja ega kõrbeks, kontrollige, kas valitud kaal vastab valitud retsepti koostisainete kogustele. Vt jaotist „Standardsed leivaretseptid“.

Näiteks, kui valite kaalu 750 g, mis on saia eelseadistatud kaal, kasutage 455 g või 3¼ mõõdunõu valget jahu.

Programmide 1–8 jaoks on eelseadistatud kaal 750 g.

- ▶ Ekraani vasakusse külge kuvatav punkt näitab valitud kaalu. Ekraanile kuvatakse ka valitud menüü number (Jn 7).

**3** Soovi korral vajutage sobivat värvi kooriku saamiseks üks või enam kordi kooriku värvuse selektorit (Jn 8).

Programmide 1–8 jaoks on kooriku eelseadistatud värvus keskmine (medium).

- ▶ Punkt ekraani paremal küljel tähistab valitud kooriku värvust. Ekraan näitab ka valitud menüü numbrit (Jn 9).
- ▶ Valitud programmi küpsetamisaeg, kaal ja kooriku värvus kuvatakse ekraanile. Küpsetamisaeg näidatakse tundides ja minutites (Jn 10).

**4** Leivavalmistamistoimingu alustamiseks vajutage start/stopp/tühista nuppu. (Jn 11)

Küpsetamistoimingu ajal muutuvad seade ise ja kaas erakordselt kuumaks. Olge ettevaatlik, et ennast ei põletaks.

*Märkus: Segamise, sõtkumise ja küpsetamise toimingut saate vaadata vaatlusakna kaudu. Aeg-ajalt võib akna siseküljele koguneda natuke niiskust. Segamise ja sõtkumise ajal võite tõsta kaane ja vaadata sisemusse, kuid ÄRGE AVAGE KAANT KÜPSETAMISTOIMINGU AJAL (umbes viimane tund kogu töötlemisajast), sest selle tagajärjel võib tainas alla vajuda.*

- ▶ Kuni leiva valmimiseni vähendatakse ekraanilekuvatavat töötlemisaega üheminutiste sammude kaupa.
- ▶ Iga viie sekundi tagant kuvatakse ekraanile töötlemisaja asemel programmi number.
- ▶ Pärast küpsetamise lõppemist annab seade piiksuva signaali. Teise võimalusena kuvatakse ekraanile 1 sekundi jooksul sõnum „FIN“ (lõpp) ja 5 sek jooksul soojanahoidmise animatsioon, kui te vajuta mingile nupule. (Jn 12)

*Märkus: Soojanahoidmise režiim ei toimi tainasõtkumisprogrammis (Dough program). Kui jätate valmistatud taina liiga pikaks ajaks seadmesse, võib see üle kerkida ja tagajärjeks oleks halb küpsemine. Parimate tulemuste saamiseks eemaldage programmi lõppedes tainas ja järgige retseptis toodud vormimise, valmimise ja küpsetamise juhiseid.*

*Märkus: Kui leiba ei eemaldata kohe soojanahoidmise režiimi ajal või pärast soojanahoidmise režiimi lõppemist, muutub koorik niiskeks ja kaotab oma krõbeduse. Soojanahoidmise režiim EI üleküpseta leiba ega muuda koorikut tumedamaks.*

### Taimeri kasutamine

Kui soovite, et leib valmiks hiljem, siis võite kasutada taimerit. Maksimaalne seadistatav viiteaeg on 13 tundi.

Näide: et leib valmiks järgmisel hommikul kell 08:00, seadistage kell 19:00 taimeri viide 13 tunni suuruseks.

*Märkus: Ärge kasutage taimerit retseptidega, mis nõuavad värskaid koostisaineid ning võivad rikneda, nt munad, värsked piim, rõõsk koor või juust.*

Taimeri kasutamiseks:

**1** Pange kõik koostisained leivavormi.

**2** Valige sobiv programm, retseptijärgne leivapätsi suurus ja kooriku värvus.

- ▶ Ekraanile kuvatakse valitud seadistuse kogu töötlemisaeg.

**3** Arvutage kehtiva aja ja leiva soovitud valmimisaja vaheline ajavahemik (tundides).

Näiteks, kui kehtiv aeg on 19:00 ja te soovite, et leib oleks valmis järgmisel hommikul kell 07:00, siis on ajavahe 13 tundi.

**4** Vajutage taimeri suurendamise või vähendamise nuppu, kuni ekraanile kuvatakse õige ajavahe (Jn 13).

- ▶ Iga taimeri näidu suurendamise/vähendamise nupule vajutus suurendab/vähendab ajavahet 10 minuti võrra. Kui hoiate nuppe all, siis suureneb/väheneb ajavahe näit kiiremini.

*Märkus: Kui ekraanilekuvatud aeg võrdub 13 tunniga ja te ikkagi hoiate all näidu suurendamise nuppu, siis lähtestatakse ekraanilekuvatud näit seadistatud programmi küpsetusajani.*

*Märkus: Kui sisestate soovitud ajast erineva aja, vajutage ajavahe vastupidises suunas muutmise nuppu selle suurendamiseks/vähendamiseks.*

### 5 Vajutage start/stopp/tühista nuppu.

- ▶ Taimer hakkab sisestatud ajanäitu minutites vähendama.
- ▶ Leib on valmis, kui taimer on näidu vähendanud 00:00-ni ja seade teeb piiksuva signaali.

### Pärast küpsetamistoimingut

Leivaküpsetaja sisemus, leivavorm, sõtkumistera ja leib on kuumad. Kasutage leivaküpsetustsükli lõppemisel või mistahes ajal soojanahoidmise režiimis leivavormi väljatõstmiseks alati ahjukindaid.

**1** Soojanahoidmise režiimi peatamiseks vajutage 2 sekundit start/stopp/tühista nuppu. Ekraanile kuvatakse „OFF“ (väljas), kehtiv programm tühistatakse ja vaikimisi seadistused lähtestatakse.

**2** Seadme väljalülitamiseks võtke toitepistik seinakontaktist välja.

**3** Kasutades paja- või ahjukindaid, avage kaas ja keerake leivavormi vastupäeva. Seejärel võtke kinni leivavormi käepidemest ja tõstke leivavorm leivaküpsetajast välja.

**4** Leiva lihtsamaks väljavõtmiseks laske leival leivavormis seista 5 minutit. Seejärel keerake vorm põhjaga ülespidi, hoidke käepidemest ja raputage leib traadist jahutusrestile. Niiviisi vabaneb kuumus ja niiskus leivast kiiremini.

Vajaduse korral libistage leivapätsi vabastamiseks kummist või plastist spaatlit piki vormi külgi.

Ärge kasutage leiva eemaldamiseks metallist köögiriistu, sest need võivad kahjustada leivavormi külgevõtmatud pinda.

Olge ettevaatlik, sest leivavorm ja leib on kuumad.

**5** Kui sõtkumistera on leiva all kinni, siis kasutage sõtkumistera eemaldamiseks seadmega kaasasolevat metallkonksu.

Tehke alati kindlaks, ega sõtkumistera pole jäänud leiva sisse, sest muidu võite leiva lõikamisel kahjustada sõtkumistera.

Ärge kasutage sõtkumistera eemaldamiseks metallist köögiriistu, sest need võivad kahjustada sõtkumistera külgevõtmatud pinda.

Olge ettevaatlik, sest sõtkumistera ja leib on kuumad.

**6** Sõtkumistera kinnijäämise vältimiseks eemaldage sõtkumistera viivitamatult leivavormi küljest.

*Märkus: Kui tera on kinni jäänud, täitke leivavorm veega tasemeni, mis jääks sõtkumisterast kõrgemale ja laske leivavormil umbes 30 min liguneda. Seejärel eemaldage sõtkumistera võlli küljest.*

**7** Enne kui viilutate leiba leivanoa või elektrinoaga, laske leival traadist jahutusrestil 30–60 minutit jahtuda.

**8** Laske seadmel enne puhastamist või uue leivapätsi küpsetamist jahtuda.

### Leiva hoistamine

- Leiba peaks sööma värskena, sest see ei sisalda mingeid säilitusaineid. Seda saab säilitada ainult üks või kaks päeva.
- Hoidke leiba toatemperatuuril tihedalt suletud plastist kotis või õhukindlas nõus.
- Viilutatud leib kaotab oma värskuse kiiremini kui lahtilõikamata leib.
- Hoidke prantssaia-tüüpi leiba krõbeda kooriku säilitamiseks paberist kotis või lahtisena. Seda tüüpi leiba on kõige parem süüa küpsetamise päeval.

### Leiva külmutamine/sulatamine

- Leiva võite külmutada õhukindlas nõus kuni 4–6 nädalaks.
- Leiva võiksite enne külmutamist viilutada, et saaksite korraga süüa ainult mõned viilud.
- Terve pätsi ülesulatamisel laske sel sulada samas nõus, et niiskus absorbeeruks tagasi leiba.
- Laske leival sulada toatemperatuuril või väikese võimsuseseadistusega mikrolaineahjus.

### Standardsed leivaretseptid

#### Põhiline saiaretsept (programmid 1 ja 2)

programm: Basic White	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C) või piim	220 ml	280 ml	350 ml
Piimapulber (kui kasutate piima asemel vett)	1 sl	1½ sl	2 sl
Õli	1 sl	1½ sl	2 sl
Soola	2/3 tl	1 tl	1½ tl
Suhkrut	1 sl	1½ sl	2 sl
Nisujahu	350 g (2½ mõõdunõu)	455 g (3¼ mõõdunõu)	560 g (4 mõõdunõu)
Kuivpärm	1 tl	1 tl	1 tl

#### Täisteraleib (programmid 3 ja 4)

programm: Whole Wheat	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Õli	1 sl	1 sl	2 sl
Soola	1 tl	1 tl	2 tl
Mett või suhkrut	2 sl	2 sl	2 sl
Täisterajahu	350 g	450 g	560 g

programm: Whole Wheat	500 g	750 g	1000 g
Kuivpärm	1 tl	1 tl	1 tl

**Prantssai (programm 5)**

programm: French	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Õli	1 sl	1½ sl	2 sl
Soola	1 tl	1½ tl	2 tl
Nisujahu	350 g (2½ mõõdunõu)	450 g (3¼ mõõdunõu)	560 g (4 mõõdunõu)
Kuivpärm	1 tl	1 tl	1 tl

**Magus sai (programm 6)**

programm: Sweet	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C) või piim	180 ml	240 ml	300 ml
Piimapulber (kui kasutate piima asemel vett)	1 sl	1½ sl	2 sl
Õli	1½ sl	2 sl	3 sl
Soola	2/3 tl	1 tl	1 tl
Suhkrut	3 sl	4 sl	5 sl
Nisujahu	300 g (2 mõõdunõu)	400 g (2 2/3 mõõdunõu)	500 g (3 1/3 mõõdunõu)
Kuivpärm	1 tl	1 tl	1 tl

**Ülikiire leib: 58 min (programm 7)**

programm: Super Rapid	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C) või piim	-	280 ml	350 ml
Piimapulber (kui kasutate piima asemel vett)	-	1½ sl	2 sl
Õli	-	1½ sl	2 sl
Soola	-	½ tl	1 tl
Suhkrut	-	1½ sl	2 sl
Nisujahu	-	450 g (3¼ mõõdunõu)	560 g (4 mõõdunõu)
Kuivpärm	-	1 tl	4 tl

**Gluteenivaba leib (programm 8)**

programm: Gluten Free	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C) või piim	-	-	340 ml
Piimapulber (kui kasutate piima asemel vett)	-	-	2 sl
Õli	-	-	2 sl
Soola	-	-	1½ tl
Suhkrut	-	-	2 sl
Gluteenivaba jahu	-	-	560 g (4 mõõdunõu)
Kuivpärm	-	-	2¼ tl

**Tainas/pitsatainas (programm 9, valikuliselt allkirjeldatud menüü 12 järel)**

programm: Dough	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C) või piim	-	-	330 ml
Piimapulber (kui kasutate piima asemel vett)	-	-	2 sl
Õli	-	-	¼ mõõdunõu
Soola	-	-	2 tl
Suhkrut	-	-	4 sl
Nisujahu	-	-	560 g (4 mõõdunõu)
Kuivpärm	-	-	2 tl

**Pastatainas (programm 10)****Programm: Pasta Dough**

Mannat	2 mõõdunõu
Suuri mune	3
Oliiviõli	2 sl
Soola	½ tl

**Maasika-või põldmarjamoos (programm 11)****Programm: Jam**

Värske või külmutatud (sulatatud) puuvili	2 mõõdunõu
Suhkrut	1½ mõõdunõu

**Mustika-, virsiku- või pirnimoos (programm 11)****Programm: Jam**

Värske või külmutatud (sulatatud) puuvili	2 mõõdunõu
Suhkrut	1½ mõõdunõu
sidrunimahla	2 sl

**Teisendamistabel**

tl/sl/mõõdunõu	ml
¼ tl	1 ml
½ tl	2 ml
1 tl	5 ml
1 sl	15 ml
¼ mõõdunõu	50 ml
1/3 mõõdunõu	75 ml
½ mõõdunõu	125 ml
2/3 mõõdunõu	150 ml
¾ mõõdunõu	175 ml
1 mõõdunõu	250 ml

**Küpsetusajad ja temperatuurid**

Tavaline erinevate leivatüüpide soojanahoidmise ja ainult küpsetamise (Bake Only) temperatuur on tabelis 60 °C.

Moosi soojanahoidmise temperatuur on 20 °C.

Igat tüüpi leiva küpsetamise maksimaalne seadistatav viiteaeg on 13 tundi (v.a ülikiire programm ja gluteenivaba programm).

Maksimaalne viiteaeg ainult küpsetamise (Bake Only) režiimis on 1 tund ja 30 min.

**Taina sõtkumise kestus ja temperatuur**

Tüüp	Aeg/ temp.	ES	S1	Valm.	S2	K1	S3	K2	S4	K3
Basic White (saia põhiprogramm)	Temp.					25 °C		30 °C		34 °C
	Aeg	0 min	18 min	25 min	16 min	46 min	30 sek	25 min	15 sek	55 min
White Rapid (saia kiirprogramm)	Temp.					35 °C		35 °C		Puudub
	Aeg	0 min	3 min	0 min	31 min	26 min	15 sek	55 min	0 sek	0 min
Whole Wheat (täistera)	Temp.	25 °C				25 °C		33 °C		Puudub
	Aeg	30 min	5 min	5 min	20 min	40 min	20 sek	80 min	0 sek	0 min
Whole Wheat Rapid (täistera kiirprogramm)	Temp.	25 °C				35 °C		35 °C		Puudub
	Aeg	5 min	3 min	0 min	25 min	30 min	0 sek	46 min	0 sek	0 min
French (prantssai)	Temp.					20 °C		25 °C		25 °C
	Aeg	0 min	14 min	10 min	16 min	100 min	20 sek	60 min	15 sek	95 min
Sweet (magus)	Temp.					25 °C		30 °C		32 °C



Tüüp	Aeg/ temp.	ES	S1	Valm.	S2	K1	S3	K2	S4	K3
	Aeg	0 min	3 min	0 min	31 min	31 min	15 sek	30 min	15 sek	50 min
Super Rapid (ülikiire)	Temp.					30 °C		35 °C		Puudub
	Aeg	0 min	3 min	0 min	12 min	0 min	18 min	0 min	0 min	25 min
Gluten Free (gluteenivaba)	Temp.					35 °C		Puudub		Puudub
	Aeg	8 min	4 min	0 min	19 min	48 min	0 sek	0 min	0 sek	0 min
Dough (tainas)	Temp.					Puudub		Puudub		Puudub
	Aeg	0 min	3 min	0 min	27 min	60 min	0 sek	0 min	0 sek	0 min
Pasta Dough (pastatainas)	Temp.					Puudub		Puudub		Puudub
	Aeg	0 min	3 min	0 min	11 min	0 min	0 sek	0 min	0 sek	0 min
Jam (moos)	Temp.					Puudub		Puudub		Puudub
	Aeg	0 min	0 min	0 min	15 min	0 min	0 min	0 min	0 sek	0 min
Bake Only (ainult küpsetus)	Temp.					Puudub		Puudub		Puudub
	Aeg	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 sek	0 min

- ES: eelsoojendus sek
- S1-4: sõtkumine 1-4
- K1-3: kerkimine 1-3

#### Valikuline: lisakoostisainete lisamine tainasse

Programm	Lisakoostisainete lisamine (kui seade teeb piiksvat heli)
Basic White (saia põhiprogramm)	45 min pärast
White Rapid (saia kiirprogramm)	20 min pärast
Whole Wheat (täistera)	46 min pärast
Whole Wheat Rapid (täistera kiirpr.)	19 min pärast
Sweet (magus)	20 min pärast
Gluten Free (gluteenivaba)	17 min pärast
Dough (tainas)	16 min pärast

#### Kestus ja temperatuur taina küpsetamisel

Tüüp	Koorik	Küpsetustemp.	Kaal	Küpsetusaeg	Töötlemise aeg
Valge	Hele	110 °C	500 g	45 min	3 t 50 min
			750 g	50 min	3 t 55 min
			1000 g	55 min	4 t
	Keskmine	120 °C	500 g	45 min	3 t 50 min
			750 g	50 min	3 t 55 min
			1000 g	55 min	4 t
	Tume	130 °C	500 g	60 min	4 t 5 min
			750 g	65 min	4 t 10 min
			1000 g	70 min	4 t 15 min
White Rapid (saia kiirprogramm)	Hele	110 °C	500 g	45 min	2 t 40 min
			750 g	50 min	2 t 45 min
			1000 g	55 min	2 t 50 min
	Keskmine	120 °C	500 g	45 min	2 t 40 min
			750 g	50 min	2 t 45 min
			1000 g	55 min	2 t 50 min
	Tume	130 °C	500 g	55 min	2 t 50 min
			750 g	60 min	2 t 55 min
			1000 g	65 min	3 t

Tüüp	Koorik	Küpsetustemp.	Kaal	Küpsetusaeg	Töötlemise aeg
Whole Wheat (täistera)	Hele	120 °C	500 g	45 min	3 t 45 min
			750 g	50 min	3 t 50 min
			1000 g	55 min	3 t 55 min
	Keskmine	130 °C	500 g	50 min	3 t 50 min
			750 g	55 min	3 t 55 min
			1000 g	60 min	4 t
	Tume	140 °C	500 g	60 min	4 t
			750 g	65 min	4 t 5 min
			1000 g	70 min	4 t 10 min
Whole Wheat Rapid (täistera kiirpr.)	Hele	120 °C	500 g	45 min	2 t 34 min
			750 g	50 min	2 t 39 min
			1000 g	55 min	2 t 44 min
	Keskmine	130 °C	500 g	50 min	2 t 39 min
			750 g	55 min	2 t 44 min
			1000 g	60 min	2 t 49 min
	Tume	140 °C	500 g	55 min	2 t 44 min
			750 g	60 min	2 t 49 min
			1000 g	65 min	2 t 54 min
French (prantssai)	Hele	115 °C	500 g	50 min	5 t 45 min
			750 g	55 min	5 t 50 min
			1000 g	60 min	5 t 55 min
	Keskmine	125 °C	500 g	55 min	5 t 50 min
			750 g	60 min	5 t 55 min
			1000 g	65 min	6 t
	Tume	135 °C	500 g	60 min	5 t 55 min
			750 g	65 min	6 t
			1000 g	70 min	6 t 5 min
Sweet (magus)	Hele	105 °C	500 g	53 min	3 t 19 min
			750 g	57 min	3 t 22 min
			1000 g	58 min	3 t 23 min
	Keskmine	115 °C	500 g	54 min	3 t 19 min
			750 g	57 min	3 t 22 min
			1000 g	60 min	3 t 25 min
	Tume	135 °C	500 g	58 min	3 t 23 min
			750 g	61 min	3 t 26 min
			1000 g	64 min	3 t 29 min
Super Rapid (ülikiire)	Keskmine	140 °C	Puudub	25 min	58 min
Gluten Free (gluteenivaba)	Keskmine	115 °C	750 g	95 min	2 t 54 min
			1000 g	100 min	2 t 59 min
Dough (tainas)	Puudub	Puudub	Puudub	0 min	1 t 30 min
Pasta Dough (pastatainas)	Puudub	Puudub	Puudub	0 min	14 min
Jam (moos)	Puudub	115 °C	Puudub	45 min	1 t
Bake Only (ainult küpsetus)	Puudub	120 °C	Puudub	10 min	10 min

### Koostisained ja tarvikud

Selles peatükis kirjeldatakse mitmeid leivaküpsetamisel kasutatavaid koostisaineid ja tarvikuid. Igal koostisainel on oma otstarve. Tähtis on osta kvaliteetsed koostisained ja kasutada neid täpselt retseptis määratletud kogustes. Samas kui mõned koostisained on asendatavad, põhjustavad teised ebarahuldava leivaküpsetuse.

## Koostisained:

### Nisujahu

Nisujahu sisaldab piisavalt palju valku (gluteeni), et anda leivale mahtu ja tekstuuri. Gluteen vormib raku seinu struktuuri, püüab kinni ja seob õhumullikesi ning võimaldab leival kerkida. Enamik jahusorte on pleegitatud. See ei mõjuta küpsetustõhusust ega säilimisaega.

### Täisterajahu

Täisterajahu on tervest nisuterast (kestad, idud ja tuum) jämedalt jahvatatud jahu. Koorik ja idu annavad jahule pruuni värvuse ja pähkliilõhna, suurendades samal ajal kiudaineid. Täisterajahust küpsetatud leivapäts on sömer ja tihke.

### Rukkijahu

Rukkijahu on tehtud peenelt jahvatatud rukkituumadest. Ainult nisust ja rukkist tehtud jahu sisaldab gluteeni moodustavaid valke. Gluteen rukkiterades ei ole väga elastne, seega tuleb rukkijahu kasutada koos nisujahuga.

### Teravili, terad ja seemned

Teravili, terad ja seemned tagavad mitmekesise tekstuuri, lõhna ja leiva välimuse. Need suurendavad kiudainete sisaldust, kuid ei sisalda gluteeni. Kolme-, viie-, seitsme- või kaheteistvilja segu segatakse retseptis mis tahes mitmevilja seguks. Purustatud nisu kujutab endast täisteranisu tuuma, mis on purustatud erineva suurusega osakesteks, nii suurteks kui ka väikesteks. Bulgur-nisu kujutab nisutuuma, millelt on kliid eemaldatud, mida on aurutatud, kuivatatud ja jahvatatud. Looduslikud kliid, nii nisu- kui ka kaerakliid lõikavad gluteenikiud katki. Seega ärge kasutage rohkem kliisid, kui retseptis ette nähtud.

### Mannajahu

Mannajahu on suure valgutasemega, kreemikalt kollane kõvanisust jämedalt jahvatatud jahu. Seda kasutatakse värsket pasta tegemiseks. Mannajahust tehtud pastatainast on kergem sõtkuda ja see hoiab küpsetamisel paremini oma vormi kui mitmeotstarbelisest jahust valmistatud pastatainas. Te võite asendada osa mitmeotstarbelisest või täisteranisujuhust mannajahuga.

### Rasvad

Rasv pehmedab leiba, lisab maitset ja pikendab niiskuse hoidmise tõttu leiva säilivust. Rasva, margariini, võid või õli saate retseptides omavahel asendada. Nende rasvadega küpsetatud leivad erinevad väga vähe. Hoiduge madala kalorsusega pehmete margariinide kasutamisest, sest suurem veesisaldus mõjutab leivapätsi suurust ja tekstuuri.

### Sool

Sool kontrollib pärmil toimet ja lisab maitset. Ärge kunagi jätke tainast välja soola. Kasutatavad kogused on väikesed, kuid vajalikud. Soolata leib võib ülekerkida või alla vajuda.

### Suhkur

Suhkur on pärmile toiduks, aga teeb pätsi ka magusaks ja värvib ka kooriku. Kui ei ole retseptis näidatud, kasutage peenikest valget suhkrut. Mesi, pruun suhkur ja melass annavad leivale ainulaadse maitse ja värvuse. Ühe asendamine teisega võib mõjutada lõpptulemust. Võite kasutada aspartaami-laadseid (mitte sahariinil põhinevaid) peensuhkru asendajaid. Suhkruasendajate kogused on võrdsed retseptis toodud suhkru kogustega.

### Vedelikud

Vedelikega segatud jahust valmib elastne tainas. Piim annab tainale pehme tekstuuri, samas kui vesi tekitab krõbedama kooriku. Kooritud piima ja petipiima pulber suurendavad toiteväärtust ja pehmedavad samal ajal tekstuuri. Ei ole mingit vajadust asendada kooritud piima või petipiima pulbrit. Nende pulbrite kasutamine suurendab retseptide arvu, mida võite kasutada koos taimeri funktsiooniga. Ärge kasutage taimeri funktsiooni retseptides, mis sisaldavad värsket piima. Petipiima pulber seguneb paremini, kui lisate selle pärast jahu. Piima asendamisel vee ja kooritud piimapulbriga kasutage veega võrdseid koguseid. Homogeniseeritud 2%, 1% või kooritud piima võite kasutada piima vajavates retseptides. Magusakstegemata puuvilja- ja juurviljamahlu võite kasutada retseptides nõutud kogustes. Lugege nende mahlade silte, et teha kindlaks, ega neile ei ole lisatud soola, suhkrut või magusteid.

### Munad

Munad lisavad värvust, rammusust ja maitset. Kasutage alati suuri külmkapis hoiustatud mune. Ärge kasutage värsked mune sisaldavate retseptide korral taimeri funktsiooni.

### Juust

Ärge suruge mõõtmisel juustu mõõtelusikasse. Väikese rasvasisaldusega juustud mõjutavad leivapätsi suurust ja kuju. Ärge kasutage juustuga retseptide korral taimeri funktsiooni.

### Pärm

Pärm, tilluke üherakuline elusorganism, toitub jahu ja suhkru süsivesikutest, et toota süsihappegaasi, mis kergitab leivatainast. Segatult veega ärkab pärm sõtkumisel ja täidab taina väikeste mullidega, mille tõttu hakkab tainas kerkima. Esialgne küpsemine põhjustab taina kõrgemale kerkimise, kuni pärm muutub toimimisvõimeetuks. Õhk, kuumus ja niiskus vähendavad pärmil aktiivsust. Kasutage alati pärmil enne aegumiskuupäeva. Pärast avamist hoidke pärmil külmutuskapis oma originaalpakendis ja kasutage 6–8 nädala jooksul. Saadaval on kolme tüüpi pärmil - aktiivne kuiv, kiiretoimeline ja pagaripärm. Pagaripärm on eriti aktiivne suurema askorbiinhappe (C-vitamiini) sisaldusega pärm. See on spetsiaalselt loodud kasutamiseks leivatööstuses. Aktiivse kuivpärmil või kiiretoimelise pärmil asendamiseks lisage retseptis toodud pärmihulgale ¼ teelusikatäit pärmil. Kuumus tapab pärmiliseened. Täidise valmistamisel on oluline, et lasete koostisainetel, nt sulatatud või, enne kasutamist jahtuda. Hoidke pärmil eemal vedelikest, rasvaintest ja soolast, sest need aeglustavad aktiivsust. Ärge suurendage retseptis toodud pärmihulka.

**Kaneel ja küüslauk takistavad kerkimist. Kui kasutate neid koostisainetena, siis lisage need leivavormi nurka, et need ei puutuks tainaga kokku.**

### Pärmil aktiivsuse testimine

Lahustage mõõdnõus 1 tl suhkrut ½ mõõdnõutäies soojas vees. Puistake vee pinnale 2 tl pärmil. Segage ettevaatlikult. Laske segul segamatult seista 10 minutit. Segu peab muutuma vahuseks ja lõhnama tugevasti pärmil järele. Kui mitte, siis ostke uus pärmil.

### Leivasegu

Leivasegusid müüakse paljudes kauplustes. Leivasegu sisaldab jahu, soola, suhkrut ja pärmil õigetes kogustes, nii et seda on mugav kasutada. Seda müüakse erinevate maitsete ja variantidena. Enamikel juhtumitel peate leivavormi pakendil toodud juhises kirjeldatud viisi lisama leivavormi vaid vett või piima ning võid või õli ja seejärel lisama leivasegu.

### Koostisainete mõõtmine

Pätside täiuslikkus sõltub iga koostisaine õigest kogusest. Seetõttu on tähtis mõõta koostisaineid õigesti. Isegi 1 või 2 väärtelt mõõdetud lusikatäit (kas liiga vähe või liiga palju) mõjutavad lõpptulemust oluliselt. Ärge kunagi mõõtke koostisaineid leivavormi kohal, sest võite leivavormi pillata liigseid koostisaineid.

**Näpunäide: Kui on vaja lisada nt 280 ml vett, siis lisage mõõdnõuga (250 ml) mõõdnõutäis vett ja seejärel mõõdulusikaga 2 sl (30 ml) vett.**

### Hoiustamine

Hoidke jahu õhukindlas nõus kuivas ja jahedas kohas. Kui jahu on jäetud kuumuse või niiskuse kätte, siis kaotab ta võimekuse ja kerkimisvõime. Jahu absorbeerib kiiresti igasuguseid lõhnasid, seetõttu hoidke eemal sibulatest ja küüslaugust. Hoidke leiba tihedalt suletud plastist kotis või õhukindlas nõus toatemperatuuril 1–2 päeva. Prantssaiatüüpi leiba tuleks hoida paberist kotis või lahtiselt õhu käes, et säilitada selle krõbe koorik. Neid on kõige parem süüa küpsetamisepäeval.

### Tarvikud

#### Mõõdulusikas

- Komplektisolevat mõõdulusikat saate kasutada pärm, suhkru, soola, piimapulbri ja maitseainete mõõtmiseks.
- Ärge kasutage mõõdulusikat kuivainete kokkukraapimiseks. Ammutage kuivained kergelt mõõdulusikasse (Jn 14).
- Kujake ained lusikasse ja seejärel tasandage metallspatli või noa sirge äärega. Ärge pressige koostisaineid mõõdulusikasse ega raputage tasandamiseks lusikat (Jn 15).
- Ainuke koostisaine, mida peab mõõdulusikasse pressima, on pruun suhkur. Pressige suhkrut, kuni see omandab mõõdulusika vormi.

#### Mõõdunõu

- Kasutage läbipaistvat gradueeritud mõõdunõu kõikide vedelike mõõtmiseks. Asetage mõõdunõu tasasele pinnale ja lugege mõõteühikuid silmade tasemelt. Vajadusel lisage või kallake osa vedelikku ära (Jn 16).

### Puhastamine ja hooldus

Maksimaalseks ohutuseks hoidke seadet puhtana ja ilma rasva- või toidujääkideta.

Ärge kastke seadet vette või muudesse vedelikesse ega loputage seda kraani all.

Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka sööbivaid vedelikke nagu bensiini või atsetooni.

**1** Enne puhastamist võtke pistik seinakontaktist välja ja laske seadmel jahtuda.

**2** Pärast küpsetamist eemaldage sõtkumistera kinnijäämise ärahoidmiseks kohe leivavormist.

*Märkus: Kui tera on kinnijäänud, täitke leivavorm veega tasemeni, mis jääks sõtkumisterast kõrgemale ja laske leivavormil umbes 30 min liguneda. Seejärel eemaldage sõtkumistera võlli küljest.*

**3** Puhastage sõtkumistera vähese vedela pesemisvahendiga kuumas vees. Puhastage sõtkumistera ava puidust hambatikuga või nailonist puhastusharjaga.

**4** Puhastage leivavorm pehme lapiga, mida on niisutatud kuuma vee ja natukese vedela puhastusainega.

Ärge leotage leivavormi vees ja ärge peske seda nõudepesumasinas.

**5** Puhastage leivavormi sees olevat võlli pehme lapiga.

**6** Loputage leivavormi sisemus puhta veega.

**7** Pesemise kergendamiseks eemaldage kaas. Avage kaas, kuni see on leivavormiga 90-kraadise nurga all, ja seejärel tõstke seadme hinge küljest välja. (Jn 17)

**8** Pühkige kaant niiske lapiga.

Ärge peske kaant nõudepesumasinas.

**9** Pühkige seadet seest ja väljast niiske lapiga.

Ärge kasutage keemilisi ahjupuhasteid.

**10** Enne taaskokkupanemist kuivatage kõik osad hoolikalt pehme kuiva riidega.

**11** Kaane uuesti külge panemiseks sisestage kaas hinge külge ja seejärel sulgege see. (Jn 18)

### Hoiustamine

**1** Kerige toitejuhe ümber seadme põhjal oleva juhtmehoiusti konksude (Jn 19).

**2** Hoiustage seadeturvalisse ja kuiva kohta.

### Keskkond

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata, vaid see tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitate keskkonda säästa (Jn 20).

### Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, esitada infopäringuid või on probleeme, külastage palun Philipsi veebisaiti [www.philips.com](http://www.philips.com) või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

## Veotsing

Käesolev peatükk esitab kokkuvõtte seadmel esinevatest enamlevinud probleemidest. Kui te ei suuda probleemi alloleva info abil lahendada, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

### Probleemid ja võimalikud lahendused.

	Vesi või piim	Sool	Suhkur või mesi	Jahu	Pärm	Muud
Päts kerkib, seejärel langeb alla.	Vähendage 1–2 sl võrra, kasutage külmemat vett	Suurendage ¼ tl võrra		Suurendage 1–2 sl võrra, kasutage värsket jahu, kasutage õiget tüüpi jahu.	Vähendage 1/8–¼ tl võrra, kasutage värsket pärm, kasutage õigete seadistuste juures õiget tüüpi pärm	Kontrollige toiteallikat
Päts kerkib liiga kõrgele	Vähendage 1–2 sl võrra, kasutage külmemat vett	Suurendage 1/4 tl võrra	Vähendage ½ tl võrra	Vähendage 1–2 sl võrra	Vähendage 1/8–¼ tl võrra, kasutage õigete seadistuste juures õiget tüüpi pärm	
Päts ei kerki piisavalt	Suurendage 1–2 l võrra	Vähendage 1/4 tl võrra	Suurendage ½ tl võrra	Kasutage värskemat jahu, kasutage õiget tüüpi jahu	Suurendage 1/8–¼ tl võrra, kasutage värsket pärm, kasutage õigete seadistuste juures õiget tüüpi pärm	
Päts on sõmer ja raske				Kasutage värskemat jahu, kasutage õiget tüüpi jahu	Lisage pärm, kasutage värsket pärm, kasutage õigete seadistuste juures õiget tüüpi pärm	Kontrollige toiteallikat
Koorik on liiga hele			Suurendage ½ tl võrra			Valige õiged seadistused
Päts pole läbiküpsenud						Kontrollige pingeaallikat, valige õiged seadistused
Päts on üleküpsenud			Vähendage ½ tl võrra			Valige õiged seadistused
Leivasegu on läbisegamata						Sisestage leivavorm õigesti, lükake sõtkumistera õigesti leivavormis oleva võlli külge
Avadest tuleb suitsu						Puhastage küttekeha
Reguleerige kõrgus suuremaks	Vähendage 1–2 sl võrra		Vähendage ½ tl võrra		Vähendage 1/8–¼ tl võrra	

**Märkus:** Koostisainete koguste korrigeerimisel muutke esmalt pärm kogust. Kui tulemus pole ikka rahuldav, muutke vee kogust ja seejärel kuivade koostisainete kogust.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Nupp ei toimi.	Pistik pole seinakontakti sisestatud.	Sisestage pistik seinakontakti. Kui probleem jääb püsima, pöörduge oma riigi klienditeeninduskeskusesse.
Seade teeb töötamise ajal müra.	Mootor tekitab tainasõtkumise ajal müra. See on normaalne.	Teha pole midagi vaja.
Seade rappub toimimise ajal.	Leivavorm pole õigesti sisestatud.	Leivavormi õigeks paigaldamiseks keerake seda päripäeva, kuni ta oma kohale lukustub.
Auruavadest tuleb natuke auru ja seadmest tuleb kõrbelõhna.	Koostisained või leivapuru on kogunenud küttekehale või seadme sisemusse.	Puhastage seadet alati peale kasutamist. Enne puhastamist eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel jahtuda.
Start/stopp/tühista nupule vajutamisel ei hakka seade toimima ja ekraanile kuvatakse teade „ERR“.	Seade on ülekuumenenud	Laske seadmel umbes 1 tund jahtuda.

### Korduma kippuvad küsimused

Küsimus	Vastus
Miks on pätsid vahel erineva kõrguse ja kujuga?	Leib on väga tundlik keskkonna teguritele nagu ruumi temperatuur, ilm, niiskus, kõrgus, õhuvoo muutused ja taimeri kasutamine. Leiva kuju mõjutavad ka sellised tegurid nagu mittevärskete või valesti mõõdetud koostisainete kasutamine.

Küsimus	Vastus
Kuidas muutub kuju sõltuvalt aastaajast?	Suvisel ajal võivad pätsid vahel alla vajuda (keskkohta tekib süvend) või kerkida liiga kõrgele. Talvisel ajal ei pruugi päts õigesti kerkida. Selle probleemi lahendamiseks kasutage vett temperatuuriga 20 °C.
Miks kleepub jahu aeg-ajalt leiva külgedele?	Esiolse segamistoimingu ajal võivad väikesed kogused jahu kleepuda leivavormi külgedele. Hiljem küpsevad need pätsi külgedele. Kui see peaks juhtuma, kraapige see osa koorikust terava noaga ära.
Miks on tainas vahel väga kleepuv ja sellega on raske töötada?	Sõltuvalt sise- ja vee temperatuurist võib tainas võib vahel olla kleepuv (st väga märg). Püüdke taina tegemiseks kasutada külmemat vett.
Miks näeb leivapäts vahetevahel välja rebenenud?	Vahel tõuseb tainas väga palju, mis võib põhjustada küpsetatud leiva pinna murdumise.
Kas ma saan kasutada leiva tegemiseks seadmes mune?	Jah, vähendage vee kogust ja asendage see munadega. Pange munad esmalt mõõdunõusse, seejärel lisage vett retseptis määratletud tasemeni. Ärge kasutage munade kasutamisel taimeri funktsiooni, sest munad võivad rikneda.
Kas ma saan kasutada leivaküpsetajat teistest raamatutest leitud retseptide järgi leiva tegemiseks?	Jah. Siiski on selles voldikus toodud retseptid loodud spetsiaalselt selle seadme jaoks ja teiste retseptide kasutamisel võivad tulemused erineda. Kui teil peaks tekkima probleeme teiste retseptidega, siis lugege ptk „Veaotsing“.
Miks on leival vahel imelik lõhn?	Liiga palju aktiivset kuivpärm või mittevärsked koostisained (eriti vesi ja jahu) võivad põhjustada imelikult lõhnava leiva. Parimate tulemuste saamiseks mõõtke alati koostisaineid hoolikalt ja kasutage värsked koostisained.
Kas ma tohin kasutada kodusjahvatatud või koduspeenestatud jahu?	Sõltuvalt sellest, kui jämedalt on jahu jahvatatud, ei pruugi tulemus tulla rahuldav. Soovitame, et parimate tulemuste saamiseks kasutaksite kodusjahvatatud jahu koos poestostatud jahuga.

## Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Opći opis (Sl. 1)

- A** Ventilacijski otvori
- B** Upravljačka ploča
- 1 Popis programa
- 2 Indikatori težine
- 3 Zaslon
- 4 Indikatori boje korice
- 5 Gumb za pokretanje/zaustavljanje/poništanje
- 6 Regulator boje korice
- 7 Gumb za skraćivanje vremena na timeru
- 8 Gumb za produženje vremena na timeru
- 9 Regulator težine
- 10 Regulator programa
- C** Odvojivi poklopac
- D** Prozor za kontrolu
- E** Otvori za paru
- F** Rotirajuća osovina
- G** Posuda za kruh sa slojem koji onemogućuje lijepljenje
- H** Ručka posude za kruh
- I** Oštrica za miješanje sa slojem koji onemogućuje lijepljenje
- J** Mjerna žlica
- K** Metalna kuka
- L** Mjerna šalica
- M** Grijaći element
- N** Držač za kabel
- O** Kabel za napajanje

## Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

### Opasnost

- Kućiste aparata za kruh nikada nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu i nemojte ga ispirati pod vodom.
- Dok aparat za kruh radi, nemojte pokrivati otvore za paru i ventilaciju.

### Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u utičnicu.
- Nemojte koristiti aparat ako su utikač, kabel za napajanje, kućiste aparata ili posuda za kruh oštećeni.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Kabel za napajanje držite izvan dohvata djece. Pazite da kabel za napajanje ne visi preko ruba stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Prije ukopčavanja utikača u utičnicu, provjerite jesu li grijaći element, rotirajuća osovina posude za kruh i vanjska strana posude za kruh čisti i suhi.
- Aparat koristite isključivo za radnje opisane u ovim uputama.
- Nemojte mokrim rukama ukopčavati aparat ili pritiskati gumb na upravljačkoj ploči.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mjerač vremena.
- Nemojte lice ili ruke približavati otvorima za paru i ventilaciju dok aparat radi.
- Nemojte otvarati poklopac tijekom pečenja, jer se u suprotnom tijesto ili kruh mogu spustiti.
- Tijekom pečenja aparat i poklopac se jako zagriju. Nemojte se opeći.
- Nemojte vaditi posudu za kruh iz aparata tijekom uporabe.
- Nikad nemojte koristiti kuhinjski pribor za miješanje sastojaka u posudi za kruh tijekom programa pečenja.
- Sastojke stavljajte samo u posudu za kruh. Nemojte stavljati ili prosipati sastojke i/ili dodatke u unutrašnjost aparata kako se grijaći element ne bi oštetio.
- Kad iz posude za kruh vadite pekmez, koristite kuhinjske rukavice i obje ruke kako biste podigli posudu za kruh i izlili vrući pekmez.

### Oprez

- Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Nemojte dodirivati posudu za kruh oštrim kuhinjskim priborom kako se ne bi oštetila.
- Nemojte izlagati aparat visokim temperaturama i nemojte ga postavljati na štednjak ili kuhalo koji rade ili su još uvijek vrući.
- Aparat uvijek položite na ravnu i stabilnu površinu.
- Obavezno postavite posudu za kruh u aparat prije ukopčavanja utikača u zidnu utičnicu i uključivanja aparata.
- Nakon korištenja aparat iskopčajte.
- Obavezno prije čišćenja ili premještanja aparata pričekajte da se ohladi.
- Posudu za kruh nemojte stavljati u običnu pećnicu kako biste ispekli kruh.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.

- Otvorene se površine mogu zagrijati dok aparat radi. Uvijek koristite kuhinjske rukavice kad podižete posudu za kruh za ručku ili rukujete vrućom posudom za kruh, oštricom za miješanje ili vrućim kruhom.
- Čuvajte se vruće pare koja izlazi iz otvora za paru tijekom pečenja ili iz aparata za kruh kad otvorite poklopac tijekom i nakon pečenja.
- Aparat nemojte podizati i premješati dok radi.
- Nemojte dirati pokretne dijelove.
- Ne izlažite aparat izravnom sunčevom svjetlu.
- U otvore za paru nemojte umetati metalne dijelove ili strane supstance.
- Nemojte koristiti posudu za kruh ako je oštećena.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe.
- Aparat nemojte prati u stroju za pranje posuđa.
- Aparat ne koristite na otvorenom.
- Iznad, iza i s obje strane aparata ostavite barem 10 cm slobodnog prostora kako biste spriječili oštećenja uzrokovana emitiranom toplinom.
- Nemojte na aparat postavljati posudu za kruh ili neki drugi predmet kako se aparat ne bi oštetio.

### Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

### Samostalno napajanje u slučaju nestanka struje

Ovaj aparat ima funkciju samostalnog napajanja koja pamti status prije nestanka električne energije, pod uvjetom da se električna energija vrati unutar 7 minuta. Ako do nestanka električne energije dođe tijekom pečenja, odbrojavanje vremena pečenja nastavlja se od mjesta gdje je stalo kad se električna energija vrati. Ako se električna energija ne vrati više od 7 minuta, do nestanka je došlo za vrijeme pečenja, aparat za kruh se automatski vraća na prethodno postavljenu postavku kad se električna energija vrati. Otvorite aparat za kruh, izvadite sadržaj i krenite ispočetka. Ako ste postavili timer, a postavljani proces pečenja još nije počeo u trenutku nestanka električne energije, aparat za pečenje automatski se vraća na prethodno postavljenu postavku kad se električna energija vrati. Otvorite aparat za kruh, izvadite sadržaj i krenite ispočetka.

### Prije prvog korištenja

- 1 Izvadite svu ambalažu iz aparata. Pripazite da ne bacite oštricu za miješanje.
- 2 Uklonite sve naljepnice s kućišta aparata.
- 3 Vlažnom krpom obrišite vanjski dio aparata, posudu za kruh i oštricu za miješanje kako biste obrisali prašinu koja se možda nakupila na aparatu.

Za čišćenje aparata nikada nemojte koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.

- 4 Temeljito osušite sve dijelove prije početka uporabe aparata.

### Upravljačka ploča

#### Zaslon

Na zaslonu se prikazuje sljedeće:

- Broj programa (1-12)
- Ikona izbornika ili vremena
- Odabrana težina i odabrana boja korice
- Odbrojavanje vremena pečenja u minutama
- 'Fin' (gotovo) kad je program gotov
- 'OFF' (isključeno) kad je program poništen ili ponovno postavljen
- 'Err' (pogreška) kad dođe do pogreške
- 'Add' (dodaj) kad treba dodati još krutih sastojaka (npr. voća ili orašastih plodova)
- Animacija za održavanje topline kad se pečenje završi

#### Gumbi timera

Gumbe za povećavanje ili smanjivanje vremena možete koristiti kad želite da kruh bude spreman kasnije. Najveće vrijeme odgode koje se može postaviti je 13 sati.

Na primjer, postavite timer na 13 sati u 19:00 sati kako bi kruh bio spreman u 08:00 sati sljedeće jutro.

#### Gumb za pokretanje/zaustavljanje/ponišćavanje

- Pritisnite ovaj gumb kako biste pokrenuli program ili odbrojavanje timera
- Držite ovaj gumb pritisnutim 2 sekunde dok ne začujete 1 dugi zvučni signal i dok se na zaslonu ne pojavi poruka "OFF" (isključeno). Time poništavate program i aparat se vraća na zadanu postavku (tj. na program 1 - obični bijeli kruh, 750 g, srednja boja korice). Time se aparat ne isključuje.

#### Izbornici

Neki od 12 različitih izbornika možete odabrati pomoću regulatora za odabir funkcije izbornika. Broj odabranog izbornika i optimalno vrijeme pečenja za ovaj izbornik prikazuje se na zaslonu.

#### Boja korice

Pomoću regulatora boje korice možete odabrati neku od tri ponuđene boje korice: svijetla, srednja, tamna. Odabrana boja korice prikazuje se na zaslonu.

#### Težina štruce

Pomoću regulatora težine možete odabrati neku od tri ponuđene težine: 500 g, 750 g ili 1000 g. Težina štruce prikazuje se na zaslonu.

### Korištenje aparata

#### Priprema aparata i sastojaka

- 1 Aparat stavite na stabilnu, ravnu vodoravnu površinu.
- 2 Okrenite posudu za kruh u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite je iz aparata. (Sl. 2)



*Napomena: Kako biste izbjegli prosipanje sastojaka u aparat, uvijek izvadite posudu za kruh prije nego što u nju stavite sastojke.*

**3** Pazite da rupa u oštrici za miješanje i rotirajuća osovina posude za kruh budu potpuno čisti.

*Napomena: Ako ti dijelovi nisu čisti, možda nećete moći pravilno sastaviti oštricu za miješanje.*

**4** Poravnajte plosnatu stranu rupe u oštrici za miješanje s plosnom stranom rotirajuće osovine posude za kruh. Zatim čvrsto pritisnite oštricu za miješanje na osovinu (Sl. 3).

*Napomena: Pazite da pravilno pritisnete oštricu za miješanje na odgovarajuće mjesto jer u protivnome bi mogla iskočiti tijekom rada, što utječe na miješanje ili gnječenje.*

*Napomena: Kada se oštrica za miješanje pravilno postavi na osovinu, postoji vodoravan razmak između nje i osovine. To je uobičajeno.*

**5** Izmjerite sastojke za recept koji želite pripremiti (pogledajte odjeljak "Standardni recepti za kruh").

*Napomena: Sastojke uvijek točno izmjerite. Pogledajte odjeljak "Mjerenje sastojaka" u poglavlju "Sastojci".*

**6** Stavite sastojke u posudu za kruh redoslijedom navedenim u receptu.

- Sastojke uvijek točno izmjerite. Pogledajte odjeljak "Mjerenje sastojaka" u poglavlju "Sastojci".
- Kvasac uvijek dodajte na kraju. U sredini brašna napravite rupu i u nju stavite kvasac.

Kvasac ne miješajte s nijednim vlažnim sastojkom jer se u protivnom kruh neće dobro dignuti, naročito kada koristite timer.

- Ako se neki sastojak mora dodati tijekom pečenja, aparat će proizvesti kratak i dug zvučni signal triput nakon 30 minuta i na zaslonu će se prikazati poruka "ADD" (dodavanje). Ako ne dodate sastojak, aparat jednostavno peče dalje.

**7** Posudu za kruh stavite u aparat. Okrećite posudu za kruh u smjeru kazaljke na satu sve dok ne sjedne na mjesto (Sl. 4).

Oštrica za miješanje ne radi ako posuda za kruh nije pravilno sastavljena.

**8** Spustite ručku posude za kruh i zatvorite poklopac aparata.

**9** Priključite utikač u zidnu utičnicu.

- ▶ Aparat će ispustiti zvučni signal i na zaslonu će se prikazati "1", što se odnosi na program "Osnovna postavka - bijeli kruh".

#### **Odabir postavki**

**1** Pritisćite regulator izbornika sve dok se na zaslonu ne pojavi broj programa koji odgovara receptu koji želite pripremiti (Sl. 5).

- ▶ Svaki put kad pritisnete regulator izbornika broj na zaslonu poveća se za 1.
- ▶ Nakon 2 sekunde zaslon naizmjenično prikazuje odabrani broj programa i vrijeme pečenja.

*Napomena: Ako pritisnete pogrešan gumb, aparat će ispustiti zvučne signale, kao kada biste pritisnuli gumb za težinu tijekom programa za tijesto.*

**2** Jednom ili više puta pritisnite regulator težine kako biste odabrali primjerenu težinu štruce (Sl. 6).

Pazite da odabrana težina bude primjerena količini sastojaka odabranog recepta kako kruh ne bi bio prevelik ili zagorio. Pogledajte odjeljak "Standardni recepti za kruh" u nastavku.

Primjerice, odaberete li težinu od 750 g, predodređenu težinu bijeloga kruha, upotrijebite 455 g ili 3/4 šalice bijeloga brašna. Predodređena težina za programe od 1 do 8 iznosi 750 g.

- ▶ Točka na lijevoj strani zaslona naznačuje odabranu težinu. Na zaslonu se prikazuje i broj odabranog izbornika (Sl. 7).

**3** Kako biste odabrali željenu boju korice, po želji pritisnite regulator boje korice jednom ili više puta (Sl. 8).

Srednja boja je predodređena boja korice za programe od 1 do 8.

- ▶ Točka na desnoj strani zaslona naznačuje odabranu boju korice. Na zaslonu se prikazuje i broj odabranog izbornika (Sl. 9).
- ▶ Na zaslonu se prikazuju vrijeme pečenja, težina i boja korice. Vrijeme pečenja prikazuje se u satima i minutama (Sl. 10).

**4** Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/poništanje kako biste započeli pečenje kruha. (Sl. 11)

Tijekom pečenja aparat i poklopac se jako zagriju. Nemojte se opeći.

*Napomena: Miješanje, gnječenje i pečenje možete promatrati kroz prozor za kontrolu. Unutrašnjost prozora može se povremeno navlažiti. Poklopac možete podignuti tijekom miješanja i gnječenja kako biste promatrali, ali POKLOPAC NE OTVARAJTE TIJEKOM PEČENJA (približno posljednji sat cjelokupnog vremena pečenja) jer to bi moglo uzrokovati spuštanje kruha.*

- ▶ Na zaslonu se odbrojava vrijeme pečenja u koracima od 1 minute sve dok kruh ne bude spreman.
- ▶ Svakih pet sekundi na zaslonu se prikazuje odabrani broj programa umjesto vremena pečenja.
- ▶ Aparat ispušta zvučne signale kada je pečenje gotovo. Poruka "Fin" (gotovo) na zaslonu prikazuje se 1 sekundu, a animacija održavanje topline prikazuje se 5 sekundi sve dok ne pritišćete nijedan drugi gumb. (Sl. 12)

*Napomena: Način rada za održavanje topline ne radi u programu za tijesto. Ostavite li dovršeno tijesto u aparatu predugo, može se previše dignuti, što može nepovoljno utjecati na ishod pečenja. Za najbolji ishod tijesto izvadite pri kraju programa i slijedite naputke iz recepta za oblikovanje, mirovanje i pečenje.*

*Napomena: Ako ne odstranite kruh tijekom ili neposredno nakon što je način rada za održavanje topline završio, korica se ovlaži i gubi na hrskavosti. Način rada za održavanje topline NEĆE prepeći kruh ili ga učiniti tamnijim.*

#### **Korištenje timera**

Timer možete koristiti kada želite da kruh bude pripremljen nešto kasnije. Maksimalno vrijeme odgode može se postaviti na 13 sati. Primjerice, postavite timer na 13 sati u 19:00 sati kako bi kruh bio spreman u 08:00 sati sljedećeg jutra.

*Napomena: Funkciju timera ne koristite u receptima koji zahtijevaju upotrebu svježih sastojaka kao što su jaja, svježe mlijeko, kiselo vrhnje ili sir. Za korištenje timera:*

**1** Sve sastojke stavite u posudu za kruh.

**2** Odaberite odgovarajući program, veličinu štruce i boju korice za svoj recept.

- ▶ Na zaslonu se prikazuje ukupno vrijeme pečenja za odabrane postavke.

**3** Izračunajte razliku u vremenu (u satima) između sadašnjeg trenutka i trenutka kada želite da vaš kruh bude spreman.

Primjerice, ako je sada 19.00 sati, a želite da kruh bude spreman sljedećeg jutra u 07.00 sati, vremenska razlika iznosi 13 sati.

- 4** Pritišćite gumb za povećavanje ili smanjivanje vremena sve dok se na zaslonu ne prikaže odgovarajuća vremenska razlika (Sl. 13).  
 ▶ Vrijeme se povećava ili smanjuje za 10 minuta svaki put kada pritisnete gumb za povećavanje ili smanjivanje vremena. Držite li gumb pritisnute, vrijeme se brže povećava ili smanjuje.

*Napomena: Dosegne li vrijeme na zaslonu 13 sati, a vi i dalje pritišćete gumb za povećavanje ili smanjivanje vremena, na zaslonu se vraća vrijeme pečenja postavljenog programa.*

*Napomena: Ako propustite vrijeme koje želite postaviti, pritisnite suprotni gumb kako biste povećali ili smanjili vrijeme.*

- 5** Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/ponišćavanje.  
 ▶ Timer odbrojava postavljeno vrijeme u minutama.  
 ▶ Kruh je spreman kada timer odbroji do 00:00, a aparat ispusti zvučni signal.

### Nakon pečenja

Unutrašnjost aparata za kruh, posuda za kruh, oštrica za miješanje i kruh vrlo su vrući. Pri vađenju kruha po završetku pečenja ili bilo kada tijekom načina rada za održavanje topline uvijek koristite kuhinjske rukavice.

- 1** Kako biste zaustavili način rada za održavanje topline, pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/ponišćavanje 2 sekunde. Na zaslonu se prikazuje "OFF", poništava se trenutni program i vraća se na zadane postavke.  
**2** Kako biste isključili aparat, iskopčajte utikač iz zidne utičnice.  
**3** Pomoću kuhinjske krpe ili rukavice otvorite poklopac i okrenite posudu s kruhom u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Zatim uhvatite posudu za kruh za njezinu ručku i izvadite je iz aparata.  
**4** Kako biste lako izvadili kruh, ostavite ga u uspravnom položaju 5 minuta. Potom izvrtite posudu naopako, držite ručku i istresite kruh na žičanu rešetku za hlađenje kako bi iz kruha što prije isparile vlaga i vrućina.  
 Bude li potrebno, prijedite plosnatom gumenom ili plastičnom lopaticom uz stjenke posude kako bi kruh lakše izašao van.

Ne koristite metalna pomagala kako biste izvadili kruh jer ona mogu oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane u posudi za kruh.

Budite oprezni jer su posuda za kruh i kruh vrući.

- 5** Ako je oštrica za miješanje u dnu kruha, upotrijebite metalnu kuku priloženu uz aparat kako biste odvojili oštricu za miješanje. Uvijek pazite na to da oštrica za miješanje ne ostane u kruhu jer tako biste je mogli oštetiti dok režete kruh.

Ne koristite metalna pomagala kako biste izvadili kruh jer ona mogu oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane u posudi za kruh.

Budite oprezni jer su oštrica za miješanje i kruh vrući.

- 6** Odmah izvadite oštricu za miješanje iz posude za kruh kako se ne bi zaglavila.

*Napomena: Ako je oštrica zapela, vodom napunite posudu za kruh do razine iznad oštrice za miješanje i posudu za kruh ostavite da se natapa 30 minuta. Zatim odvojite oštricu za miješanje od osovine.*

- 7** Ostavite kruh da se hladi 30-60 minuta na žičanoj rešetki za hlađenje prije nego što ga narežete običnim ili električnim nožem.  
**8** Ostavite aparat da se ohladi prije nego što ga očistite ili počnete peći novu štrucu kruha.

### Čuvanje kruha

- Kako u kruhu nema nikakvih konzervansa treba ga jesti dok je svjež. Čuvati ga se može samo tijekom 1 ili 2 dana.
- Čuvajte kruh na sobnoj temperaturi u čvrsto zatvorenoj plastičnoj vrećici ili hermetički zatvorenom spremniku.
- Narezani kruh gubi na svježini prije nego nenarezani.
- Francuski kruh čuvajte u papirnoj vrećici ili ga izložite zraku kako bi očuvao hrskavu koru. Ovu vrstu kruha najbolje je jesti na dan kad se ispeče.

### Zamrzavanje/odmrzavanje kruha

- Kruh se može zamrznuti u hermetički zatvorenom spremniku 4-6 tjedana.
- Kruh možete narezati prije zamrzavanja kako biste istovremeno mogli upotrijebiti nekoliko šnita.
- Ako odmrzavate cijelu štrucu, odmrzavajte je u vrećici u kojoj je bila zamrznuta kako bi kruh ponovo upio vlagu.
- Ostavite kruh da se odmrzava na sobnoj temperaturi ili na niskoj postavci u mikrovalnoj pećnici.

### Standardni recepti za kruh

#### Obični bijeli kruh (programi 1 i 2)

program: Osnovna postavka za bijeli kruh	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	220 ml	280 ml	350 ml
Mlijeko u prahu (ako koristite vodu umjesto mlijeka)	1 jušna žlica	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Oil	1 jušna žlica	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Sol	2/3 čajne žlice	1 čajna žlica	1½ čajna žlica
Šećer	1 jušna žlica	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Bijelo brašno	350 g (2½ šalice)	455 g (3¼ šalice)	560 (4 šalice)
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

#### Kruh od cjelovitih žitarica (programi 3 i 4)

program: Cjelovite žitarice	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F)	230 ml	280 ml	350 ml

program: Cjelovite žitarice	500 g	750 g	1000 g
Oil	1 jušna žlica	1 jušna žlica	2 jušne žlice
Sol	1 čajna žlica	1 čajna žlica	2 čajne žlice
Med ili šećer	2 jušne žlice	2 jušne žlice	2 jušne žlice
Brašno od cjelovitih žitarica	350 g	450 g	560 g
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

**Francuski kruh (program 5)**

program: Francuski	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F)	200 ml	260 ml	330 ml
Oil	1 jušna žlica	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Sol	1 čajna žlica	1½ čajna žlica	2 čajne žlice
Bijelo brašno	350 g (2½ šalice)	450 g (3¼ šalice)	560 (4 šalice)
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

**Slatki kruh (program 6)**

program: Slatki	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	180 ml	240 ml	300 ml
Mlijeko u prahu (ako koristite vodu umjesto mlijeka)	1 jušna žlica	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Oil	1½ jušna žlica	2 jušne žlice	3 jušne žlice
Sol	2/3 čajne žlice	1 čajna žlica	1 čajna žlica
Šećer	3 jušne žlice	4 jušne žlice	5 jušne žlice
Bijelo brašno	300 g (2 šalice)	400 g (2 2/3 šalice)	500 g (3 1/3 šalice)
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

**Kruh koji se vrlo brzo priprema: 58 min. (program 7)**

program: Vrlo brzo	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	-	280 ml	350 ml
Mlijeko u prahu (ako koristite vodu umjesto mlijeka)	-	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Oil	-	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Sol	-	½ čajna žlica	1 čajna žlica
Šećer	-	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Bijelo brašno	-	450 g (3¼ šalice)	560 (4 šalice)
Suhi kvasac	-	1 čajna žlica	4 čajna žlica

**Kruh bez glutena (program 8)**

program: Bez glutena	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	-	-	340 ml
Mlijeko u prahu (ako koristite vodu umjesto mlijeka)	-	-	2 jušne žlice
Oil	-	-	2 jušne žlice
Sol	-	-	1½ čajna žlica
Šećer	-	-	2 jušne žlice
Brašno bez glutena	-	-	560 (4 šalice)
Suhi kvasac	-	-	2¼ čajne žlice

**Tijesto/tijesto za pizzu (program 9, poslije toga dodatno izbornik 12)**

program: Tijesto	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	-	-	330 ml
Mlijeko u prahu (ako koristite vodu umjesto mlijeka)	-	-	2 jušne žlice
Oil	-	-	¼ šalice

program: Tijesto	500 g	750 g	1000 g
Sol	-	-	2 čajne žlice
Šećer	-	-	4 jušne žlice
Bijelo brašno	-	-	560 (4 šalice)
Suhi kvasac	-	-	2 čajne žlice

### Tijesto za tjesteninu (program 10)

program: Tijesto za tjesteninu	
Krupica	2 šalice
Velika jaja	3
Maslinovo ulje	2 jušne žlice
Sol	½ čajna žlica

### Pekmez od jagoda ili kupina (program 11)

program: Pekmez	
Svježe ili zamrznuto (odmrznuto) voće	2 šalice
Šećer	1½ šalice

### Pekmez od borovnica, marelica, breskvi ili kruški (program 11)

program: Pekmez	
Svježe ili zamrznuto (odmrznuto) voće	2 šalice
Šećer	1½ šalice
Sok od limuna	2 jušne žlice

### Tablica za konverziju

čajna žlica/jušna žlica/šalice	ml
¼ čajna žlica	1 ml
½ čajna žlica	2 ml
1 čajna žlica	5 ml
1 jušna žlica	15 ml
¼ šalice	50 ml
1/3 šalice	75 ml
½ šalice	125 ml
2/3 šalice	150 ml
¾ šalice	175 ml
1 šalice	250 ml

### Temperature i vremena pečenja

Standardna temperatura za održavanje topline za vrste kruha i samo za pečenje u tablicama ispod je 60°C.

Temperatura za održavanje topline za pekmez je 20°C.

Maksimalno vrijeme odlaganja za sve vrste kruha osim "Vrlo brzo" i "Bez glutena" je 13 sati.

Maksimalno vrijeme odgode samo za pečenje je 1 sat i 30 minuta.

### Trajanje i temperature u fazi za tijesto

Vrsta	Vrijeme/ Temp.	PH	K1	Zaustavljanje	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Osnovna postavka - bijeli kruh	Temp.					25°C		30°C		34°C
	Vrijeme	0 min.	18 min.	25 min.	16 min.	46 min.	30 s	25 min.	15 s	55 min.
Bijeli kruh - brzo	Temp.					35°C		35°C		N/A
	Vrijeme	0 min.	3 min.	0 min.	31 min.	26 min.	15 s	55 min.	0 s	0 min.
Cjelovite žitarice	Temp.	25°C				25°C		33°C		N/A
	Vrijeme	30 min.	5 min.	5 min.	20 min.	40 min.	20 s	80 min.	0 s	0 min.

Vrsta	Vrijeme/ Temp.	PH	K1	Zaustavljanje	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Cjelovite žitarike - brzo	Temp.	25°C				35°C		35°C		N/A
	Vrijeme	5 min.	3 min.	0 min.	25 min.	30 min.	0 s	46 min.	0 s	0 min.
Francuski	Temp.					20°C		25°C		25°C
	Vrijeme	0 min.	14 min.	10 min.	16 min.	100 min.	20 s	60 min.	15 s	95 min.
Slatko	Temp.					25°C		30°C		32°C
	Vrijeme	0 min.	3 min.	0 min.	31 min.	31 min.	15 s	30 min.	15 s	50 min.
Vrlo brzo	Temp.					30°C		35°C		N/A
	Vrijeme	0 min.	3 min.	0 min.	12 min.	0 min.	18 min.	0 min.	0 min.	25 min.
Bez glutena	Temp.					35°C		N/A		N/A
	Vrijeme	8 min.	4 min.	0 min.	19 min.	48 min.	0 s	0 min.	0 s	0 min.
Tijesto	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Vrijeme	0 min.	3 min.	0 min.	27 min.	60 min.	0 s	0 min.	0 s	0 min.
Tijesto za tjesteninu	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Vrijeme	0 min.	3 min.	0 min.	11 min.	0 min.	0 s	0 min.	0 s	0 min.
Pekmez	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Vrijeme	0 min.	0 min.	0 min.	15 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 s	0 min.
Samo pečenje	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Vrijeme	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 s	0 min.

- PH: zagrijavanje u s
- M1-4: faza miješanja 1-4
- N1-3: faza dizanja 1-3

#### Dodatno: dodavanje dodatnih sastojaka tijekom faze za tijesto

Program	Dodavanje dodatnih sastojaka (kada se aparat oglasi zvučnim signalom)
Osnovna postavka - bijeli kruh	Nakon 45 min.
Bijeli kruh - brzo	Nakon 20 min.
Cjelovite žitarice	Nakon 46 min.
Cjelovite žitarice - brzo	Nakon 19 min.
Slatko	Nakon 20 min.
Bez glutena	Nakon 17 min.
Tijesto	Nakon 16 min.

#### Trajanje i temperature u fazi za pečenje

Vrsta	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vrijeme pečenja	Trajanje procesa
Bijeli kruh	Svijetla	110°C	500 g	45 min.	3 sata 50 min.
			750 g	50 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	55 min.	4 h
	Srednja	120°C	500 g	45 min.	3 sata 50 min.
			750 g	50 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	55 min.	4 h
	Tamna	130°C	500 g	60 min.	4 sata 5 min.
			750 g	65 min.	4 sata 10 min.
			1000 g	70 min.	4 sata 15 min.
Bijeli kruh - brzo	Svijetla	110°C	500 g	45 min.	2 sata 40 min.
			750 g	50 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 50 min.
	Medium (Srednja)	120°C	500 g	45 min.	2 sata 40 min.
			750 g	50 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 50 min.

Vrsta	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vrijeme pečenja	Trajanje procesa
	Tamna	130°C	500 g	55 min.	2 sata 50 min.
			750 g	60 min.	2 sata 55 min.
			1000 g	65 min.	3 sata
Cjelovite žitarice	Svijetla	120°C	500 g	45 min.	3 sata 45 min.
			750 g	50 min.	3 sata 50 min.
			1000 g	55 min.	3 sata 55 min.
	Srednja	130°C	500 g	50 min.	3 sata 50 min.
			750 g	55 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	60 min.	4 h
	Tamna	140°C	500 g	60 min.	4 h
			750 g	65 min.	4 sata 5 min.
			1000 g	70 min.	4 sata 10 min.
Cjelovite žitarice - brzo	Svijetla	120°C	500 g	45 min.	2 sata 34 min.
			750 g	50 min.	2 sata 39 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 44 min.
	Srednja	130°C	500 g	50 min.	2 sata 39 min.
			750 g	55 min.	2 sata 44 min.
			1000 g	60 min.	2 sata 49 min.
	Tamna	140°C	500 g	55 min.	2 sata 44 min.
			750 g	60 min.	2 sata 49 min.
			1000 g	65 min.	2 sata 54 min.
Francuski	Svijetla	115°C	500 g	50 min.	5 sati 45 min.
			750 g	55 min.	5 sati 50 min.
			1000 g	60 min.	5 sati 55 min.
	Srednja	125°C	500 g	55 min.	5 sati 50 min.
			750 g	60 min.	5 sati 55 min.
			1000 g	65 min.	6 sati
	Tamna	135°C	500 g	60 min.	5 sati 55 min.
			750 g	65 min.	6 sati
			1000 g	70 min.	6 sati 5 min.
Slatko	Svijetla	105°C	500 g	53 min.	3 sata 19 min.
			750 g	57 min.	3 sata 22 min.
			1000 g	58 min.	3 sata 23 min.
	Medium (Srednja)	115°C	500 g	54 min.	3 sata 19 min.
			750 g	57 min.	3 sata 22 min.
			1000 g	60 min.	3 sata 25 min.
	Tamna	135°C	500 g	58 min.	3 sata 23 min.
			750 g	61 min.	3 sata 26 min.
			1000 g	64 min.	3 sata 29 min.
Vrlo brzo	Srednja	140°C	N/A	25 min.	58 min.
Bez glutena	Srednja	115°C	750 g	95 min.	2 sata 54 min.
			1000 g	100 min.	2 sata 59 min.
Tijesto	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 sat 30 min.
Tijesto za tjesteninu	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Pekmez	N/A	115°C	N/A	45 min.	1 sat
Samo pečenje	N/A	120°C	N/A	10 min.	10 min.

### Sastojci i alati

Ovo poglavlje sadrži opise sastojaka i alata koji se koriste za pečenje kruha. Svaki sastojak ima posebnu namjenu. Važno je kupovati vrlo kvalitetne sastojke i koristiti ih u količinama navedenim u receptima. Iako se neki sastojci mogu zamijeniti drugim, neki će dovesti do lošeg kruha.

## Sastojci

### Bijelo brašno

Bijelo brašno sadrži dovoljno proteina (glutena) kako bi kruh dobio odgovarajuću zapreminu i teksturu. Gluten je taj koji formira rupičastu strukturu zida, zarobljava i zadržava zrak te omogućuje kruhu da naraste. Većina vrsta brašna je izbijeljena. To ne utječe na pečenje niti na trajanje kruha.

### Brašno od cjelovitih žitarica

Brašno od cjelovitih žitarica je grubo mljevena vrsta brašna koje se dobiva od cijelog zrna pšenice - mekinje, klice i endosperm. Mekinje i klice daju smeđu boju i ukus orašastih plodova, uz povećan broj vlakana. Pečenje s brašnom od cjelovitih žitarica za rezultat ima kraće i gušće štruce.

### Raženo brašno

Raženo brašno dobiva se sitnim mljevenjem zrna raži. Samo brašna koja se dobivaju od pšenice i raži sadrže proteine koji formiraju gluten. Gluten u raženom brašnu nije elastičan pa se stoga raženo brašno mora koristiti u kombinaciji s pšeničnim.

### Žitarice i sjemenke

Žitarice i sjemenke osiguravaju raznovrsnu teksturu, ukus i izgled kruha. Njihovom upotrebom povećava se sadržaj vlakana, ali oni ne sadrže gluten. Žitarice s tri, pet i dvanaest zrna možete zamijeniti bilo kojim žitaricama s više zrna. Drobljena pšenica sastoji se od zrna pšenice koja su izdrobljena na komade različite veličine, od krupnih do sitnih. Bulgur su zrna pšenice iz kojih je uklonjena jezgra i koja su zatim obrađena parom, osušena i samljevena. Prirodne mekinje, pšenične i od drugih žitarica, smanjuju količinu glutena. Stoga nemojte koristiti više glutena nego što je navedeno u receptu.

### Krupica

Krupica, kremasto žuto grubo mljeveno brašno koje se dobiva od durum pšenice i sadrži visok postotak proteina. Koristi se pravljenje svježe tjestenine. Tijesto za tjesteninu napravljeno od krupice lakše se mijesi i bolje zadržava oblik tijekom kuhanja nego tijesto za tjesteninu napravljeno od višenamjenskog brašna. Dio višenamjenskog ili brašna od cjelovitih žitarica možete zamijeniti krupicom.

### Masti

Masti omekšavaju, dodaju ukus i produžuju trajanje kruha jer zadržavaju vlagu. Mast, margarin, maslac ili ulje mogu se koristiti za recepte. Štruce za koje se koriste te vrste masti malo će se razlikovati. Nastojte ne koristiti meki margarin manje kalorijske vrijednosti jer veći sadržaj vode može znatno utjecati na veličinu i teksturu štruce.

### Sol

Sol kontrolira djelovanje kvasca i dodaje ukus. Nikada nemojte izostaviti sol iz tijesta. Količina koja se koristi je mala, ali nužna. Bez soli, kruh može previše narasti ili splasnuti.

### Šećeri

Šećeri pružaju "hranu" za kvasac, slatkoću kruha i boju korice. Ako nije drukčije navedeno u receptu, koristite bijeli šećer u zmu. Med, žuti šećer i molase kruhu daju jedinstven ukus i boju. Ako zamijenite te sastojke, možda ćete dobiti drukčiji konačni rezultat. Može se koristiti i umjetni šećer aspartam (bez saharina). Za zamjenu vrijede iste količine za šećer navedene u receptu.

### Tekućine

Tekućine se miješaju s brašnom kako bi se dobilo elastično tijesto. Mlijeko daje nježnu teksturu, a voda hrskaviju koru. Djelomično obrano mlijeko u prahu i mlaćenica u prahu povećavaju hranjivu vrijednost i omekšavaju teksturu. Nema potrebe da djelomično obrano mlijeko u prahu i mlaćenicu u prahu vraćate u tekuće stanje. Upotrebom tih vrsta mlijeka u prahu povećava se broj recepata koje možete koristiti uz funkciju timera. Nemojte koristiti funkciju timera za recepte koji zahtijevaju upotrebu svježeg mlijeka. Mlaćenica u prahu bolje će se povezati ako je dodate nakon brašna.

Ako mlijeko zamijenite vodom i djelomično obranim mlijekom u prahu, upotrijebite istu količinu mlijeka u prahu kao i vode. Za recepte koji zahtijevaju upotrebu mlijeka može se koristiti homogenizirano mlijeko, s 2% mliječne masti, 1% mliječne masti ili djelomično obrano. Mogu se koristiti nezaslađeni sokovi od voća i povrća, u količinama koje su navedene u receptima. Pročitajte oznaku na pakiranjima tih sokova kako biste provjerili da ne sadrže dodanu sol, šećer niti zaslađivače.

### Jaja

Jaja dodaju boju, punoću i ukus. Uvijek koristite velika jaja izravno iz hladnjaka. Nemojte koristiti funkciju timera za recepte koji zahtijevaju upotrebu svježih jaja.

### Sir

Nemojte pritiskati sir na mjernu žlicu tijekom mjerenja. Sirevi s malim sadržajem masti mogu utjecati na visinu i oblik štruce. Nemojte koristiti funkciju timera za recepte koji zahtijevaju upotrebu sira.

### Kvasac

Kvasac, sićušni jednoćelijski živi organizam, se hrani ugljikohidratima iz brašna i šećera, pri čemu se proizvodi ugljični dioksid koji uzrokuje rast kruha. U kombinaciji s vodom i šećerom, kvasac počinje rasti tijekom miješanja i puni tijesto sitnim mjehurićima koji potiču rast. Na početku procesa pečenja tijesto još više raste dok kvasac ne prestane djelovati. Izloženost zraku, toplini i vlazi smanjuje aktivnost kvasca. Kvasac uvijek upotrijebite prije isteka roka upotrebe. Nakon otvaranja kvasac držite u hladnjaku u originalnom pakiranju i upotrijebite ga u roku od 6-8 tjedana. Dostupne su tri vrste kvasca - aktivni suhi, instant i pekarski. Pekarski kvasac je posebno aktivna vrsta kvasca s povećanom razinom askorbinske kiseline (vitamin C). Napravljen je posebno za upotrebu u pekarama. Ako želite koristiti aktivni suhi kvasac ili instant kvasac umjesto pekarskog, povećajte količinu navedenu u receptu za ¼ čajne žlice. Kako biste postigli najbolje rezultate, upotrijebite vrstu kvasca navedenu u receptu. Toplina ubija kvasac. Prilikom pripreme nadjeva, vrlo je važno da sastojke kao što je topljeni maslac ostavite da se ohlade prije upotrebe. Držite kvasac dalje od tekućine, masti i soli jer ti sastojci usporavaju njegovo djelovanje. Nemojte povećavati količinu kvasca navedenu u receptu.

**Cimet i češnjak sprječavaju rast. Ako koristite te sastojke, dodajte ih u kut posude za kruh kako biste bili sigurni da neće doći u dodir s kvascem.**

### Testiranje aktivnosti kvasca

Istopite 1 žlicu šećera u ½ šalice mlake vode u mjernoj šalici. Poprskajte 2 čajne žlice kvasca po površini. Lagano promiješajte. Ostavite mješavinu da tako stoji 10 minuta. Mješavina bi se trebala zapjeniti i jako mirisati po kvascu. Ako nije tako, kupite novi kvasac.

### Mješavina za kruh

Mješavine za kruh dostupne su u mnogim trgovinama. Mješavina za kruh već sadrži brašno, sol, šećer i kvasac u odgovarajućem odnosu, pa je praktična za upotrebu. Dostupna je i u raznim okusima i vrstama. U većini slučajeva potrebno je samo u posudu za kruh dodati vodu ili mlijeko i maslac ili ulje sukladno uputama na pakiranju mješavine za kruh, a zatim dodati i mješavinu.

### Mjerenje sastojaka

Kvaliteta štruce ovisi o odgovarajućoj količini svakog sastojka. Stoga je važno precizno izmjeriti sastojke. Čak i ako dodate 1 ili 2 žlice sastojka manje ili više, krajnji rezultat znatno će se razlikovati. Nikada nemojte mjeriti sastojke iznad posude za kruh jer bi se mogli prosuti u posudu.

**Savjet:** Ako trebate dodati npr. 280 ml vode, dodajte 1 šalicu (250 ml) vode pomoću mjerne šalice, a zatim dodajte 2 žlice (30 ml) vode pomoću mjerne žlice.

### Spremanje

Brašno držite u vakumiranom pakiranju na hladnom i suhom mjestu. Ako se izloži toplini i vlazi, brašno će izgubiti snagu i mogućnost dizanja. Brašno brzo upija okuse, pa ga držite dalje od crvenog luka i češnjaka. Kruh držite u dobro zatvorenoj plastičnoj vrećici ili drugom vakumiranom pakiranju na sobnoj temperaturi 1 do 2 dana. Francuski kruh treba držati u papirnatij vrećici ili na zraku kako bi mu korica ostala hrskava. Takav je kruh najbolje pojesti istog dana kada je ispečen.

### Alati

#### Mjerna žlica

- Mjernu žlicu koja se isporučuje s aparatom možete koristiti za mjerenje kvasca, šećera, soli, mlijeka u prahu i začina.
- Nemojte koristiti mjernu žlicu za uzimanje suhih sastojaka. Suhe sastojke polako žlicom stavljajte u mjernu žlicu (Sl. 14).
- Napunite žlicu do vrha, a zatim poravnajte sadržaj pomoću metalne lopatice ili ravnog ruba noža. Nemojte pritiskati sastojke u žlicu niti tresti žlicu kako biste poravnali razinu sastojaka (Sl. 15).
- Jedini sastojak koji je potrebno pritisnuti u mjernu žlicu je smeđi šećer. Pritišćite šećer dok ne poprimi oblik mjerne žlice.

#### Mjerna šalica

- Pomoću mjerne šalice s oznakama izmjerite količinu tekućina. Mjernu šalicu postavite na ravnu površinu i pročitajte oznaku u razini očiju. Ako je potrebno, dodajte ili uklonite određenu količinu tekućine (Sl. 16).

### Čišćenje i održavanje

Radi maksimalne sigurnosti aparat održavajte čistim i uklanjajte iz njega ostatke masnoće i hrane.

Aparat nemojte nikada uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu te ispirati pod mlazom vode.

Za čišćenje aparata nikada nemojte koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.

**1** Prije čišćenja isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.

**2** Nakon pečenja odmah izvadite miješalicu iz posude za kruh kako biste spriječili zaglavljivanje.

*Napomena:* Ako je oštrica zapela, vodom napunite posudu za kruh do razine iznad miješalice i ostavite je da se natapa 30 minuta. Zatim skinite oštricu s osovine.

**3** Oštricu za miješanje operite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa. Otvor u oštrici za miješanje očistite drvenom čačkalicom ili najlonskom četkom za čišćenje.

**4** Posudu za kruh očistite mekanom krpom navlaženom vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuđa.

Posudu za kruh nemojte uranjati u vodu niti prati u stroju za pranje posuđa.

**5** Očistite osovinu u posudi za kruh mekanom krpom.

**6** Isperite unutrašnjost posude za kruh čistom vodom.

**7** Kako biste skinuli poklopac radi lakšeg čišćenja, otvarajte ga dok ne bude pod kutom od 90° u odnosu na aparat, a zatim ga izvadite iz šarke na aparatu. (Sl. 17)

**8** Obrišite poklopac vlažnom krpom.

Poklopac nemojte prati u stroju za pranje posuđa.

**9** Obrišite unutrašnjost i vanjski dio kućišta aparata vlažnom krpom.

Nemojte koristiti kemijska sredstva za čišćenje pećnice.

**10** Sve dijelove dobro osušite mekanom, suhom krpom prije nego što ponovo sastavite aparat.

**11** Kako biste vratili poklopac na mjesto, umetnite ga u šarke, a zatim zatvorite. (Sl. 18)

### Spremanje

**1** Kabel za napajanje namotajte oko kukica za odlaganje kabela s donje strane aparata (Sl. 19).

**2** Aparat spremite na sigurno i suho mjesto.

### Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 20).

### Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, [www.philips.com](http://www.philips.com), ili se obratite centru za korisnike tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.



## Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom korištenja aparata. Ako ne možete riješiti problem uz informacije u nastavku, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi.

### Problemi i moguća rješenja

	Voda ili mlijeko	Sol	Šećer ili med	Brašno	Kvasac	Ostalo
Štruca se digna pa spusti	Smanjite za 1-2 jušne žlice, koristite hladniju tekućinu	Povećajte za ¼ čajne žlice		Povećajte za 1-2 jušne žlice, koristite svježije brašno, koristite odgovarajuću vrstu brašna	Smanjite za 1/8-¼ čajne žlice, koristite svježi kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	Provjerite napajanje
Štruca se prebrzo diže	Smanjite za 1-2 jušne žlice, koristite hladniju tekućinu	Povećajte za 1/4 čajne žlice	Smanjite za ½ čajne žlice	Smanjite za 1-2 jušne žlice	Smanjite za 1/8-¼ čajne žlice, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	
Štruca se ne diže dovoljno	Povećajte za 1-2 jušne žlice	Smanjite za 1/4 čajne žlice	Povećajte za ½ čajne žlice	Koristite svježije brašno odgovarajuće vrste	Povećajte za 1/8-¼ čajne žlice, koristite svježi kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	
Štruca je kratka i teška				Koristite svježije brašno odgovarajuće vrste	Dodajte kvasac, koristite svježi kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	Provjerite napajanje
Korica je presvijetla			Povećajte za ½ čajne žlice			Odaberite odgovarajuće postavke
Štruca nije ispečena						Provjerite napajanje, odaberite odgovarajuće postavke
Štruca je prepečena			Smanjite za ½ čajne žlice			Odaberite odgovarajuće postavke
Mješavina za kruh nije izmiješana						Pravilno postavite posudu za kruh, a zatim pravilno gurnite oštricu za miješanje na osovinu u posudi za kruh
Iz ventilacijskih otvora izlazi dim						Očistite grijaći element
Podšavanje za veliku nadmorsku visinu	Smanjite za 1-2 jušne žlice		Smanjite za ½ čajne žlice		Smanjite za 1/8-¼ čajne žlice	

**Napomena:** Prilikom mijenjanja količine sastojaka, najprije izmijenite količinu kvasca. Ako rezultat i dalje nije zadovoljavajući, izmijenite količinu tekućine, a zatim suhih sastojaka.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Gumbi ne rade.	Utikač nije ukopčan u zidnu utičnicu.	Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu. Ako se problem nastavi, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Aparat proizvodi buku dok radi.	Motor proizvodi buku tijekom miješanja. To je normalno.	Ne trebate ništa poduzeti.
Aparat se tresu dok radi.	Posuda za kruh nije pravilno postavljena.	Kako biste pravilno postavili posudu za kruh, okrećite je u smjeru kretanja kazaljke na satu dok ne sjedne na mjesto.
Iz ventilacijskih otvora za paru izlazi dim, a iz aparata dopire miris paljevine.	Sastojci ili mrvice kruha nakupile su se na grijaćem elementu ili u unutrašnjosti aparata.	Obavezno očistite aparat nakon uporabe. Prije čišćenja ga iskopčajte i ostavite da se ohladi.
Aparat ne počinje raditi kada pritisnem gumb za pokretanje/zaustavljanje/ponišćavanje, a na zaslonu se prikazuje poruka "ERR".	Aparat se pregrijao.	Ostavite aparat da se hladi oko 1 sat.

## Često postavljana pitanja

Pitanje	Odgovor
Zašto se visina i oblik štruca ponekad razlikuju?	Kruh je vrlo osjetljiv na čimbenike okruženja kao što su sobna temperatura, vremenske prilike, vlaga, nadmorska visina, promjene u strujanju zraka i uporabu timera. Oblik kruha može se promijeniti i ako koristite sastojke koji nisu svježi ili nisu dobro izmjereni.
Zašto se oblik štruca razlikuje ovisno o godišnjem dobu?	Ljeti se štruce ponekad mogu spustiti (i u sredini se mogu udubiti) ili se zimi mogu previše podići. Zimi se može dogoditi da se pravilno ne podigne. To možete riješiti uporabom vode koja zagrijane na 68°F/20°C.
Zašto se brašno ponekad zalijepi za kruh?	Tijekom početnog miješanja male količine brašna mogu se zalijepiti za stjenke posude za kruh i tijekom pečenja za štrucu. Ako se to dogodi, taj dio korice uklonite oštrim nožem.
Zašto je tijesto ponekad vrlo ljepljivo i teško se oblikuje?	Tijesto ponekad može biti ljepljivo (tj. previše vlažno) ovisno o sobnoj temperaturi i temperaturi vode. Pokušajte za pravljenje tijesta koristiti hladniju vodu.
Zašto gornja strana štruce ponekad izgleda iskrzano?	Ponekad se tijesto previše digne, što može dovesti do pucanja korice ispečenog kruha.
Mogu li koristiti jaja za pravljenje kruha u aparatu?	Da, smanjite količinu vode i zamijenite je kruhom. Jaja najprije stavite u mjernu šalicu, a zatim dodajte vodu do razine navedene u receptu. Nemojte koristiti funkciju timera ako koristite jaja jer se ona mogu pokvariti.
Mogu li ovaj aparat za kruh koristiti za pripremanje recepata iz drugih kuharica?	Da. Međutim, recepti u ovoj brošuri namijenjeni su baš ovom aparatu, tako da rezultati mogu biti različiti ako budete koristili druge recepte. Ako budete imali problema s drugim receptima, pogledajte poglavlje "Rješavanje problema".
Zašto kruh ponekad ima čudan miris?	Čudan miris kruha može biti posljedica prevelike količine aktivnog suhog kvasca ili sastojaka koji nisu svježi (naročito brašna i vode). Obavezno pažljivo izmjerite sastojke i koristite svježe sastojke radi postizanja najboljih rezultata.
Mogu li koristiti domaće brašno?	Ovisno o tome koliko je grubo brašno samljeveno, rezultati možda neće biti zadovoljavajući. Preporučuje se da domaće brašno pomiješate s običnim brašnom radi postizanja najboljih rezultata.

## Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) oldalon.

## Általános leírás (ábra 1)

- A** Szellőzőbordák
- B** Kezelőpanel
- 1 Programlista
- 2 Súlyértékek kijelzése
- 3 Kijelző
- 4 Héjszín kijelzése
- 5 Indítás/leállítás/törlés gomb
- 6 Héjszín választó
- 7 Időzítő csökkentés gomb
- 8 Időzítő növelés gomb
- 9 Súly kiválasztó
- 10 Programválasztó
- C** Levehető fedél
- D** Betekintőablak
- E** Gőznyílások
- F** Forgó tengely
- G** Kenyérsütő serpenyő tapadásgátló bevonattal
- H** Kenyérsütő serpenyő nyele
- I** Dagasztókés tapadásgátló bevonattal
- J** Mérőkanál
- K** Fémhorog
- L** Mérőpohár
- M** Fűtőelem
- N** Hálózati kábel tárolója
- O** Hálózati kábel

## Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatra.

### Vigyázat

- Ne merítse a kenyérsütőt vízbe, vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyó vízzel sem.
- Ne takarja le a gőznyílásokat és a szellőzőnyílásokat a kenyérsütő működése közben.

### Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- Kizárólag földelt fali aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze, hogy biztosan csatlakoztatta-e a hálózati kábelt az aljzatba.
- Ne használja a készüléket, ha a dugó, a hálózati kábel, a készülék vagy a serpenyő megsérült.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára, csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A vezetéket tartsa gyermekektől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelőgni az asztalról vagy a munkafelületről.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervízben ki kell cserélni.
- Győződjön meg róla, hogy a fűtőelem, a serpenyő forgó tengelye és a külső felülete tiszta és száraz, mielőtt a dugót csatlakoztatja a fali aljzatba.
- Csak a kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket.
- Ne csatlakoztassa a készüléket az aljzatba és ne használja a kezelőfelületet nedves kézzel.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra.
- Ne kerüljön közel a gőznyílásokhoz és a szellőzőnyílásokhoz a kezelő vagy az arcával a készülék működése közben.
- Ne nyissa ki a fedelet a sütési folyamat közben, mert ennek hatására a tészta vagy a kenyér összeeshet.
- A sütési folyamat közben a készülék és a fedél nagyon felforrósodhat. Vigyázzon, ne égesse meg magát.
- Ne vegye ki a serpenyőt a készülékből használat közben.
- Ne keverjen összetevőket a serpenyőben evőeszközzel sütés közben.
- Az összetevőket csak a serpenyőbe helyezze. Ne helyezzen vagy öntsön összetevőket és/vagy hozzávalókat a készülék belsejébe, mert ezzel megsérülhet a fűtőelem.
- Ha kiönti a lekvárt, emelje meg a serpenyőt két kézzel, és óvatosan öntse ki a forró lekvárt.

### Figyelem

- Ne használjon más gyártótól származó tartozékokat / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- Ne érjen a serpenyőhöz éles evőeszközökkel, mert megsérülhet.
- Ne tegye ki a készüléket magas hőmérséklet hatásának, és ne helyezze forró, működő tűzhelyre vagy főzőlapra.
- A készüléket mindig stabil, egyenes és vízszintes felületre helyezze.
- Mindig helyezze a serpenyőt a készülékbe a konnektorba csatlakoztatás és bekapcsolás előtt.
- Használat után mindig húzza ki a dugót az aljzattól.
- Mindig hagyja lehűlni a készüléket tisztítás vagy szállítás előtt.
- Ne helyezze a serpenyőt hagyományos sütőbe kenyérsütéshez.
- A készülék kizárólag házi használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően vagy szakmai, részben szakmai célokra használják, illetve nem tartják be a használati útmutatóban leírtakat, a garancia hatályát veszti és a Philips semminemű felelősséget nem vállal az okozott károkért.
- A hozzáférhető felületek felforrósodhatnak a készülék működése közben. Mindig használjon konyhai kesztyűt a forró serpenyő felemeléséhez, vagy a serpenyő, a dagasztókés vagy az elkészült kenyér megfogásához.
- Vigyázzon a forró gőzzel, amely sütés közben áramlik ki a gőznyílásokból, illetve a kenyérsütőből, ha kinyitja a fedelet sütés közben vagy után.

- Használat közben ne emelje és ne mozgassa a készüléket.
- Ne érintse meg a mozgó részeket.
- Ne tegye ki a készüléket közvetlen napfénynek.
- Ne dugjon fémes vagy idegen tárgyakat a gőznyílásokba.
- Ne használja a serpenyőt, ha megsérült.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- Ne tisztítsa a készüléket mosogatógépben.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék felett, mögött és mindkét oldalán a sugárzott hő által okozott sérülések elkerülése érdekében.
- A készülék sérülésének elkerülésére ne helyezze a serpenyőt vagy bármi más tárgyat a készülék tetejére.

### **Elektromágneses mezők (EMF)**

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

### **Memória áramkimaradás esetén**

A készülék rendelkezik memória funkcióval, amely tárolja az áramkimaradás előtti állapotot, és 7 percig megőrzi azt. Ha az áramkimaradás sütés közben történik, a sütési időszámláló az áramkimaradás pillanatában érvényes értékről folytatja az energiaellátás visszaállítása után. Ha az áramkimaradás sütés közben történik és 7 percnél hosszabb ideig tart, a sütő automatikusan visszaáll alaphelyzetbe az energiaellátás visszaállításakor. Nyissa ki a sütőt, távolítsa el a tartalmát, és kezdje újra a műveletet. Ha az áramkimaradáskor már beállította az időzítőt, de a sütés még nem kezdődött el, a sütő automatikusan visszaáll alaphelyzetbe az energiaellátás visszaállításakor. Nyissa ki a sütőt, távolítsa el a tartalmát, és kezdje újra a műveletet.

### **Teendők az első használat előtt**

**1** Távolítsa el a készülékről a csomagolóanyagokat. Vigyázzon, ne dobja el a dagasztókést.

**2** Vegye le a címkéket a készülékről.

**3** Törölje át a készülék külsejét, a serpenyőt és a dagasztókést az esetleges por eltávolításához.

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

**4** Szárítsa meg az alkatrészeket alaposan a használat megkezdése előtt.

### **Kezelőpanel**

#### **Kijelző**

A kijelzőn a következők jelennek meg:

- Program sorszám (1-12)
- Menü vagy idő ikon
- Kiválasztott súly vagy héjszín
- Sütési idő visszaszámlálás percekben
- A 'Fin' felirat a program végén
- Az 'OFF' felirat a program félbeszakítása vagy törlése esetén
- Az 'Err' felirat hiba esetén
- Az 'Add' felirat, ha további szilárd hozzávalók (pl. gyümölcs vagy dió) hozzáadhatók
- Melegen tartás animáció a sütési folyamat végén

#### **Időzítő gombok**

Az időzítő növelés és csökkentés gombokkal beállíthatja, hogy a kenyér későbbi időpontban készüljön el. A maximális késleltetési idő 13 óra. Ha például beállítja az időzítőt 13 órára 19:00 órakor, a kenyér másnap reggel 08:00-kor lesz kész.

#### **Indítás/leállítás/törlés gomb**

- A gombbal elindíthat egy programot, vagy elindíthatja az időzítőt
- A gomb 2 másodpercig tartó lenyomása után 1 hosszú hangjelzés hallatszik, és megjelenik az 'OFF' üzenet a kijelzőn. Ezzel törli az aktuális programot, és a készülék visszaáll az alapértelmezett beállításokra (azaz program 1 - Egyszerű fehér; 750 g, közepes héjszín). A készülék ezzel nem kapcsol ki.

#### **Menük**

A menüválasztóval 12 menüpontból választhat. A kiválasztott menü sorszám és a hozzá tartozó optimális feldolgozási idő megjelenik a kijelzőn.

#### **Héjszín**

A héjszín-választóval háromféle héjszínből választhat: világos, közepes, sötét. A kiválasztott héjszín megjelenik a kijelzőn.

#### **Kenyér súlya**

A súlyválasztóval háromféle súly közül választhat: 500 g, 750 g és 1000 g. A kenyér súlya megjelenik a kijelzőn.

### **A készülék használata**

#### **A készülék és a hozzávalók előkészítése**

**1** A készüléket stabil, vízszintes és sík felületen helyezze el.

**2** Fordítsa el a serpenyőt óramutató járásával ellentétes irányban, és emelje ki a készülékből. (ábra 2)

*Megjegyzés: Mindig vegye ki a serpenyőt, mielőtt belehelyezi az összetevőket, hogy a készülék belseje tiszta maradjon.*

**3** Győződjön meg róla, hogy a dagasztókés furata és a serpenyő forgó tengelye tiszták.

*Megjegyzés: Ha nem tiszták, előfordulhat, hogy nem lehet megfelelően beszerezni a dagasztókést.*

**4** Illessze a dagasztókés furatának lelapolását a serpenyő tengelyének lelapolásához. Ezután nyomja rá határozottan a dagasztókést a tengelyre (ábra 3).

**Megjegyzés:** Győződjön meg róla, hogy megfelelően a helyére nyomta a dagasztókést, ellenkező esetben lezúzhat működés közben, és ezzel rontja a keverés vagy a dagasztás hatásfokát.

**Megjegyzés:** Ha megfelelően felszerelte a dagasztókést a tengelyre, lesz egy kis vízszintes holtjátéka. Ez normális.

**5** Mérje ki az elkészíteni kívánt recept szerinti hozzávalókat (lásd a „Normál kenyérsütési receptek” című fejezetet alább).

**Megjegyzés:** Mindig pontosan mérje ki a hozzávalókat. Lásd a „Hozzávalók” fejezet „Hozzávalók kimérése” című szakaszát.

**6** Tegye be a hozzávalókat a serpenyőbe a recept szerinti sorrendben.

- Mindig pontosan mérje ki a hozzávalókat. Lásd a „Hozzávalók” fejezet „Hozzávalók kimérése” című szakaszát.
- Az élesztőt mindig utoljára adja hozzá. Készítsen egy mélyedést a liszt közepére, és öntse bele az élesztőt.

**Ne keverje össze az élesztőt a nedves hozzávalókkal, mert a kenyér nem fog megkelni, különösen az időzítő használatával.**

- Ha egy hozzávalót a sütési folyamat közben kell hozzáadni, a készülék 30 perc után rövid és egy hosszú hangjelzést ad háromszor; majd az 'ADD' felirat jelenik meg a kijelzőn. Ha nem ad hozzá semmit, a készülék egyszerűen folytatja a sütési folyamatot.

**7** Tegye a serpenyőt a készülékbe. Fordítsa el óramutató járásával egyező irányba és rögzítse (ábra 4).

**Ha a serpenyőt nem megfelelően helyezi be, a dagasztókés nem fog működni.**

**8** Hajtsa le a serpenyő fogóit, és csukja be a készülék fedelét.

**9** Dugja a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorba.

- ▶ A készülék hangjelzést ad és az '1' szám jelenik meg, amely az „Egyszerű fehér” programot jelzi.

### Beállítások megadása

**1** Nyomja meg annyiszor a menüválasztó gombot, hogy az elkészíteni kívánt receptnek megfelelő program sorszáma jelenjen meg (ábra 5).

- ▶ A menüválasztó gomb minden egyes megnyomásával a szám eggyel növekszik.
- ▶ 2 másodperc után a kijelző felváltva mutatja a kiválasztott program sorszámát és a feldolgozási időt.

**Megjegyzés:** A készülék hangjelzést ad, ha véletlenül rossz gombot nyom meg, például ha megnyomja a súly gombot a Fánk program közben.

**2** Válassza ki a megfelelő karéjsúlyt a súlyválasztó gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával (ábra 6).

**Győződjön meg róla, hogy a kiválasztott súly a kiválasztott recept összetevőinek megfelelő, hogy a kenyér ne legyen túl nagy vagy égett. Lásd a „Normál kenyérsütési receptek” című részt alább.**

Ha például a 750 g-os súlyt választja, a fehér kenyér gyári beállítását, akkor használjon 455 g-nyi fehér lisztet.

Az 1-8 programok gyári beállítása 750 g.

- ▶ A kijelző bal oldalán levő pont jelzi a kiválasztott súlyt. A kijelzőn a kiválasztott menü is látható (ábra 7).

**3** Ha szükséges, válassza ki a megfelelő héjszintet a héjszinválasztó gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával (ábra 8).

Az 1-8 programok gyári héjszínbeállítása a közepes.

- ▶ A kijelző jobb oldalán levő pont jelzi a kiválasztott héjszintet. A kijelzőn a kiválasztott menü is látható (ábra 9).
- ▶ A kiválasztott program sütési ideje, a súly és a héjszín megjelenik a kijelzőn. A sütési idő órában és percben látható (ábra 10).

**4** A kenyérsütési folyamat elkezdéséhez nyomja meg az indítás/leállítás/törlés gombot. (ábra 11)

**A sütési folyamat közben a készülék és a fedél nagyon felforrósodhat. Vigyázzon, ne égesse meg magát.**

**Megjegyzés:** A betekintő ablakon keresztül követheti a keverési, dagasztási és sütési folyamatot. Előfordulhat, hogy pára csapódik le az ablak belsején. A keverési és dagasztási folyamatok során kinyithatja a fedelet, és betekinthet, de **NE NYISSA KI A FEDELET A SÜTÉSI FOLYAMAT SORÁN** (kb. a teljes feldolgozási idő utolsó órájában), mert ekkor a kenyér összeeshet.

- ▶ A kijelzőn a számláló 1 perces lépésekben visszaszámlál, amíg a kenyér elkészül.
- ▶ Öt másodpercenként a kijelző átvált a kiválasztott programsorszámra.
- ▶ A sütési folyamat végén a készülék hangjelzést ad. Megjelenik a 'Fin' felirat a kijelzőn 1 másodpercre, és a melegen tartási animáció is látszik 5 másodpercig, ha nem nyom meg gombot. (ábra 12)

**Megjegyzés:** A melegen tartási mód nem működik a Tészta programban. Ha túl hosszú ideig hagyja az elkészült tésztát a készülékben, túlméretesre kelhet, és a sütés nem lesz sikeres. A megfelelő eredmény érdekében vegye ki a tésztát a program végén, és kövesse a recept utasításait az alakításra, pihentetésre és sütésre vonatkozóan.

**Megjegyzés:** Ha nem veszi ki a kenyeret a melegen tartási üzemmód közben vagy a befejezése után azonnal, a héj benedvesedik, és elveszíti ropogósságát. A melegen tartási mód **NEM SÜTI TÚL** a kenyeret és nem lesz tőle sötétebb a kenyér.

### Az időzítő használata

Az időzítő növelés és csökkentés gombokkal beállíthatja, hogy a kenyér későbbi időpontban készüljön el. A maximális késleltetési idő 13 óra. Ha például beállítja az időzítőt 13 órára 19:00 órakor, a kenyér másnap reggel 08:00-kor lesz kész.

**Megjegyzés:** Ne használja az időzítő funkciót olyan receptekkel, amelyek romlandó, friss hozzávalókat igényelnek, például tojást, tejszínt vagy sajtot.

Az időzítő használata:

**1** Tegye be az összes hozzávalót a serpenyőbe.

**2** Válassza ki a receptnek megfelelő programot, karéjméretet és héjszintet.

- ▶ A kiválasztott beállításoknak megfelelő feldolgozási idő megjelenik a kijelzőn.

**3** Számítsa ki az időkülönbséget (órában) az aktuális idő és a kívánt elkészülési idő között.

Például, ha az aktuális idő 19.00 óra, a kenyérnek pedig másnap reggel 07.00 órakor kell elkészülnie, az időkülönbség 13 óra.

**4** Nyomja addig az időzítő növelő és csökkentő gombokat, amíg a kijelzőn a kívánt időkülönbség látható (ábra 13).

- ▶ Az időzítő növelő és csökkentő gombokkal az idő 10 perces lépésekben növelhető vagy csökkenthető. Ha lenyomva tartja a gombot, az idő gyorsabban változik.

**Megjegyzés:** Ha az idő a kijelzőn eléri a 13 órát, és továbbra is nyomva tartja az időnövelő gombot, a kijelző visszavált a beállított program sütési idejére.

**Megjegyzés:** Ha túlhalad a beállítani kívánt időn, használja az ellenkező irányú gombot az idő beállításához.

- 5** Nyomja meg az Indítás/leállítás/törlés gombot.  
 ▶ Az időzítő percekben visszaszámol a beállított értéktől kezdve.  
 ▶ A kenyér akkor készül el, amikor az időzítő elérte a 00:00 értéket, és a készülék hangjelzést ad.

#### **A sütési folyamat után**

A készülék belseje, a serpenyő, a dagasztókés és a kenyér maga nagyon forró. Mindig használjon kesztyűt, amikor kivesszi a serpenyőt a sütési ciklus végén, illetve a melegen tartási mód közben.

- 1** A melegen tartási mód félbeszakításához nyomja le az Indítás/leállítás/törlés gombot 2 másodpercre. A kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat, az aktuális program törlődik, és visszaáll alaphelyzetbe.  
**2** Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból.  
**3** Edénytartó és kesztyű használata mellett nyissa ki a fedelet, és fordítsa el a serpenyőt óramutató járásával ellentétes irányba. Fogja meg a fogóinál fogva, és emelje ki a készülékből.  
**4** A kenyér könnyű kivételéhez hagyja állni a kenyeret fejjel lefelé a serpenyőben 5 percig. Ezután fordítsa meg a serpenyőt, fogja meg a fogóinál, és rázza ki a kenyeret egy rácsos edénytartóra, hogy gyorsabban kihűlhessen és a nedvesség elpárologhasson.  
 Ha szükséges, egy gumi vagy műanyag lappal nyúljon be a kenyér mellé, és lazítsa meg.

**Ne használjon fém eszközöket a kenyér meglazításához, mert ezekkel megsértheti a serpenyő tapadását.**

**Legyen óvatos, a serpenyő és kenyér nagyon forróak.**

- 5** Ha a dagasztókés a kenyér alján maradt, a készülékhez mellékelte fémhoroggal távolítsa el onnan. Mindig ellenőrizze, hogy a dagasztókés nem maradt-e a kenyér aljában, ellenkező esetben megsérülhet a kés, amikor felvágja a kenyeret.

**Ne használjon fém eszközöket a dagasztókés meglazításához, mert ezekkel megsértheti a dagasztókés tapadását.**

**Legyen óvatos, a dagasztókés és a kenyér forróak lehetnek.**

- 6** Azonnal távolítsa el a dagasztókést a kenyérből, mielőtt beleragadna.

*Megjegyzés: Ha a kés beragadt, tölts fel a serpenyőt vízzel a dagasztókés szintje fölé, és hagyja ázni a serpenyőt 30 percig. Ezután vegye le a kést a tengelyről.*

- 7** Hagyja lehűlni a kenyeret a rácsos tartón 30-60 percig, ezután vágja fel kenyérvágó késsel vagy elektromos kenyérszeletelővel.

- 8** Hagyja lehűlni a készüléket tisztítás előtt, vagy mielőtt újabb kenyeret kezdene sütni benne.

#### **A kenyér tárolása**

- A kenyeret frissen érdemes fogyasztani, mivel nem tartalmaz tartósítószeret. Maximum 1-2 napig tárolható.
- A kenyeret szobahőmérsékleten tárolja szorosan zárt fóliában vagy légmentesen zárt tartóban.
- A felszeletelt kenyér elveszíti frissességét, és gyorsabban kiszárad, mint a nem szeletelt.
- A francia típusú kenyeret papírzacskóban vagy levegőn tárolja a ropogós héj megőrzése érdekében. Ezt a fajta kenyeret még a sütés napján érdemes elfogyasztani.

#### **Kenyér lefagyasztása/kiolvasztása**

- A kenyér légmentes tárolóban 4-6 hétre is lefagyasztható.
- Fagyasztás előtt a kenyér felszeletelhető, ha csak néhány szeletet szeretne fogyasztani egy-egy alkalommal.
- Ha kiengedi a teljes karéjt, hagyja kiolvadni a tartójában, hogy a nedvességet a kenyér újra felszívhassa.
- A kenyeret hagyja szobahőmérsékleten felolvadni, vagy melegítse alacsony beállításnál mikrohullámú sütőben.

#### **Hagyományos kenyérsütési receptek**

##### **Egyszerű fehér kenyér (1-es és 2-es program)**

program: Egyszerű fehér	50 dkg	750 g	1000 g
Víz (27 °C) vagy tej	220 ml	280 ml	350 ml
Tejpor (ha vizet használ tej helyett)	1 evőkanál	1½ evőkanál	2 evőkanál
Olaj	1 evőkanál	1½ evőkanál	2 evőkanál
Só	2/3 kávéskanál	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Cukor	1 evőkanál	1½ evőkanál	2 evőkanál
Fehér liszt	350 g (2½ csésze)	455 g (3¼ csésze)	560 g (4 csésze)
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

##### **Teljes kiőrlésű búzakenyér (3-as és 4-es program)**

program: Teljes kiőrlésű búzakenyér	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olaj	1 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Só	1 kávéskanál	1 kávéskanál	2 kávéskanál
Méz vagy cukor	2 evőkanál	2 evőkanál	2 evőkanál
Búzaliszt	350 g	450 g	560 g
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

**Franciakenyér (5-ös program)**

program: Francia	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Olaj	1 evőkanál	1½ evőkanál	2 evőkanál
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál	2 kávéskanál
Fehér liszt	350 g (2½ csésze)	450 g (3¼ csésze)	560 g (4 csésze)
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

**Édes kenyér (6-os program)**

program: Édes	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C) vagy tej	180 ml	240 ml	300 ml
Tejpor (ha vizet használj tej helyett)	1 evőkanál	1½ evőkanál	2 evőkanál
Olaj	1½ evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	2/3 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál
Cukor	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Fehér liszt	300 g (2 csésze)	400 g (2 2/3 csésze)	500 g (3 1/3 csésze)
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

**Szupergyors kenyér: 58 perc (7-es program)**

program: Szupergyors	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C) vagy tej	-	280 ml	350 ml
Tejpor (ha vizet használj tej helyett)	-	1½ evőkanál	2 evőkanál
Olaj	-	1½ evőkanál	2 evőkanál
Só	-	½ kávéskanál	1 kávéskanál
Cukor	-	1½ evőkanál	2 evőkanál
Fehér liszt	-	450 g (3¼ csésze)	560 g (4 csésze)
Szártott élesztő	-	1 kávéskanál	4 kávéskanál

**Gluténmentes kenyér (8-as program)**

program: Gluténmentes	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C) vagy tej	-	-	340 ml-es
Tejpor (ha vizet használj tej helyett)	-	-	2 evőkanál
Olaj	-	-	2 evőkanál
Só	-	-	1½ kávéskanál
Cukor	-	-	2 evőkanál
Gluténmentes liszt	-	-	560 g (4 csésze)
Szártott élesztő	-	-	2¼ kávéskanál

**Dagasztás/pizzatészta dagasztás (9-es program, opcionálisan 12-es menü utána)**

program: Dagasztás	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C) vagy tej	-	-	330 ml
Tejpor (ha vizet használj tej helyett)	-	-	2 evőkanál
Olaj	-	-	¼ csésze
Só	-	-	2 kávéskanál
Cukor	-	-	4 evőkanál
Fehér liszt	-	-	560 g (4 csésze)
Szártott élesztő	-	-	2 kávéskanál

**Tészta dagasztás (10-es program)**

Program: Tészta dagasztás		
Búzadara		2 csésze
Nagy tojások		3

**Program: Tészta dagasztás**

Olívaolaj	2 evőkanál
Só	½ kávéskanál

**Eper- vagy szederlekvár (11-es program)****Program: Lekvár**

Friss vagy fagyasztott (kiolvasztott) gyümölcs	2 csésze
Cukor	1½ csésze

**Áfonya-, sárgabarack-, őszibarack- vagy körtelekvár (11-es program)****Program: Lekvár**

Friss vagy fagyasztott (kiolvasztott) gyümölcs	2 csésze
Cukor	1½ csésze
Citromlé	2 evőkanál

**Konverziós táblázat**

kávéskanál/evőkanál/csésze	ml
¼ kávéskanál	1 ml
½ kávéskanál	2 ml
1 kávéskanál	5 ml
1 evőkanál	15 ml
¼ csésze	50 ml
1/3 csésze	75 ml
½ csésze	125 ml
2/3 csésze	150 ml
¾ csésze	175 ml
1 csésze	2,5 dl

**Sütési idők és hőmérsékletek**

Az alábbi táblázatokban található kenyértípusok és a Csak sütés mód esetén a normál melegen tartási hőmérséklet 60 °C.

A melegen tartási hőmérséklet lekvárra 20 °C.

A maximális beállítható késleltetési idő a Szupergyors és a Gluténmentes kenyér kivételével 13 óra.

A maximális beállítható késleltetési idő a Csak sütés módban 1 óra 30 perc.

**Időtartamok és hőmérsékletek a dagasztási fázisban**

Típus	Idő/hőm.	PH	K1	Többi	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Egyszerű fehér	Hőm.					25 °C		30 °C		34 °C
	Idő	0 perc	18 perc	25 perc	16 perc	46 perc	30 mp.	25 perc	15 mp.	55 perc
Gyors fehér	Hőm.					35 °C		35 °C		nincs
	Idő	0 perc	3 perc	0 perc	31 perc	26 perc	15 mp.	55 perc	0 mp.	0 perc
Teljes kiőrlésű	Hőm.	25 °C				25 °C		33 °C		nincs
	Idő	30 perc	5 perc	5 perc	20 perc	40 perc	20 mp.	80 perc	0 mp.	0 perc
Teljes kiőrlésű gyors	Hőm.	25 °C				35 °C		35 °C		nincs
	Idő	5 perc	3 perc	0 perc	25 perc	30 perc	0 mp.	46 perc	0 mp.	0 perc
francia	Hőm.					20 °C.		25 °C		25 °C
	Idő	0 perc	14 perc	10 perc	16 perc	100 perc	20 mp.	60 perc	15 mp.	95 perc
Édes	Hőm.					25 °C		30 °C		32 °C
	Idő	0 perc	3 perc	0 perc	31 perc	31 perc	15 mp.	30 perc	15 mp.	50 perc
Szupergyors	Hőm.					30 °C		35 °C		nincs
	Idő	0 perc	3 perc	0 perc	12 perc	0 perc	18 perc	0 perc	0 perc	25 perc
Gluténmentes	Hőm.					35 °C		nincs		nincs
	Idő	8 perc	4 perc	0 perc	19 perc	48 perc	0 mp.	0 perc	0 mp.	0 perc
Dagasztás	Hőm.					nincs		nincs		nincs



Típus	Idő/hőm.	PH	K1	Többi	K2	R1	K3	R2	K4	R3
	Idő	0 perc	3 perc	0 perc	27 perc	60 perc	0 mp.	0 perc	0 mp.	0 perc
Tészta dagasztás	Hőm.					nincs		nincs		nincs
	Idő	0 perc	3 perc	0 perc	11 perc	0 perc	0 mp.	0 perc	0 mp.	0 perc
Lekvár	Hőm.					nincs		nincs		nincs
	Idő	0 perc	0 perc	0 perc	15 perc	0 perc	0 perc	0 perc	0 mp.	0 perc
Csak sütés	Hőm.					nincs		nincs		nincs
	Idő	0 perc	0 perc	0 perc	0 perc	0 perc	0 perc	0 perc	0 mp.	0 perc

- PH: előmelegítés mp-ben
- K1-4: dagasztási fázis 1-4
- R1-3: kelési fázis 1-3

#### Opcionális: extra hozzávalók hozzáadása a dagasztási fázis alatt

Program	Extra hozzávalók hozzáadása (a készülék hangjelzésekor)
Egyszerű fehér	45 perc után
Gyors fehér	20 perc után
Teljes kiőrlésű	46 perc után
Teljes kiőrlésű gyors	19 perc után
Édes	20 perc után
Gluténmentes	17 perc után
Dagasztás	16 perc után

#### Időtartamok és hőmérsékletek a sütési fázisban

Típus	Héj	Sütési hőm.	Súly	Sütési idő	Feldolgozási idő
Fehér	Fény	110 °C	50 dkg	45 perc	3 óra 50 perc
			750 g	50 perc	3 óra 55 perc
			1000 g	55 perc	4 óra
	Közepes	120 °C	50 dkg	45 perc	3 óra 50 perc
			750 g	50 perc	3 óra 55 perc
			1000 g	55 perc	4 óra
Sötét	130 °C	50 dkg	60 perc	4 óra 5 perc	
		750 g	65 perc	4 óra 10 perc	
		1000 g	70 perc	4 óra 15 perc	
Gyors fehér	Világos	110 °C	50 dkg	45 perc	2 óra 40 perc
			750 g	50 perc	2 óra 45 perc
			1000 g	55 perc	2 óra 50 perc
	Közepes	120 °C	500 g	45 perc	2 óra 40 perc
			750 g	50 perc	2 óra 45 perc
			1000 g	55 perc	2 óra 50 perc
	Sötét	130 °C	500 g	55 perc	2 óra 50 perc
			750 g	60 perc	2 óra 55 perc
			1000 g	65 perc	3 óra
Teljes kiőrlésű	Világos	120 °C	500 g	45 perc	3 óra 45 perc
			750 g	50 perc	3 óra 50 perc
			1000 g	55 perc	3 óra 55 perc
	Közepes	130 °C	500 g	50 perc	3 óra 50 perc
			750 g	55 perc	3 óra 55 perc
			1000 g	60 perc	4 óra
	Sötét	140 °C	500 g	60 perc	4 óra
			750 g	65 perc	4 óra 5 perc
			1000 g	70 perc	4 óra 10 perc
Teljes kiőrlésű gyors	Világos	120 °C	500 g	45 perc	2 óra 34 perc

Típus	Héj	Sütési hőm.	Súly	Sütési idő	Feldolgozási idő
			750 g	50 perc	2 óra 39 perc
			1000 g	55 perc	2 óra 44 perc
	Közepes	130 °C	500 g	50 perc	2 óra 39 perc
			750 g	55 perc	2 óra 44 perc
			1000 g	60 perc	2 óra 49 perc
	Sötét	140 °C	500 g	55 perc	2 óra 44 perc
			750 g	60 perc	2 óra 49 perc
			1000 g	65 perc	2 óra 54 perc
Francia	Világos	115 °C	500 g	50 perc	5 óra 45 perc
			750 g	55 perc	5 óra 50 perc
			1000 g	60 perc	5 óra 55 perc
	Közepes	125 °C	500 g	55 perc	5 óra 50 perc
			750 g	60 perc	5 óra 55 perc
			1000 g	65 perc	6 óra
	Sötét	135 °C	500 g	60 perc	5 óra 55 perc
			750 g	65 perc	6 óra
			1000 g	70 perc	6 óra 5 perc
Édes	Világos	105 °C	500 g	53 perc	3 óra 19 perc
			750 g	57 perc	3 óra 22 perc
			1000 g	58 perc	3 óra 23 perc
	Közepes	115 °C	500 g	54 perc	3 óra 19 perc
			750 g	57 perc	3 óra 22 perc
			1000 g	60 perc	3 óra 25 perc
	Sötét	135 °C	500 g	58 perc	3 óra 23 perc
			750 g	61 perc	3 óra 26 perc
			1000 g	64 perc	3 óra 29 perc
Szupergyors	Közepes	140 °C	nincs	25 perc	58 perc
Gluténmentes	Közepes	115 °C	750 g	95 perc	2 óra 54 perc
			1000 g	100 perc	2 óra 59 perc
Dagasztás	nincs	nincs	nincs	0 perc	1 óra 30 perc
Tészta dagasztás	nincs	nincs	nincs	0 perc	14 perc
Lekvár	nincs	115 °C	nincs	45 perc	1 óra
Csak sütés	nincs	120 °C	nincs	10 perc	10 perc

### Hozzávalók és eszközök

Ez a fejezet a kenyérsütéshez szükséges hozzávalókat és eszközöket tárgyalja. Minden hozzávalónak megvan a maga célja. Fontos a minőségi hozzávalók megvásárlása és a recept szerinti pontos mennyiségek használata. Bár egyes hozzávalók helyettesíthetők másokkal, bizonyos összetevők gyenge minőségű kenyeret eredményezhetnek.

#### Hozzávalók

##### Fehér liszt

A fehér liszt tartalmazza a proteint (glutént), amely a kenyér térfogatát és mintázatát adja. A glutén hozza létre a cellafalak struktúráját, megköti és megtartja a levegőbuborékokat, és lehetővé teszi a kenyér megkelését. A legtöbb liszt fehérítőt is tartalmaz. Ez nem befolyásolja a sütési teljesítményt vagy az eltarthatóságot.

##### Teljes kiőrlésű búzaliszt

A teljes kiőrlésű liszt egy durván őrölt, a teljes búzamazgából - a növényi rozsdából, csírából és a magbélből készülő liszt típus. A rozsa és a csíra adja a barna színt és a diószerű ízt, és növeli a rosttartalmat. A teljes kiőrlésű lisztből készülő kenyér rövidebb és tömörebb.

##### Rozsliszt

A rozsliszt a rozs magjának finom őrléséből keletkezik. Csak a búzából és rozból készült lisztek tartalmaznak gluténképző proteineket. A rozsliszt gluténje nem nagyon képlékeny, ezért a rozslisztet búzaliszttel együtt kell használni.

##### Gabonák, gabonaszemek és magok

A különböző gabonák, gabonaszemek és magok eltérő textúrát, ízeket és megjelenést kölcsönöznek a kenyérnek. Növelik a rosttartalmat, de nem tartalmaznak glutént. A receptben szereplő három-, öt-, hét- vagy tizenkétfagos gabonák bármelyik többmagos gabonával helyettesíthetők. A törőbúza a búzamazgoknak a finomtól a durváig terjedő különböző méretekre történő széttörésével készül. A bulgur úgy készül, hogy a búzaszemből eltávolítják a korpát, majd kigőzölnek, megszárazítják és megőrlik. A természetes, búzából vagy zablisztból készült korpá szétvája a gluténrostokat. Ezért ne használjon több korpát, mint ami a receptben szerepel.

### Búzadara

A krémes és sárgás búzadara, amely a kemény durum búza durva őrlésével készül, nagy proteintartalommal rendelkezik. Friss tészta készítéséhez használható. A búzadarából készülő tészta könnyebben dagasztható, és jobban megtartja alakját a főzés során, mint az általános célú lisztből készülő tészta. Az általános célú, vagy teljes kiőrlésű búzaliszt részben helyettesíthető búzadarával.

### Zsírok

A zsírok lágyítják a kenyeret, ízt adnak neki és meghosszabbítják az élettartamát a nedvesség megkötésével. A növényi zsiradék, főzőmargarin, vaj vagy olaj egymással helyettesíthetők a receptekben. Az ilyen zsírokkal készülő kenyerek enyhén eltérnek egymástól. Kerülje az alacsony kalóriatartalmú, lágy margarin használatát, mert a magasabb víztartalom nagyban befolyásolhatja a kenyér méretét és mintázatát.

### Só

A só irányítja az élesztő működését és ízt ad. Soha ne hagyja ki a sót a tésztából. Kis mennyiség szükséges, de nagyon fontos. Só nélkül a kenyér túlkelhet vagy összeeshet.

### Cukrok

A cukrok táplálják az élesztőt, édesítik a kenyeret, és színt adnak a héjnak. Hacsak a recept másként nem rendelkezik, használjon granulált fehér cukrot. A méz, a barna cukor és a melasz egyedi ízt és színt adhatnak a kenyérnek. Ezek helyettesítése egymással befolyásolhatja a végeredményt. Aszpartam-alapú (nem szacharin-alapú) granulált cukor helyettesítőanyagok is használhatók. Használjon a receptben szereplő azonos mennyiségű helyettesítő anyagot a cukor helyett.

### Folyadékok

A folyadékok a liszttel keveredve képlékeny tésztát hoznak létre. A tej lágy textúrát hoz létre, míg a víz ropogósabb héjat eredményez. A sovány tejpor és az író növelik a tápértéket, és lágyítják a struktúrát. Nem szükséges tejet készíteni a sovány tejporból vagy az íróból. Ezen porok használata növeli azon receptek számát, amelyek az időzítővel elkészíthetők. Ne használja az időzítő funkciót olyan receptekhez, amelyek friss tej használatát igénylik. Az író jobban keveredik, ha a liszt után adják hozzá.

Ha a víz és sovány tejpor helyett tejet használ, akkor használjon a vízzel megegyező mennyiséget. A tejet igénylő receptek esetén használható homogenizált, 2%-os, 1%-os, vagy sovány tej is. Nem édesített gyümölcs- és zöldséglevék is használhatók a receptekben megadott mennyiségekben. Olvassa el a levek címkéjét, és győződjön meg róla, hogy nem tartalmaznak hozzáadott sót, cukrot vagy édesítőszeret.

### Tojás

A tojás színt, bőséget és ízt ad a kenyérnek. Mindig használjon nagy méretű, hűtőben tartott tojást. Friss tojást igénylő receptek esetén ne használja az időzítő funkciót.

### Sajt

Ne préselje a sajtot a mérőkanálba a kimérésekor. Az alacsony zsírtartalmú sajtok befolyásolhatják a kenyér magasságát és alakját. Sajtot igénylő receptek esetén ne használja az időzítő funkciót.

### Élesztő

Az élesztő egy apró, egysejtű élő organizmus, és a lisztben és cukorban található szénhidrátokat elfogyasztva széndioxid gázt fejleszt, amelytől a kenyér megkel. A vízzel és cukorral összekeveredve az élesztő a dagasztási folyamat során kel életre, és apró buborékokkal tölti meg a tésztát, amelyektől az megkel. A sütés elején a tészta még nagyobbra kel, azután az élesztő inaktíválódik. A levegő, a hő és a nedvesség csökkentik az élesztő aktivitását. Mindig olyan élesztőt használjon, mely még nem járt le. Kinyitás után tartsa az élesztőt a hűtőben az eredeti csomagolásában, és 6-8 héten belül használja fel. 3-féle élesztő kapható - aktív száraz, instant és kenyérsütő élesztő. A kenyérsütő élesztő egy különösen aktív típus, amelynek magasabb az aszkorbinsav-tartalma (C-vitamin). Kifejezetten kenyérszítéshez fejlesztették ki. Ha kenyérsütő élesztőt használ aktív száraz vagy instant élesztő helyett, növelje meg a receptben szereplő mennyiséget  $\frac{1}{4}$  kávéskanállal. A legjobb eredmény érdekében használja a receptben szereplő élesztőt. A hőtől az élesztő elpusztul. Ha tölteléket készít, fontos, hogy hagyja lehűlni a hozzávalókat, például az olvasztott vaját, mielőtt felhasználja őket. Tartsa távol az élesztőt folyadékoktól, zsíroktól és sótól, mert ezek lelassítják a működését. Ne lépje túl a receptben szereplő élesztőmennyiséget.

**A fahéj és a fokhagyma segítik a kelést. Ha ilyen hozzávalókat használ, adja hozzá őket a serpenyő sarkában, hogy ne érhessenek az élesztőhöz.**

### Az élesztő működésének ellenőrzése

Oldjon fel egy kávéskanál cukrot  $\frac{1}{2}$  csésze langyos vízben egy mérőpohárban. Szórjon 2 kávéskanál élesztőt a felületére. Óvatosan keverje el. Hagyja állni a keveréket zavartalanul 10 percig. A keveréknek habosnak kell lennie, és erős élesztőszagot kell kibocsátania. Ha nem ez történik, vásároljon új élesztőt.

### Kenyértészta-keverék

Sok üzletben kaphatók kenyértészta-keverékek. Ezek már tartalmazzák a lisztet, a sót, a cukrot és az élesztőt megfelelő mennyiségben, ezért kényelmesen használhatók. Különböző ízekben és típusokban kaphatók. A legtöbb esetben bele kell tölteni a vizet vagy tejet és vaját vagy olajat a serpenyőbe a csomagoláson olvasható mennyiségben, majd hozzá kell adni a keveréket.

### A hozzávalók kimérése

A tökéletes minőségű kenyér a hozzávalók pontos mennyiségétől függ. Ezért fontos ezek pontos kimérése. Akár 1-2 evőkanálnyi különbség (kevesebb vagy több) is jelentősen befolyásolhatja a végeredményt. Soha ne mérje a hozzávalókat a serpenyő fölött, mert a felesleg beleömlhet a serpenyőbe.

**Tipp: Ha például 280ml vizet kell hozzáadnia, először adjon hozzá 1 csésze (250ml) vizet a mérőpohár segítségével, majd adjon hozzá még 2 kávéskanálnyi (30ml) ugyanazzal a pohárral.**

### Tárolás

A lisztet légmentesen zárt edényben tárolja száraz, hűvös helyen. Hő vagy nedvesség hatásának kitéve a liszt elveszíti erejét és a tészta nem fog megkelni. A liszt gyorsan magába szívja az ízeket, ezért tartsa távol hagymától és fokhagymától. A kenyeret műanyag zacskóban vagy egyéb légmentes tartóban tárolja szobahőmérsékleten 1-2 napig. Franciakenyeret papírzacskóban vagy szabad levegőn kell tárolni a héj ropogósságának megőrzése érdekében. Javasolt a sütés napján elfogyasztani.

### Eszközök

#### Mérőkanál

- A mérőkanállal kimérhető az élesztő, a cukor, a só, a tejpor és a fűszerek mennyisége.
- A mérőkanállal ne szedjen fel száraz hozzávalókat. Evőkanállal merje bele a mérőkanálba a száraz összetevőket (ábra 14).
- Púpozza meg a kanalat, majd húzza le a felületét egy fém spatula vagy kés élével. Ne nyomja bele a hozzávalókat a kanálba, és ne rázogassa a kanalat a szintezéshez (ábra 15).
- Az egyetlen összetevő, amit bele lehet nyomni a kanálba, a barnacukor. Nyomja bele úgy, hogy felvegye a mérőpohár alakját.

**Mérőpohár**

- A folyadékok kiméréséhez használjon átlátszó, skálázott mérőpoharat. Tegye vízszintes felületre, és szemmagasságban olvassa le a skálát. Ha szükséges, adjon hozzá vagy vegyen el folyadékot (ábra 16).

**Tisztítás és karbantartás**

A maximális biztonság érdekében tartsa tisztán és zsírmentesen a készüléket.

Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyóvíz alatt.

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

- 1** Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.
- 2** A sütés után azonnal távolítsa el a dagasztókést a serpenyőből, mielőtt beleragadna.

*Megjegyzés: Ha a kés beragadt, töltsé fel a serpenyőt vízzel a dagasztókés szintje fölé, és hagyja ázni a serpenyőt 30 percig. Ezután vegye le a kést a tengelyről.*

- 3** A dagasztókést tisztítsa le forró vízzel és mosogatószerrel. Tisztítsa ki a kés furatát egy fogpiszkálóval vagy műanyag tisztítókefével.
- 4** A serpenyőt puha, vizes, mosószeres ruhával tisztítsa meg.

Ne merítse a serpenyőt vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.

- 5** A serpenyőben a tengelyt puha ruhával tisztítsa.
- 6** A serpenyő belsejét friss vízzel öblítse ki.
- 7** Ha le szeretné szerelni a fedelet a tisztításhoz, nyissa fel 90°-ra, majd emelje ki a zsanérokba. (ábra 17)
- 8** Törölje át a fedelet egy nedves ruhával.

Ne tisztítsa a fedelet mosogatógépben.

- 9** Nedves ruhával tisztítsa meg a készülék külsejét és belsejét.

Ne használjon sütőtisztító vegyszereket.

- 10** Töröljön át minden alkatrészt alaposan egy száraz ruhával, mielőtt összeszereli a készüléket.
- 11** A fedelet helyezze vissza a zsanérba, majd csukja le. (ábra 18)

**Tárolás**

- 1** Tekerje fel a tápkábelt a kábeltartóra a készülék alján (ábra 19).
- 2** Tárolja a készüléket száraz, biztonságos helyen.

**Környezetvédelem**

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 20).

**Jótállás és szervíz**

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára [www.philips.com](http://www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

## Hibaelhárítás

Ez a fejezet összefoglalja a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákat. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi információk alapján, forduljon a helyi Philips vevőszolgálathoz.

### Problémák és lehetséges megoldások

	Víz vagy tej	Só	Cukor vagy méz	Liszt	Élesztő	Egyéb
A tészta megkel, majd összeesik	Használjon 1-2 evőkanállal kevesebbet, vagy hidegebb folyadékot	Használjon ¼ kávéskanállal többet		Használjon 1-2 evőkanállal többet, frissebb lisztet, vagy a megfelelő típusú lisztet	Használjon 1/8-¼ kávéskanállal kevesebbet, friss élesztőt, vagy a megfelelő típusú élesztőt	Ellenőrizze a tápcsatlakozást
A tészta túl nagyra kel	Használjon 1-2 evőkanállal kevesebbet, vagy hidegebb folyadékot	Használjon 1/4 kávéskanállal többet	Használjon ½ kávéskanállal kevesebbet	Használjon 1-2 evőkanállal kevesebbet	Használjon 1/8-¼ kávéskanállal kevesebbet, vagy a megfelelő típusú élesztőt	
A tészta nem kel meg eléggé	Használjon 1-2 evőkanállal többet	Használjon 1/4 kávéskanállal kevesebbet	Használjon ½ kávéskanállal többet	Használjon frissebb lisztet, vagy a megfelelő típusú lisztet	Használjon 1/8-¼ kávéskanállal többet, friss élesztőt, vagy a megfelelő típusú élesztőt	
A kenyér túl rövid és nehéz				Használjon frissebb lisztet, vagy a megfelelő típusú lisztet	Adjon hozzá élesztőt, friss élesztőt, vagy használja a megfelelő típusú élesztőt	Ellenőrizze a tápcsatlakozást
A héj túl puha			Használjon ½ kávéskanállal többet			Válasszon helyes beállításokat
A kenyér nem sült meg						Ellenőrizze a tápcsatlakozást, válasszon helyes beállításokat
A kenyér túlságosan megsült			Használjon ½ kávéskanállal kevesebbet			Válasszon helyes beállításokat
A kenyérkeverék nincs megkeverve						Tegye megfelelően a helyére a serpenyőt, nyomja rá megfelelően a dagasztókést a serpenyő tengelyére
Füst jön ki a szellőzőnyílásokon						Tisztítsa meg a fűtőelemet
Módosítások nagy magasságban való használatkor	Használjon 1-2 evőkanállal kevesebbet		Használjon ½ kávéskanállal kevesebbet		Használjon 1/8-¼ kávéskanállal kevesebbet	

**Megjegyzés:** Ha módosítja a hozzávalók mennyiségét, először az élesztő mennyiségét változtassa. Ha az eredmény még mindig nem kielégítő, módosítsa a folyadékok mennyiségét, majd végül a száraz hozzávalók mennyiségét.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A gombok nem működnek.	A csatlakozódugó nincs bedugva a fali aljzatba.	Csatlakoztassa a dugót a konnektorba. Ha a probléma nem szűnik meg, forduljon a helyi ügyfélszolgálathoz.
A készülék működés közben zajt generál.	A motor zajt generál a dagasztási folyamat során. Ez normális.	Nem kell semmit sem tennie.
A készülék zörgő hangot ad működés közben.	A serpenyő nincs megfelelően a helyére téve.	A serpenyőt fordítsa el óramutató járásával egyező irányban kattanásig.
Füst jön ki a gőznyílásokból, és a készülék égett szagot bocsát ki.	Összetevők vagy kenyérmorzsa ragadtak a fűtőelemre vagy a készülék belsejébe.	Használat után mindig tisztítsa ki a készüléket. Tisztítás előtt húzza ki a hálózati dugót és hagyja lehűlni a készüléket.
A készülék nem indul el az indítás/leállítás/törlés gomb megnyomásakor és az 'ERR' felirat jelenik meg.	A készülék túlhevült.	Hagyja lehűlni a készüléket kb. 1 órán át.

**Gyakran ismétlődő kérdések**

Kérdés	Válasz
Miért térnek el az egyes kenyerek magasságban és alakban?	A kenyér nagyon érzékeny a környezeti változásokra, például szobahőmérséklet, időjárás, páratartalom, magasság, légáramlatok és az időzítő használata. A kenyér alakját a nem friss vagy nem megfelelően kimért hozzávalók is befolyásolhatják.
Hogyan változik a kenyér alakja az évszakoknak megfelelően?	Nyáron a kenyér néha összeesik (és lyuk keletkezik közepén) vagy túl magasra kel. Télen előfordulhat, hogy nem kel meg rendesen. A problémák 20 °C hőmérsékletű víz használatával megoldhatók.
Miért ragad néha a liszt a kenyér oldalára?	A kezdeti keverési művelet során kis mennyiségű liszt ragadhat a serpenyő oldalára, és így rásülhet a kenyér oldalára. ha ez történik, kaparja le egy éles késsel.
Miért lesz a tészta néha nagyon ragadós és nehezen megmunkálható?	A tészta néha túl ragadós (azaz túl nedves) lesz a szobahőmérséklettől és vízhőmérséklettől függően. Használjon hidegebb vizet a tészta elkészítéséhez.
Miért repedezik meg néha a kenyér teteje?	Néha a tészta túlságosan megkel, és ilyenkor a megsült kenyér teteje megrepedezhet.
Készíthetek kenyeret tojás használatával?	Igen, csökkentse a víz mennyiségét, és használjon helyette tojást. Tegye a tojásokat először mérőpohárba, majd adjon hozzá vizet a receptben megadott magasságig. Tojás használatakor ne használja az időzítő funkciót, mert a tojás hamar megromolhat.
Készíthetek szakácskönyvekben található receptek alapján kenyeret ezzel a készülékkel?	Igen. A készülékhez mellékelte könyvben található receptek azonban kifejezetten ehhez a készülékhez készültek, és más receptek használatakor az eredmények eltérőek lehetnek. Ha problémák lépnek fel más receptek használatakor, lapozza fel a Hibakeresés című részt.
Miért van néha furcsa szaga a kenyérnek?	A túl sok aktív száraz élesztő vagy a nem friss hozzávalók (különösen liszt és víz) furcsa szagot adhatnak a kenyérnek. Mindig mérje ki gondosan a hozzávalókat és használjon friss összetevőket.
Használhatok házi őrlésű lisztet?	Az őrlés finomságától függően az eredmények eltérőek lehetnek. Javasoljuk, hogy a házi őrlésű lisztet keverje normál liszttel a legjobb eredmények eléréséhez.

**Кіріспе**

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін өніміңізді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) веб-бетіне тіркеңіз.

**Жалпы сипаттама (Сурет 1)**

- A** Ауа булығы
- B** Бақылау панелі
- 1 Бағдарламалар тізімі
- 2 Салмақ көрсеткіштері
- 3 Дисплей
- 4 Қызарту түрінің көрсеткіші
- 5 Бастау/Тоқтату/Бас тарту түймесі
- 6 Қызарту түрінің таңдағышы
- 7 Уақытты азайту түймесі
- 8 Уақытты көбейту түймесі
- 9 Салмақ таңдағышы
- 10 Бағдарлама таңдағышы
- C** Алынбалы қақпақ
- D** Бақылау терезесі
- E** Бу тесігі
- F** Айналмалы оқпан
- G** Жабыспайтын жабыны бар нан табасы
- H** Нан табасының тұтқасы
- I** Жабыспайтын жабыны бар илеу қалағы
- J** Мөлшерлеу қасығы
- K** Темір ілгек
- L** Өлшеуіш шыны аяқ
- M** Қыздыру элементі
- N** Сымды сақтайтын орын
- O** Ток сымы

**Маңызды**

Құрылғыны қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

**Қауіпті**

- Нан пісіргішті суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға және ағын су астында шаюға болмайды.
- Нан пісіргіш жұмыс жасап жатқанда бу тесігін бөгемеңіз.

**Ескерту**

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген кернеудің жергілікті ток көзінің кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Құралды тек жермеленген тоқ сымына ғана қосыңыз. Әрдайым шаншық розеткаға дұрыстап енгізілгендігін тексеріңіз.
- Құрылғының сырты, ашасы, ток сымы немесе нан табасы зақымдалған болса, құрылғыны пайдалануға болмайды.
- Мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі аз адамдар (балаларды қоса) бұл құралды олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралдың қалай пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Тоқ сымын балалар қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрал тұрған беттің немесе стөлдің жиегінен тоқ сымын салбыратып қоймаңыз.
- Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында сол компанияның жабдықтарымен және соған сәйкес білімі бар маман алмастыру керек.
- Ашаны ток көзіне қоспастан бұрын, қыздыру элементі, нан табасының айналмалы оқпаны мен нан табасының сырты таза және құрғақ екенін тексеріңіз.
- Құралды осы нұсқауда суреттелген мақсаттан өзге мақсат үшін қолдануға болмайды.
- Қолыңыз су болса құралды тоққа қосуға немесе бақылау панелін қолдануға болмайды.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды ешқашан таймер қосқышына байланыстырмаңыз.
- Құрылғы жұмыс жасап жатқанда бу шығатын тесіктеріне бет пен қолдарды жақындатуға болмайды.
- Нан пісіріп жатқанда қақпақты ашуға болмайды. Қамыр немесе нан көтерілмеуі мүмкін.
- Нан пісіріп жатқанда құрылғының өзі және қақпағы өте қатты ысыды. Күйіп қалмау үшін, абай болу керек.
- Пісіріп жатқанда нан табасын құрылғыдан шығармаңыз.
- Нан пісіріп жатқанда нан табасындағы қоспаларды араластыру үшін, ешбір ас үй құралын пайдалануға болмайды.
- Қоспаларды тек нан табасына салыңыз. Қыздыру элементін зақымдамау үшін, қоспаларды немесе қосындыларды құрылғының ішіне құймаңыз немесе қоспаңыз.
- Қайнатпаны нан табасынан құйып алу үшін, қолға ас үй қолғабын кию абзал.

**Абайлаңыз**

- Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырғыларын, сондай-ақ Philips арнайы кеңес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырғыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- Зақымдауды болдырмау үшін, нан табасына өткір нәрселер тигізбеңіз.
- Құрылғыны ыстық жерде қолдануға немесе ыстық пеш үстіне қоюға болмайды.
- Құрылғыны әрдайым тұрақты, тегіс жерге орнату қажет.
- Құрылғыны розеткаға жалғап, іске қоспас бұрын нан табасын құрылғы ішіне орнату қажет.
- Құралды қолданып болған соң өшіріп отырыңыз.
- Тазарту немесе қозғалту алдында құрылғының салқындауына мүмкіндік беру керек.
- Нанды пісіру үшін, нан табасын кәдімгі пеш ішіне қоюға болмайды.

- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Егер құрал дұрыс қолданылмаса, немесе кәсіптік не жартылай кәсіптік мақсатқа қолданған болса, немесе нұсқада көрсетілген жолдардан тыс жолмен қолданған болса, кепілдігіңіз күшін жояды, әрі Philips кез келген зақымдану бойынша арыздарды қабылдамайды.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда сыртқы беттері ыстық болуы мүмкін. Нан табасын тұтқасынан ұстағанда, сондай-ақ илеу қалағын яки ыстық нанды ұстағанда қолғап кию абзал.
- Пісіру кезінде бу тесігінен шығатын ыстық будан, сондай-ақ нан пісіргенде немесе одан кейін қақпақты ашқанда нан пісіргіштен шығатын будан сақтану керек.
- Құрал қосулы кезде оны көтеруге немесе жылжытуға болмайды.
- Қозғалатын бөлшектерді қолмен ұстамаңыз.
- Күннің сәулесі түсетін жерде құрылғыны сақтауға болмайды.
- Бу тесіктеріне темір заттарды немесе бөтен нәрселерді тығуға болмайды.
- Зақымдалған болса, нан табасын, қолдануға болмайды.
- Құрылғыны қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз.
- Құрылғыны ыдыс жуғышта жууға болмайды.
- Құрылғыны далада қолдануға болмайды.
- Ыстықтан зақымдануға жол бермеу үшін, құрылғының үстінен, артынан және екі жағынан 10 см бос орын қалдыру қажет.
- Құрылғыны зақымдамау үшін, нан табасын немесе басқа заттарды құрылғының үстіне қоюға болмайды.

### Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Philips компаниясы шығарған бұл құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сай келеді. Дұрыс әрі осы пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес қолданылса, қазіргі кездегі белгілі ғылыми дәлелдерге негізделі отырып құралды қолдану қауіпсіз деуге болады.

### Электр қуаты ажыратылғанда қалпына келтіру

Электр қуаты ажыратылып, 7 минут ішінде қайта қосылса, құрылғы электр қуаты ажыратылғанға дейінгі күйде есте сақтайды. Егер электр қуаты нан пісіріліп жатқанда ажыратылса, электр қуаты қайта қосылғанда құрылғы тоқтаған жерінен пісіруді жалғастырады. Егер нан пісіріп жатқанда электр қуаты 7 минут ішінде қайта қосылмаса, онда электр қуаты қосылған уақытта нан пісіргіш автоматты түрде алдын ала орнатылған параметрге қайтады. Нан пісіргішті ашып, ішіндегісін алып, барлығын қайтадан бастау керек. Таймер орнатылып, электр қуаты ажыратылғанда алдын ала таңдалған пісіру үрдісі басталмаған болса, электр қуаты қосылғанда нан пісіргіш автоматты түрде алдын ала орнатылған параметрге қайтады. Нан пісіргішті ашып, ішіндегісін алып, барлығын қайтадан бастау керек.

### Алғаш пайдаланар алдында

- 1 Құрылғыдағы барлық орау материалдарын алып тастаңыз. Илеу қалағын лақтырып жібермеңіз.
- 2 Құрылғыдағы жапсырмаларды алып тастаңыз.
- 3 Құрылғыны шаңнан тазарту үшін, құрылғы сыртын, нан табасын және илеу қалағын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Қырғыш жөке, қырғыш тазалағыш құралдарды немесе жанармай немесе ацетон тәріздес сұйықтықтарды құралды тазалау үшін қолдануға болмайды.

- 4 Пайдаланбас бұрын бөлшектердің барлығын кептіру қажет.

### Бақылау панелі

#### Дисплей

Дисплейде төмендегілер көрсетіледі:

- Бағдарлама нөмірлері (1-12)
- Мәзір немесе уақыт белгішесі
- Таңдалған салмақ және қызарту түрі
- Минутпен көрсетілетін пісіру уақыты
- Бағдарлама аяқталғанда «Гіп» (Аяқталды) жазуы.
- Бағдарламадан бас тартылғанда немесе қалпына келтірілгенде «OFF» (Өшірілді) жазуы.
- Қате пайда болғанда «Егг» (Қате) жазуы
- Қосымша қатты қоспалар (мысалы жемістер немесе жаңғақтар) қосылуы мүмкін болғанда «Add» (Қосу) жазуы
- Пісіріп болғанда «Жылы күйде сақтау» анимациясы

#### Таймер түймелері

Нанның кейінірек пісірілуі қажет болғанда таймер уақытын арттыру немесе азайту түймесін пайдалануға болады. Ең көбі 13 сағатқа орнатуға болады.

Мысалы, таңертеңгі сағат 08:00-де ыстық нанның дәмін тату үшін, таймерді кешкі сағат 19:00-де 13 сағатқа орнатыңыз.

#### Бастау/Тоқтату/Болдырмау түймесі

- Бағдарламаны бастау немесе таймерді қосу үшін, осы түймені басыңыз.
- Дисплейде «OFF» (Өшірілді) хабары көрсетіліп, 1 ұзақ сигнал естілгенше осы түймені 2 секунд басып тұрыңыз. Ағымдағы бағдарламадан бас тартылып, құрылғы әдепкі параметрге (мысалы 1-бағдарлама — Кәдімгі ақ нан, 750 гр, орташа қызартылған) қайтады. Бұл жағдайда құрылғы өшпейді.

#### Мәзірлер

Мәзір таңдағышының көмегімен 12 түрлі мәзір ішінен біреуін таңдауға болады. Дисплейде таңдалған мәзірдің нөмірі және осы мәзірге арналған оңтайлы өңдеу уақыты көрсетіледі.

#### Қызарту түрі

Қызарту түрінің таңдағышы арқылы қызарту түрін (біраз қызартылған, орташа қызартылған немесе қатты қызартылған) таңдауға болады. Таңдалған қызарту түрі дисплейде көрсетіледі.

#### Нан салмағы

Салмақ таңдағышының көмегімен, үш салмақтың (500 гр, 750 гр немесе 1000 гр) біреуін таңдауға болады. Бөлкенің салмағы дисплейде көрсетіледі.



**Құралды қолдану****Құрылғы мен қоспаларды дайындау**

**1** Құралды тегіс, тұрақты және көлбеу жерге қойыңыз.

**2** Нан табасын сағат тіліне қарсы бұрап, құрылғыдан шығарыңыз. (Сурет 2)

*Ескертпе: Нан табасына қоспа салғанда құрылғының ішіне төгіліп кетпеуі үшін, табаны құрылғыдан алдымен шығару қажет.*

**3** Илеу қалағындағы саңылаудың және нан табасының ішіндегі айналмалы оқпанның таза екенін тексеріңіз.

*Ескертпе: Бұл бөлшектер таза болмаса, илеу қалағын дұрыс орнатылмауы мүмкін.*

**4** Илеу қалағындағы саңылаудың тегіс жағын нан табасының ішіндегі оқпанның тегіс жағына келтіріңіз. Содан кейін илеу қалағын қатты басып, оқпанға бекітіңіз (Сурет 3).

*Ескертпе: Илеу қалағы орнына дұрыс орнатылуы тиіс. Әйтпесе, қолдану кезінде орнынан шығып кетуі мүмкін. Бұл араластыру немесе илеу үрдісіне кері әсерін тигізеді.*

*Ескертпе: Илеу қалағы оқпанға дұрыс орнатылғанда, оқпанға көлбеу бос орын қалады. Бұл қалыпты жағдай.*

**5** Жасалатын рецепттердің қоспаларын өлшеңіз (төмендегі «Нан пісірудің стандартты рецепттері» бөлімін қараңыз).

*Ескертпе: Қоспаларды мұқият өлшеу қажет. «Қоспалар» тарауындағы «Қоспаларды өлшеу» бөлімін қараңыз.*

**6** Нан табасына қоспаларды рецепттегі тізімге сай салу қажет.

- Қоспаларды мұқият өлшеу қажет. «Қоспалар» тарауындағы «Қоспаларды өлшеу» бөлімін қараңыз.
- Ашытқыны ең соңынан қосу керек. Үйілген ұнның ортасына тесік жасап, ашытқыны соған құйыңыз.

Ашытқыны басқа сұйық қоспалармен араластыруға болмайды. Нан, әсіресе таймер қолданылғанда, көтерілмеуі мүмкін.

- Нан пісіріліп жатқанда қоспа қосу керек болса, құрылғы 30 минуттан кейін үш рет қысқа және созыңқы дыбыс береді де, дисплейде «ADD» (Қосу) хабары көрінеді. Егер қоспа қосылмаса, құрылғы пісіруді жалғастырады.

**7** Нан табасын құрылғы ішіне орнатыңыз. Құрылғыға бекітілгенше нан табасын сағат тілімен бұраңыз (Сурет 4).

Егер нан табасы дұрыстап орнатылмаса, илеу қалағы іске қосылмайды.

**8** Нан табасының тұтқасын төмен қарай бүктеп, құрылғының қақпағын жабыңыз.

**9** Ашаны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

- ▶ Құрылғы сигнал беріп, дисплейде «Кәдімгі ақ нан» бағдарламасын білдіретін «1» саны көрсетіледі.

**Параметрлерді таңдау**

**1** Дисплейде жасалатын рецептке сай бағдарлама нөмірі көрсетілгенше мәзір таңдағышын басыңыз (Сурет 5).

- ▶ Мәзір таңдағышын басқан сайын дисплейдегі сан 1 мәнге артады.
- ▶ 2 секундтан кейін дисплей таңдалған бағдарлама саны мен өңдеу уақытын кезек-кезек көрсетеді.

*Ескертпе: Байқаусызда қате түйме басылып кетсе, құрылғы бір рет сигнал береді. Мысалы, «Қамыр илеу» бағдарламасы кезінде «Салмақ» түймесі басылғанда.*

**2** Нанның қажетті салмағын таңдау үшін, салмақ таңдағышы түймесін бір немесе бірнеше рет басыңыз (Сурет 6).

Нанның тым үлкен болмауы немесе күймеуі үшін, таңдалған салмақтың рецепт бойынша қоспалар мөлшеріне сай екенін тексеру керек. Төмендегі «Нан пісірудің стандартты рецепттері» бөлімін қараңыз.

Мысалы, ақ нан үшін алдын ала орнатылған салмақ болып есептелетін 750 гр салмақты таңдағанда 455 гр немесе 3/4 шыны аяқ ақ ұнды пайдалану қажет.

1-8 бағдарламалары үшін алдын ала орнатылған салмақ — 750 гр.

- ▶ Дисплейдің сол жағындағы нүкте таңдалған салмақты көрсетеді. Сонымен қатар, дисплей таңдалған мәзір нөмірін көрсетеді (Сурет 7).

**3** Қажет болса, қызарту түрінің таңдағышын бір немесе бірнеше рет басып, қажетті қызарту түрін таңдауға болады (Сурет 8).

1-8 бағдарламалары үшін алдын ала орнатылған қызарту түрі — орташа қызартылған.

- ▶ Дисплейдің оң жағындағы нүкте таңдалған қызарту түрін көрсетеді. Сонымен қатар, дисплей таңдалған мәзір нөмірін көрсетеді (Сурет 9).
- ▶ Таңдалған бағдарламаның пісіру уақыты, нанның салмағы және қызарту түрі дисплейде көрсетіледі. Пісіру уақыты сағат және минут түрінде көрсетіледі (Сурет 10).

**4** Нан пісіруді бастау үшін, қосу/тоқтату/болдырмау түймесін басыңыз. (Сурет 11)

Нан пісіріп жатқанда құрылғының өзі және қақпағы өте қатты ысиды. Күйіп қалмау үшін, абай болу керек.

*Ескертпе: Араластыру, илеу және пісіру үрдісін бақылау терезесінен көруге болады. Кейде терезенің ішкі жағы ғымқылдануы мүмкін. Араластыру немесе илеу үрдісін көру үшін, қақпақты ашуға болады, алайды ПІСІРУ КЕЗІНДЕ ҚАҚПАҚТЫ АШУҒА БОЛМАЙДЫ (пісіру уақытының шамамен соңғы сағатында), өйткені бұл нанның көтерілмеуіне апаруы мүмкін.*

- ▶ Дисплей нан дайын болғанға дейінгі уақытты 1 минуттық қадаммен кері санайды.
- ▶ Әр бес секунд сайын дисплей уақыттың орнына таңдалған бағдарлама нөмірін көрсетеді.
- ▶ Пісіру аяқталғанда құрылғы сигнал береді. Одан кейін, кез келген түйме басылғанға дейін дисплейде 1 секунд бойы «Fin» (Аяқталды) жазуы және 5 секунд бойы «Жылы күйде сақтау» анимациясы кезек-кезек көрсетіліп тұрады. (Сурет 12)

*Ескертпе: «Жылы күйде сақтау» режимі «Қамыр илеу» бағдарламасында жұмыс істемейді. Дайын қамырды құрылғыға тым ұзақ ұстаса, ол артық көтеріліп, нашар пісірілуі мүмкін. Жақсы нәтижеге жету үшін, бағдарлама аяқталғанда қамырды шығарып, рецептте көрсетілген пішіндеу, сақтау және пісіру нұсқауларын орындау қажет.*

*Ескертпе: «Жылы күйде сақтау» режимі кезінде немесе ол аяқталған соң нанды шығарып алмаса, оның қыртысы ғымқылданып, қытырлақтығын жоғалтады. «Жылы күйде сақтау» режимі нанды КҮЙДІРМЕЙДІ.*

**Таймерді пайдалану**

Нанның кейінірек пісірілуі қажет болғанда таймерді пайдалануға болады. Ең көбі 13 сағатқа орнатуға болады.

Мысалы, таңертеңгі сағат 08:00-де ыстық нанның дәмін тату үшін, таймерді кешкі сағат 19:00-де 13 сағатқа орнатыңыз.

*Ескертпе: Бұзылатын қоспалар (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, қаймақ немесе ірімшік сияқты) қосылуы қажет рецепттер үшін таймер қызметін пайдалануға болмайды.*

Таймерді пайдалану үшін:

- 1 Қоспалардың барлығын нан табасына салыңыз.
- 2 Рецепт бойынша қажетті бағдарламаны, нан өлшемін және қызарту түрін таңдаңыз.
  - ▶ Таңдалған параметрлер бойынша жалпы пісіру уақыты дисплейде көрсетіледі.

- 3 Нанның дайын болуына дейінгі уақытты (сағатпен) санап шығыңыз.

Мысалы, қазір сағат 19:00 болып, нан таңертеңгі сағат 07:00-де дайын болуы қажет болса, уақыт аралығы 13 сағат болады.

- 4 Қажетті уақыт аралығы дисплейде көрсетілгенше таймер уақытын арттыру немесе азайту түймесін басыңыз (Сурет 13).

- ▶ Арттыру немесе азайту түймесін басқан сайын уақыт 10 минутқа артады немесе азаяды. Егер түймені басып, ұстап тұрса, уақыт тез артады немесе азаяды.

*Ескертпе: Егер дисплейдегі уақыт 13 сағатқа жетіп, уақытты арттыру түймесі әлі де басылып тұрса, дисплей орнатылған бағдарламаның пісіру уақытына қайтады.*

*Ескертпе: Орнатылатын уақыттан асып кеткенде уақытты арттыру немесе азайту үшін, қарсы түймені басу қажет.*

- 5 Қосу/сөндіру/болдырмау түймесін басыңыз.

- ▶ Таймер орнатылған уақытты минут бойынша кері санайды.
- ▶ Құрылғы сигнал беріп, таймер уақыты «00:00» күйге келгенде нан дайын болады.

### Пісіріп болғаннан кейін

Нан пісіргіштің іші, нан табасы, илеу қалағы және нан өте ыстық. Пісіріп болғанда немесе «жылы күйде сақтау» режимінде болғанда нан табасын шығару үшін, қолғап кию абзал.

- 1 «Жылы күйде сақтау» режимін өшіру үшін, қосу/тоқтату/болдырмау түймесін 2 секунд басып тұрыңыз. Дисплей «OFF» (Өшірілді) жазуын көрсетеді, ағымдағы бағдарламаны тоқтатып, әдепкі параметрге қайтады.

- 2 Құрылғыны өшіру үшін, ашаны розеткадан ажыратаңыз.

- 3 Ыстық ыдысты ұстауға арналған шүберек немесе қолғапты пайдаланып, қақпақты ашыңыз да, нан табасын сағат тіліне қарсы бұраңыз. Одан кейін нан табасын тұтқасынан ұстап, құрылғыдан шығарыңыз.

- 4 Нанды оңай алу үшін, нан табасындағы нанды 5 минуттай тік ұстаңыз. Одан кейін табаны төңкеріңіз. Нан тезірек суып, дымқылданбауы үшін, табаны тұтқасынан ұстап, нанды сымнан жасалған суыту торына сілкіп түсіріңіз.

Жабысып қалған нанды босатып алу үшін, тегіс резина немесе пластиктен жасалған қалақшаны қолдануға болады.

Нанды алу үшін, темір құралдарды пайдалануға болмайды. Нан табасының жабыспайтын жабыны зақымдалуы мүмкін.

Абайлаңыз! Нан табасы мен нан ыстық.

- 5 Илеу қалағы нанның астында болса, оны алу үшін, құрылғымен бірге жіберілген темір ілгекті пайдалану қажет.

Илеу қалағының нанның ішінде қалмауын қадағалау керек. Әйтпесе, нан туралғанда илеу қалағы зақымдалуы мүмкін.

Илеу қалағын алу үшін, темір құралдарды пайдалануға болмайды. Оның жабыспайтын жабыны зақымдалуы мүмкін.

Абайлаңыз! Илеу қалағы мен нан ыстық.

- 6 Илеу қалағының нан табасында қысылып қалуына жол бермеу үшін, оны бірден алып тастаңыз.

*Ескертпе: Егер қалақ қысылып қалса, нан табасына илеу қалағынан асыра су толтырып, 30 минут бойы жібітіңіз. Одан кейін илеу қалағын оқпаннан шығарыңыз.*

- 7 Нанды электр немесе кәдімгі пышақпен турау алдында суыту торында 30-60 минуттай салқындауына мүмкіндік беріңіз.

- 8 Тазалау немесе қайтадан нан пісіру алдында құрылғының салқындауына мүмкіндік беру қажет.

### Нанды сақтау

- Нан жаңа піскен кезінде желінуі тиіс. Бұл уақытта оның ішінде консерванттар болмайды. Оны тек 1 немесе 2 күн сақтауға болады.
- Нанды жақсы жабылатын пакет немесе ауа өткізбейтін ыдыста бөлме температурасында сақтау қажет.
- Туралған нан туралмаған нанға қарағанда тезірек буылады және тез кеуіп кетеді.
- Франсуз наны қыртысының қытырлақ болуы үшін, оны қағаз пакетте немесе ашық ауасы бар жерде сақтау керек. Бұндай нанды піскен күні жеген жақсы.

### Нанды тоңазыту/жібіту

- Нанды тоңазытып, ауа өтпейтін ыдыста 4-6 апта сақтауға болады.
- Бір уақытта бірнеше бөлікті ғана пайдалану үшін, нанды тоңазытудан бұрын бөліктерге бөліп алуға болады.
- Толық жібіткенде ылғалдылықтың қайта сіңірілуі үшін, нанды сол ыдыста жібіту қажет.
- Нанды бөлме температурасында немесе микротолқынды пештегі жылыту параметрлерінің төменгі күйінде жібіту абзал.

### Нан пісірудің стандартты рецептері

#### Кәдімгі ақ нан (1 және 2-бағдарлама)

бағдарлама: Кәдімгі ақ нан	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	220 мл	280 мл	350 мл
Сүт ұнтағы (сүттің орнына су қолданғанда)	1 үлкен қасық	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Сұйық май	1 үлкен қасық	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық

бағдарлама: Кәдімгі ақ нан	500 гр	750 гр	1000 гр
Тұз	2/3 кіші қасық	1 кіші қасық	1½ кіші қасық
Қант	1 үлкен қасық	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Ақ ұн	350 гр (2½ шыны аяқ)	455 гр (3¼ шыны аяқ)	560 (4 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

### Иленбеген ұн наны (3 және 4-бағдарлама)

бағдарлама: Иленбеген ұн наны	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F)	230 мл	280 мл	350 мл
Сұйық май	1 үлкен қасық	1 үлкен қасық	2 үлкен қасық
Тұз	1 кіші қасық	1 кіші қасық	2 кіші қасық
Бал НЕМЕСЕ қант	2 үлкен қасық	2 үлкен қасық	2 үлкен қасық
Иленбеген ұн	350 гр	450 гр	560 гр
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

### Франсуз наны (5-бағдарлама)

бағдарлама: Франсуз наны	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F)	200 мл	260 мл	330 мл
Сұйық май	1 үлкен қасық	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Тұз	1 кіші қасық	1½ кіші қасық	2 кіші қасық
Ақ ұн	350 гр (2½ шыны аяқ)	450 гр (3¼ шыны аяқ)	560 (4 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

### Тәтті нан (6-бағдарлама)

бағдарлама: Тәтті нан	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	180 мл	240 мл	300 мл
Сүт ұнтағы (сүттің орнына су қолданғанда)	1 үлкен қасық	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Сұйық май	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық	3 үлкен қасық
Тұз	2/3 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық
Қант	3 үлкен қасық	4 үлкен қасық	5 үлкен қасық
Ақ ұн	300 гр (2 шыны аяқ)	400 гр (2 2/3 шыны аяқ)	500 (3 1/3 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

### Өте тез пісетін нан: 58 мин. (7-бағдарлама)

бағдарлама: Өте тез пісетін нан	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	-	280 мл	350 мл
Сүт ұнтағы (сүттің орнына су қолданғанда)	-	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Сұйық май	-	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Тұз	-	½ кіші қасық	1 кіші қасық
Қант	-	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Ақ ұн	-	450 гр (3¼ шыны аяқ)	560 (4 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	-	1 кіші қасық	4 кіші қасық

### Ұлпасыз нан (8-бағдарлама)

бағдарлама: Ұлпасыз нан	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	-	-	340 мл
Сүт ұнтағы (сүттің орнына су қолданғанда)	-	-	2 үлкен қасық
Сұйық май	-	-	2 үлкен қасық
Тұз	-	-	1½ кіші қасық
Қант	-	-	2 үлкен қасық

бағдарлама: Ұлпасыз нан	500 гр	750 гр	1000 гр
Ұлпасыз ұн	-	-	560 (4 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	-	-	2¼ кіші қасық

#### Қамыр/пицца қамыры (9-бағдарлама, 12 мәзірден кейін қосымша)

бағдарлама: Қамыр илеу	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	-	-	330 мл
Сүт ұнтағы (сүттің орнына су қолданғанда)	-	-	2 үлкен қасық
Сұйық май	-	-	¼ шыны аяқ
Тұз	-	-	2 кіші қасық
Қант	-	-	4 үлкен қасық
Ақ ұн	-	-	560 (4 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	-	-	2 кіші қасық

#### Макарон қамыры (10-бағдарлама)

Бағдарлама: Макарон қамыры	
Манка жармасы	2 шыны аяқ
Үлкен жұмыртқалар	3
Зәйтүн майы	2 үлкен қасық
Тұз	½ кіші қасық

#### Бүлдірген немесе қарақат қайнатпа (11-бағдарлама)

Бағдарлама: Қайнатпа	
Жаңа піскен немесе тоңазытылған (жібітілген) жеміс	2 шыны аяқ
Қант	1½ шыны аяқ

#### Қара жидек, өрік, шабдалы немесе алмұрт қайнатпасы (11-бағдарлама)

Бағдарлама: Қайнатпа	
Жаңа піскен немесе тоңазытылған (жібітілген) жеміс	2 шыны аяқ
Қант	1½ шыны аяқ
Лимон шырыны	2 үлкен қасық

#### Өлшемдер кестесі

кіші қасық/үлкен қасық/шыны аяқ	мл
¼ кіші қасық	1 мл
½ кіші қасық	2 мл
1 кіші қасық	5 мл
1 үлкен қасық	15 мл
¼ шыны аяқ	50 мл
1/3 шыны аяқ	75 мл
½ шыны аяқ	125 мл
2/3 шыны аяқ	150 мл
¾ шыны аяқ	175 мл
1 шыны аяқ	250 мл

#### Пісіру уақыты мен температуралары

Төмендегі кестеде көрсетілген нан түрлері және «Тек пісіру» үшін стандартты «жылы күйде сақтау» температурасы 60°C болып келеді. Қайнатпа үшін «жылы күйде сақтау» температурасы — 20°C.

Өте тез пісетін және ұлпасыз нан түрлерінен тыс нанның барлық түрлеріне орнатылатын ең ұзақ пісіру уақыты — 13 сағат.

«Тек пісіру» үшін ең ұзақ уақыт — 1 сағат 30 минут.

## Қамыр илеу барысында уақыт пен температура

Түрі	Уақыт/ Темп.	РН	К1	Кідіріс	К2	Р1	К3	Р2	К4	Р3
Кәдімгі ақ нан	Темп.					25°C		30°C		34°C
	Уақыты	0 мин.	18 мин.	25 мин.	16 мин.	46 мин.	30 сек.	25 мин.	15 сек.	55 мин.
Тез пісетін ақ нан	Темп.					35°C		35°C		Қолдану мүмкін емес
	Уақыты	0 мин.	3 мин.	0 мин.	31 мин.	26 мин.	15 сек.	55 мин.	0 сек.	0 мин.
Иленбеген ұн наны	Темп.	25°C				25°C		33°C		Қолдану мүмкін емес
	Уақыты	30 мин.	5 мин.	5 мин.	20 мин.	40 мин.	20 сек.	80 мин.	0 сек.	0 мин.
Тез пісетін иленбеген ұн наны	Темп.	25°C				35°C		35°C		Қолдану мүмкін емес
	Уақыты	5 мин.	3 мин.	0 мин.	25 мин.	30 мин.	0 сек.	46 мин.	0 сек.	0 мин.
Франсуз наны	Темп.					20°C		25°C		25°C
	Уақыты	0 мин.	14 мин.	10 мин.	16 мин.	100 мин.	20 сек.	60 мин.	15 сек.	95 мин.
Тәтті нан	Темп.					25°C		30°C		32°C
	Уақыты	0 мин.	3 мин.	0 мин.	31 мин.	31 мин.	15 сек.	30 мин.	15 сек.	50 мин.
Өте тез пісетін нан	Темп.					30°C		35°C		Қолдану мүмкін емес
	Уақыты	0 мин.	3 мин.	0 мин.	12 мин.	0 мин.	18 мин.	0 мин.	0 мин.	25 мин.
Ұлпасыз нан	Темп.					35°C		Қолдану мүмкін емес		Қолдану мүмкін емес
	Уақыты	8 мин.	4 мин.	0 мин.	19 мин.	48 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Қамыр	Темп.					Қолдану мүмкін емес		Қолдану мүмкін емес		Қолдану мүмкін емес
	Уақыты	0 мин.	3 мин.	0 мин.	27 мин.	60 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Макарон қамыры	Темп.					Қолдану мүмкін емес		Қолдану мүмкін емес		Қолдану мүмкін емес
	Уақыты	0 мин.	3 мин.	0 мин.	11 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Тосап	Темп.					Қолдану мүмкін емес		Қолдану мүмкін емес		Қолдану мүмкін емес
	Уақыты	0 мин.	0 мин.	0 мин.	15 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
«Тек пісіру»	Темп.					Қолдану мүмкін емес		Қолдану мүмкін емес		Қолдану мүмкін емес
	Уақыты	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.

- РН: алдын ала ысыту бөлімі.
- К1-4: илеу кезеңі 1-4
- Р1-3: көтерілу кезеңі 1-3

## Қосымша: қамыр илеу барысында қоспа қосу

Бағдарлама	Қоспа қосу (құрылғы сигнал бергенде)
Кәдімгі ақ нан	45 мин. кейін
Тез пісетін ақ нан	20 мин. кейін
Иленбеген ұн наны	46 мин. кейін
Тез пісетін иленбеген ұн наны	19 мин. кейін
Тәтті нан	20 мин. кейін
Ұлпасыз нан	17 мин. кейін
Қамыр	16 мин. кейін

## Пісіру кезеңінің уақыты мен температуралары

Түрі	Қыртыс	Пісіру темп.	Салмағы	Пісіру уақыты	Үрдіс уақыты
Ақ	Біраз қызартылған	110°C	500 гр.	45 мин.	3 сағат 50 мин.
			750 гр	50 мин.	3 сағат 55 мин.
			1000 гр	55 мин.	4 сағат
	Орташа	120°C	500 гр	45 мин.	3 сағат 50 мин.
			750 гр	50 мин.	3 сағат 55 мин.
			1000 гр	55 мин.	4 сағат
	Қатты қызартылған	130°C	500 гр	60 мин.	4 сағат 5 мин.
			750 гр	65 мин.	4 сағат 10 мин.
			1000 гр	70 мин.	4 сағат 15 мин.
Тез пісетін ақ нан	Біраз қызартылған	110°C	500 гр	45 мин.	2 сағат 40 мин.
			750 гр	50 мин.	2 сағат 45 мин.
			1000 гр	55 мин.	2 сағат 50 мин.
	Орташа	120°C	500 гр	45 мин.	2 сағат 40 мин.
			750 гр	50 мин.	2 сағат 45 мин.
			1000 гр	55 мин.	2 сағат 50 мин.
	Қатты қызартылған	130°C	500 гр	55 мин.	2 сағат 50 мин.
			750 гр	60 мин.	2 сағат 55 мин.
			1000 гр	65 мин.	3 сағат
Иленбеген ұн наны	Біраз қызартылған	120°C	500 гр.	45 мин.	3 сағат 45 мин.
			750 гр	50 мин.	3 сағат 50 мин.
			1000 гр	55 мин.	3 сағат 55 мин.
	Орташа	130°C	500 гр	50 мин.	3 сағат 50 мин.
			750 гр	55 мин.	3 сағат 55 мин.
			1000 гр	60 мин.	4 сағат
	Қатты қызартылған	140°C	500 гр	60 мин.	4 сағат
			750 гр	65 мин.	4 сағат 5 мин.
			1000 гр	70 мин.	4 сағат 10 мин.
Тез пісетін иленбеген ұн наны	Біраз қызартылған	120°C	500 гр	45 мин.	2 сағат 34 мин.
			750 гр	50 мин.	2 сағат 39 мин.
			1000 гр	55 мин.	2 сағат 44 мин.
	Орташа	130°C	500 гр	50 мин.	2 сағат 39 мин.
			750 гр	55 мин.	2 сағат 44 мин.
			1000 гр	60 мин.	2 сағат 49 мин.
	Қатты қызартылған	140°C	500 гр	55 мин.	2 сағат 44 мин.
			750 гр	60 мин.	2 сағат 49 мин.
			1000 гр	65 мин.	2 сағат 54 мин.
Франсуз наны	Біраз қызартылған	115°C	500 гр	50 мин.	5 сағат 45 мин.
			750 гр	55 мин.	5 сағат 50 мин.
			1000 гр	60 мин.	5 сағат 55 мин.
	Орташа	125°C	500 гр	55 мин.	5 сағат 50 мин.
			750 гр	60 мин.	5 сағат 55 мин.
			1000 гр	65 мин.	6 сағат
	Қатты қызартылған	135°C	500 гр	60 мин.	5 сағат 55 мин.
			750 гр	65 мин.	6 сағат
			1000 гр	70 мин.	6 сағат 5 мин.
Тәтті нан	Біраз қызартылған	105°C	500 гр	53 мин.	3 сағат 19 мин.
			750 гр	57 мин.	3 сағат 22 мин.
			1000 гр	58 мин.	3 сағат 23 мин.

Түрі	Қыртыс	Пісіру темп.	Салмағы	Пісіру уақыты	Үрдіс уақыты
	Орташа	115°C	500 гр	54 мин.	3 сағат 19 мин.
			750 гр	57 мин.	3 сағат 22 мин.
			1000 гр	60 мин.	3 сағат 25 мин.
	Қатты қызартылған	135°C	500 гр	58 мин.	3 сағат 23 мин.
			750 гр	61 мин.	3 сағат 26 мин.
			1000 гр	64 мин.	3 сағат 29 мин.
Өте тез пісетін нан	Орташа	140°C	Қолдану мүмкін емес	25 мин.	58 мин.
Ұлпасыз нан	Орташа	115°C	750 гр	95 мин.	2 сағат 54 мин.
			1000 гр	100 мин.	2 сағат 59 мин.
Қамыр	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	0 мин.	1 сағат 30 мин.
Макарон қамыры	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	0 мин.	14 мин.
Тосап	Қолдану мүмкін емес	115°C	Қолдану мүмкін емес	45 мин.	1 сағат
«Тек пісіру»	Қолдану мүмкін емес	120°C	Қолдану мүмкін емес	10 мин.	10 мин.

### Қоспалар және құралдар

Бұл тарауда нан пісіруге арналған қоспа және құралдардың бірсыпырасы түсіндірілген. Әр қоспаның өзіндік ерекше бір мақсаты бар. Сапалы қоспаларды пайдаланып, рецептте көрсетілген дәл мөлшерде қолдану өте маңызды. Нан пісіргенде кейбір қоспаларды бір-бірімен алмастыруға болса, кейбіреулерін алмастыру нанның нашар пісуіне апарарды.

### Ингредиенттер

#### Ақ ұн

Ақ ұнда нанға көлем мен тығыздық беретін протеин (ұлпа) бар. Ұлпа жасуша қабырғасының құрылымын жасайды, ауа көпіршіктерін ұстап тұрады және нанның көтерілуін қамтамасыз етеді. Ұнның үлкен бөлігі ағартылған. Бұл нанның пісірілуіне немесе нанның сақтау мерзіміне әсер етпейді.

#### Иленбеген ұн наны

Еленбеген ұн – диірменнен өткен бидай дәнінен алынатын ұн түрі - сұрып, ұрық, эндосперм. Талшықтарды арттыру кезінде сұрып пен ұрық қоңыр түс пен жаңғақ дәмін береді. Еленбеген ұннан қысқа әрі тығыз нан шығады.

#### Қара бидай ұны

Қара бидай ұны жақсы ұнтақталған қара бидай дәндерінен жасалады. Тек бидай мен қара бидайдан жасалған ұн құрамында ұлпа түзейтін протеиндер бар. Қара бидай ұнындағы ұлпа созылғыш емес, сондықтан қара бидай ұнын ақ ұнмен араластырып пайдалану қажет.

#### Дақылдар, дәндер және тұқымдар

Жармалар мен дәндер нанның құрылымын, дәмін және сыртқы көрінісін әр түрлі етеді. Олар талшықтарды көбейтеді және құрамында ұлпа болмайды. Үш, бес, жеті немесе он екі дәндік жармалар рецептідегі кез келген көп дәнді жармалардың орнын ауыстыра алады. Тартылған бидай дегеніміз өлшемдері әр түрлі бөліктер ішінде, ірі кезінен ұсақ болғанша ұнтақталған еленбеген ұн. Булгур дегеніміз кебектерінен тазартылған, бұға пісіріліп, кептірілген және үгітілген бидай дәндері. Табиғи кебек, бидай мен сұлы дәндері ұлпалар сабақтарын кеседі. Сондықтан, рецептте көрсетілген мөлшерден артық кебек қолданбаңыз.

#### Манка жармасының ұнтағы

Ұнтақ жарма – қатты бидайдан ұнтақталған, крем тәріздес, сары, ірі түйіршікті ұнтақ, оның құрамында протеин көп болады. Бұл паста дайындауға пайдаланылады. Ұнтақ жармадан жасалған паста қамыры барлық мақсатта пайдаланылатын ұн қамырына қарағанда илеуге оңай және пісіру кезінде пішімі жақсы сақталады. Барлық мақсатта пайдаланылатын немесе еленбеген ұнның құрамына ұнтақ жарма қосса да болады.

#### Майлар

Майлар дымқылдықты сақтау арқылы нанды жұмсартыды, оған дәм қосады және сақтау мерзімін ұзартады. Рецепттерде аспаздық майды, маргаринды, сары майды немесе сұйық майды бір бірімен алмастыруға болады. Бұл майларда піскен нанның бір-бірінен қатты айырмашылығы болмайды. Калориясы аз жұмсақ маргаринды қолданғанда абай болу қажет. Ондай маргаринде су көп болғандықтан нанның көлемі мен тығыздығына әсер етуі мүмкін.

#### Тұз

Тұз ашытқыны басқарады және дәм қосады. Қамырға тұз салуды ұмытпаңыз. Қолданылатын тұз мөлшері аз бірақ ол өте қажет. Тұзсыз нан артық көтеріледі немесе көтерілмей қояды.

#### Қант

Қант ашытқыға тамақ болады, сондай-ақ нанның тәтті болуын және қызартылуын қамтамасыз етеді. Рецептте басқадай көрсетілмесе, ақ түйіршіктелген қантты пайдалану керек. Бал, сары қант және меласса нанға ерекше дәм мен түс береді. Оларды бір-бірімен алмастыру соңғы нәтижеге әсер етуі мүмкін.

Аспартам негізінде (сахарин негізінде емес) түйіршіктелген қант алмастырушыларын пайдалануға болады. Рецептте көрсетілген қант мөлшеріне сай алмастырыңыз.

#### Сұйықтықтар

Сұйықтықтар ұнмен араласып, қамырды созылғыш етеді. Сүт нанның жұмсақ болуын, ал су қыртыстың қыртылдақ болуын қамтамасыз етеді. Қаймағы алынған сүт ұнтағы және іркіт ұнтағы қамырдың құнарлылығын арттырып, оны жұмсартыды. Қаймағы алынған сүт ұнтағы мен іркіт ұнтағынан сүт жасау қажет емес. Бұл ұнтақтарды пайдалану таймер қызметі арқылы жасалатын нан түрлерін арттырады. Жаңа сауылған сүтті қажет ететін нан түрлері үшін таймер қызметін пайдалануға болмайды. Іркіт ұнтағы ұннан кейін қосылғанда жақсы араласады.

Егер су мен қаймағы алынған сүт ұнтағын сүтке алмастырса, су мөлшеріне сай пайдалану қажет. Гомогенделген, 2%, 1% немесе қаймағы алынған сүт сүтті қажет ететін рецепттерде қолданылуы мүмкін. Қантсыздандырылған жеміс пен көкөніс шырындары рецепттерде көрсетілген мөлшерде пайдалануы мүмкін. Құрамында тұз, қант немесе тәттілендіргіштер қосылмағандығын тексеру үшін, шырын қораптарындағы жазуларды оқыңыз.

### Жұмыртқа

Жұмыртқа нанның түсін, көлемін және дәмін арттырады. Тоңазытқыштан жаңа алынған үлкен жұмыртқалар пайдалану абзал. Жаңа алынған жұмыртқаларды қажет ететін нан түрлері үшін таймерді пайдалануға болмайды.

### Сыр

Сырды өлшегенде оны мөлшерлеу қасығына басып салуға болмайды. Майлылығы төмен сырлар нанның биіктігі мен пішініне әсер етуі мүмкін. Сырды қажет ететін нан түрлері үшін таймерді пайдалануға болмайды.

### Ашытқы

Ашытқы – қамырды көтеру үшін көмірқышқыл диоксид газын шығару мақсатында ұн мен қант құрамындағы көмірсулармен қоректенетін шағын, бір жасушалы ағза. Су мен қантқа арластырылған ашытқы илеу барысында оянады да, қамырды көтеретін көбіктер шығарады. Пісіре бастаған кезде қамыр ашытқы ағзалар әрекетсізденгенше көтеріледі. Ауаға, ыстыққа немесе ылғалға қойғанда, ашытқының белсенділігі артады. Ашытқыны жарамдылық мерзімі аяқталғанға дейін ғана пайдаланыңыз. Ашылғаннан кейін оны өз қабында тоңазытқышта сақтап, тек 6-8 апта ішінде ғана пайдаланыңыз. Ашытқының үш түрі болады – белсенді құрғақ, жылдам және нан пісіруге арналған ашытқы. Нан пісіруге арналған ашытқы – күшейтілген деңгейдегі аскорбин қышқылы (С дәрумені) бар ерекше белсенді ашытқы штамы. Ол нан жасау саласына арнап шығарылған. Белсенді ашытқы мен жылдам ашытқыны нан пісіруге арналған ашытқымен араластырғанда, рецептте көрсетілген мөлшерді шәй қасықтың  $\frac{1}{4}$  етіп көбейтіңіз. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, рецептте көрсетілген ашытқы түрін пайдаланыңыз. Ыстық ашытқы ағзаларды өлтіреді. Дайындау барысында ерітілген май сияқты қоспаларды пайдалану алдында суытқан жөн. Белсенділігін азайтатындықтан ашытқыны сұйық заттардан, майдан және тұздан аулақ ұстаңыз. Ашытқының мөлшерін рецептте көрсетілген шамадан арттырмаңыз.

**Дәм қабық және сарымсақ нанның көтерілуіне кедергі жасайды. Бұл қоспаларды қолданғанда ашытқыға тимеуі үшін нан табасының бір жағынан қосыңыз.**

### Ашытқының белсенділігін тексеру

Өлшеуіш шыны аяғында жарты шыны жылы суға 1 кіші қасық қантты ерітіңіз. Үстіне 2 кіші қасық ашытқы құйыңыз. Ақырын араластырыңыз. Қосындыға 10 минут тимеңіз. Қосынды көпіршіктеніп, ашытқының иісі бұрқырап тұруы тиіс. Олай болмаса, басқа ашытқы сатып алыңыз.

### Нан қосындысы

Нан қосындысын дүкендердің көбінен алуға болады. Нан қосындысы ұн, тұз, қант және ашытқы қажетті мөлшерде қамтиды, сондықтан оны пайдалану ыңғайлы. Сонымен бірге, оның бірнеше түрі мен дәмі болады. Көп жағдайда, нан қосындысының пакетінде көрсетілгендей нан табасына су немесе сүт немесе май және сары немесе сұйық май құйып, одан кейін нан қосындысын салу керек.

### Қоспаларды өлшеу

Тамаша нан қоспа мөлшерінің дұрыстығына байланысты болады. Сондықтан қоспаларды дұрыс өлшеу маңызды. Қоспаның дұрыс өлшенбеген 1-2 үлкен қасығы (яғни, асып кетсе немесе жетпей қалса) нанға көп әсер етеді. Қоспаларды нан табасының үстінен өлшеуге болмайды. Артылған қоспа нан табасына түсіп кетуі мүмкін.

**Кеңес: Мысалы, 280 мл су қосу керек болса, өлшеуіш шыны аяғын пайдаланып 1 шыны (250 мл) су қосып, одан кейін мөлшерлеу қасығын пайдаланып 2 үлкен қасық (30 мл) су қосыңыз.**

### Сақтау

Ұнды ауа өтпейтін ыдысқа салып, салқын және құрғақ жерде сақтау қажет. Ыстыққа шалынған немесе дымқыл болған ұн көтерілмейді. Ұн иістерді жылдам сіңдіреді, сондықтан оны пияз бен сарымсақтан алыс жерде сақтау қажет. Нанды жақсы жабылатын пакетке немесе ауа өткізбейтін басқа ыдысқа салып, бөлме температурасында 1-2 күн сақтауға болады. Франсуз нандары қытырлауық қыртыстарын жоғалтпау үшін қағаз пакетте немесе ауасы ашық жерде сақталу керек. Оларды піскен күні жеп қойған жақсы.

### Аспаптар

#### Мөлшерлеу қасығы

- Құрылғымен бірге жіберілген мөлшерлеу қасығын пайдаланып, ашытқы, қант, тұз, сүт ұнтағы және дәмдеуіштерді өлшеуге болады.
- Құрғақ қоспаларды көсіп алу үшін мөлшерлеу қасығын пайдалануға болмайды. Құрғақ қоспаларды мөлшерлеу қасығына ақырындап салу керек (Сурет 14).
- Қасықты толтырып, темір қалақ немесе пышақ жүзімен тегістеніз. Қоспаларды қасықтың ішіне басып салмаңыз немесе қоспаны тегістеу үшін қасықты шайқамаңыз (Сурет 15).
- Сары қант — мөлшерлеу қасығына басылып салынатын жалғыз қоспа. Өлшеуіш шыны аяғының пішініне келгенше қантты басыңыз.

#### Өлшеуіш ыдыс

- Сұйықтықтардың барлығы үшін басқышталған мөлдір өлшеуіш шыны аяғын пайдалану қажет. Өлшеуіш шыны аяғын тегіс жерге қойып, басқыштарды қараңыз. Егер қажет болса, біраз сұйықтық қосыңыз немесе алып тастаңыз (Сурет 16).

### Тазалау және күтіп ұстау

Кепілді қауіпсіздік үшін құрылғыны майдан және тамақ қалдықтарынан тазартып, таза ұстаңыз.

**Құралды ешқашан суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз, және оны ағын су астында шаймаңыз.**

**Қырғыш жөке, қырғыш тазалағыш құралдарды немесе жанармай немесе ацетон тәріздес сұйықтықтарды құралды тазалау үшін қолдануға болмайды.**

**1** Құрылғыны тазалау алдында электр қуатынан ажыратып, салқындауына мүмкіндік беріңіз.

**2** Илеу қалағының нан табасында қысылып қалуына жол бермеу үшін нанды пісіріп болғаннан кейін оны бірден алып тастаңыз.

**Ескертпе:** Егер қалақ қысылып қалса, нан табасына илеу қалағынан асыра су толтырып, 30 минут бойы жібітіңіз. Одан кейін илеу қалағын оқпаннан шығарыңыз.

**3** Аз мөлшерде жуу сұйықтығын қосып, илеу қалағын ыстық суда жуыңыз. Илеу қалағындағы саңылауды ағаш тіс тазартқышпен немесе нейлонды тазарту қылшасымен тазалаңыз.



**4** Аз мөлшерде жуу сұйықтығын қосып, нан табасын ыстық суға малынған жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

Нан табасын суға батырмаңыз және ыдыс жуғыш машинамен жумаңыз.

**5** Нан табасындағы оқпанды жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

**6** Нан табасының ішін таза сумен шайыңыз.

**7** Қақпақты оңай жуу мақсатында шешіп алу үшін, қақпақты 90° дәрежеде ашып, топсаларынан шығарып алу үшін жоғары көтеріп алыңыз. (Сурет 17)

**8** Қақпақты дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Құрылғыны ыдыс жуғышта жууға болмайды.

**9** Құрылғының іші мен сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Химиялық пеш тазарту сұйықтарын пайдалануға болмайды.

**10** Құрылғыны қайта жинамас бұрын барлық бөлшектерін құрғақ шүберекпен жақсылап сүртіп, құрғату қажет.

**11** Қақпақты қайта орнату үшін, оны топсасына салып, жауып қойыңыз. (Сурет 18)

### Сақтау

**1** Электр қуаты сымын құрылғының астындағы сымға арналған ілгектерге ораңыз (Сурет 19).

**2** Құрылғыны қауіпсіз, құрғақ жерде сақтаңыз.

### Қоршаған орта

- Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себінізді тигізесіз (Сурет 20).

### Кепілдік және қызмет

Егер көмек немесе ақпарат керек болса, не болмаса сізде шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына кіріңіз немесе өз еліңіздегі Philips Тұтынушылар орталығына хабарласыңыз (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Еліңізде Тұтынушылар орталығы жоқ болған жағдайда жергілікті Philips дилерімен байланысыңыз.

### Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда пайда болуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төменде берілген ақпараттың көмегімен ақаулықты жоя алмасаңыз, еліңіздегі тұтынушы орталығына хабарласыңыз.

### Ақаулықтар және олардың шешімдері

	Су немесе сүт	Тұз	Қант немесе бал	Ұн	Ашытқы	Басқа
Нан көтеріліп, сосын басылады	1-2 үлкен қасыққа азайтыңыз, салқынырақ сұйықтық пайдаланыңыз	¼ кіші қасық қосыңыз		1-2 үлкен қасық қосыңыз, жаңа иленген ұнды пайдаланыңыз, ұнның дұрыс түрін пайдаланыңыз	1/8-¼ кіші қасыққа азайтыңыз, жаңа ашыған ашытқыны пайдаланыңыз, параметрдің түріне қарай ашытқының дұрыс түрін пайдаланыңыз.	Қуат көзін тексеріңіз
Нан тым қатты көтерілді	1-2 үлкен қасық қосыңыз, салқынырақ сұйықтық пайдаланыңыз	1/4 кіші қасық қосыңыз	½ кіші қасыққа азайтыңыз	1-2 үлкен қасыққа азайтыңыз	1/8-¼ кіші қасыққа азайтыңыз, параметрдің түріне қарай ашытқының дұрыс түрін пайдаланыңыз.	
Нан көтерілмейді	1-2 үлкен қасық қосыңыз	1/4 кіші қасыққа азайтыңыз	½ кіші қасық қосыңыз	Жаңа иленген ұнды пайдаланыңыз, ұнның дұрыс түрін пайдаланыңыз	1/8-¼ кіші қасық қосыңыз, жаңа ашыған ашытқыны пайдаланыңыз, параметрдің түріне қарай ашытқының дұрыс түрін пайдаланыңыз	
Нан көтерілмеді және ауыр				Жаңа иленген ұнды пайдаланыңыз, ұнның дұрыс түрін пайдаланыңыз	Ашытқы қосыңыз, жаңа ашыған ашытқыны пайдаланыңыз, параметрдің түріне қарай ашытқының дұрыс түрін пайдаланыңыз	Қуат көзін тексеріңіз
Қыртыс өте аз қызартылған			½ кіші қасық қосыңыз			Параметрлердің дұрыс түрін таңдаңыз
Нан піспеді						Қуат көзін тексеріңіз, параметрлердің дұрыс түрін таңдаңыз

Су немесе сүт	Тұз	Қант немесе бал	Ұн	Ашытқы	Басқа
Нан күйіп кетті		½ кіші қасыққа азайтыңыз			Параметрлердің дұрыс түрін таңдаңыз
Нан қосындысы дұрыс араласпаған					Нан табасын дұрыс орнатыңыз, илеу қалағын нан табасындағы оқпанға дұрыстап бекітіңіз
Бу тесігінен түтін шығады					Ысыту элементін тазалаңыз
Биіктікті реттеу	1-2 үлкен қасыққа азайтыңыз	½ кіші қасыққа азайтыңыз		1/8-¼ кіші қасыққа азайтыңыз	

**Ескертпе:** Қоспалардың мөлшерін өзгерткенде, алдымен ашытқы мөлшерін өзгертіңіз. Егер нәтижесі әлі де қанағаттыраулық болмаса, онда алдымен сұйық, ал одан кейін құрғақ қоспалардың мөлшерін өзгертіңіз.

Ақаулық	Ықтимал себептер	Шешімі
Түймелер жұмыс істемейді.	Ашаны қабырғадағы розеткаға қосылмаған.	Ашаны розеткаға қосыңыз. Мәселе шешілмесе, еліңіздегі Тұтынушыны қолдау орталығына хабарласыңыз.
Құрал істеп тұрғанда дыбыс шығарады.	Илеу кезінде мотор дыбыс шығарады. Бұл қалыпты жағдай.	Ешнәрсе істеудің қажеті жоқ.
Құрылғы жұмыс жасаған кезде дарылдайды.	Нан табасы дұрыс орнатылмаған.	Нан табасын дұрыс орнату үшін, орнына бекігенше сағат тілімен бұраңыз.
Бу тесігінен түтін, ал құрылғыдан жанған иіс шығады.	Құрылғының ішінде немесе ысыту элементінің үстіне қоспа немесе нан ұнтақтары жиналып қалды.	Пайдаланғаннан кейін құрылғыны тазалаңыз. Тазаламас бұрын құрылғыны электр қуатынан ажыратып, салқындауына мүмкіндік беріңіз.
Қосу/тоқтату/болдырмау түймесін басқанда құрылғы жұмысын бастамайды және дисплейде «ERR» (Қате) жазуы шығады.	Құрылғы тым қатты ысыған.	Құрылғының 1 сағат салқындауына мүмкіндік беріңіз.

### Жиі қойылатын сұрақтар

Сұрақ	Жауап
Кейде нанның салмағы мен пішінінде айырмашылық болады. Неліктен?	Нан бөлме температурасы, ауа райы, ылғалдылық, биіктік, ауа ағыны ауытқулары сияқты айналасындағы факторларға және таймердің пайдаланылуына өте сезімтал келеді. Сонымен қатар, нанның пішіні ескі немесе дұрыс өлшенбеген қоспаларды пайдалануға байланысты өзгеруі мүмкін.
Жыл мезгіліне байланысты нанның пішіні қалай өзгереді?	Жаз кезінде нан басылуы (ортасында ойық пайда болады) немесе қатты көтерілуі мүмкін. Қыс кезінде нан дұрыс көтерілмеуі мүмкін. Температурасы 68°F/20°C болатын суды пайдаланып, бұл мәселені шешуге болады.
Кейде ұн нанның бүйіріне жабысып қалады. Неліктен?	Бастапқы араластыру кезінде ұнның ұсақ бөліктері нан табасының жан-жағына жабысып, нанның бүйірлерінде пісуі мүмкін. Бұндай жағдайда, бұл қыртысты өткір пышақпен қырып алу қажет.
Кейде қамыр жабысып, онымен жұмыс істеу қиын болады. Неліктен?	Бөлме және су температураларына байланысты қамыр кейде жабысқақ (яғни, дымқыл) болуы мүмкін. Қамырды илегенде салқынырақ су пайдаланып көріңіз.
Кейде нанның үсті жұлынған сияқты көрінеді. Неліктен?	Кейде қамыр қатты көтеріліп, піскен нан бетінің жарылуына себеп болуы мүмкін.
Құрылғыда жұмыртқа қосылған, нан пісіруге бола ма?	Иә, судың көлемін азайтып, орнына жұмыртқа қолданыңыз. Жұмыртқаларды алдымен өлшеуіш шыны аяғына салып, оған рецептте көрсетілген көлемде су қосыңыз. Жұмыртқаларды пайдаланғанда таймен қызметін қолданбаңыз, өйткені жұмыртқалар бұзылуы мүмкін.
Мына нан пісіргішті басқа ас әзірлеу кітабынан алған рецепттерді жасау үшін қолдануға бола ма?	Иә, болады. Алайда осы кітапшадағы рецепттер арнайы осы құрылғы үшін дайындалған. Басқа рецепттер бойынша жасаңыз нәтижесі ойлағандай болмауы мүмкін. Басқа рецепттер бойынша жасағанда ақаулықтар пайда болса, «Ақаулықтарды жою» тарауын қараңыз.
Неге нанның иісі кейде бір түрлі болады?	Белсенді құрғақ ашытқының көп мөлшері немесе ескі қоспалар (әсіресе, ұн мен су) нанға бір түрлі иіс беруі мүмкін. Қоспаларды мұқият өлшеңіз және жақсы нәтижеге жету үшін, жаңа плынған қоспаларды пайдаланыңыз.
Үйде талқандалған немесе ұнтақталған ұнды пайдалануыма бола ма?	Ұнның ұнтақталу ірілігіне байланысты пісіру нәтижесі қанағаттандыраулық болмауы мүмкін. Жақсы нәтижеге жету үшін, үйде ұнтақталған ұн мен кәдімгі ұнды араластыруды ұсынамыз.

**Ivadas**

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Norėdami naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Bendras aprašymas (Pav. 1)**

- A** Oro angos
- B** Valdymo pultas
  - 1 Programų sąrašas
  - 2 Svorio indikatoriai
  - 3 Ekranas
  - 4 Plutos spalvos indikatoriai
  - 5 Paleidimo/stabdymo/atšaukimo mygtukas
  - 6 Plutos spalvos parinkimo mygtukas
  - 7 Laikmačio trukmės mažinimo mygtukas
  - 8 Laikmačio trukmės didinimo mygtukas
  - 9 Svorio parinkimo mygtukas
  - 10 Programos parinkimo mygtukas
- C** Nuimamas dangtis
- D** Stebėjimo langelis
- E** Garų išėjimo angos
- F** Sukamasis velenas
- G** Duonos keptuvas su nepridegančia danga
- H** Duonos keptuvo rankena
- I** Minkymo mentė su nepridegančia danga
- J** Dozavimo šaukštas
- K** Metalinis kablys
- L** Matavimo puodelis
- M** Kaitinimo elementas
- N** Laido saugojimo įtaisas
- O** Maitinimo tinklo laidas

**Svarbu**

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

**Pavojus!**

- Niekada nemerkite duonkepės korpuso į vandenį ar kitą skystį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu.
- Duonkepei veikiant neuždenkite garų išėjimo ir oro angų.

**Perspėjimas**

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Prietaisąjunkite tik į įžemintą sieninį elektros lizdą. Visada patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į elektros lizdą.
- Prietaiso nenaudokite, jei maitinimo laidas, kištukas, prietaisas ar duonos keptuvas yra pažeisti.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nepalikite jo kabėti nusvirusio nuo stalo ar darbaltalio, ant kurio prietaisas padėtas, krašto.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Prieš įjungdami kištuką į sieninį elektros lizdą įsitikinkite, kad kaitinimo elementas, duonos keptuvo sukamasis velenas ir išorinis duonos keptuvo paviršius yra švarūs ir sausi.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šiame vadove.
- Nejunkite prietaiso ir nesinaudokite valdymo pultu šlapiomis rankomis.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie išorinio laikmačio jungiklio.
- Prietaisui veikiant nelaikykite veido ar rankų netoli garų išėjimo ir oro angų.
- Vykstant kepimo procesui neatidarykite dangčio, nes tešla arba duona gali subliūkšti.
- Kepimo proceso metu pats prietaisas ir jo dangtis smarkiai įkaista. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.
- Prietaisui veikiant neišimkite iš jo duonos keptuvo.
- Veikiant kepimo programai niekuomet nenaudokite jokių įrankių produktams duonos keptuve maišyti.
- Produktus dėkite tik į duonos keptuvą. Nedėkite ir nepilkite jokių produktų ir (arba) priedų į prietaiso vidų, kad nepažeistumėte kaitinimo elemento.
- Kai iš duonos keptuvo išpilate karštą džemą (uogienę), laikykite keptuvą abiem rankomis, mūvėdami virtuvines pirštines.

**Įspėjimas**

- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Nelieskite duonos keptuvo aštriais įrankiais, kad jo nepažeistumėte.
- Nelaikykite prietaiso aukštoje temperatūroje ir nedėkite jo ant veikiančios ar vis dar karštos viryklės.
- Prietaisą visada statykite ant stabilaus, lygaus ir horizontalaus paviršiaus.
- Visada įdėkite duonos keptuvą į prietaisą prieš įkišdami kištuką į sieninį elektros lizdą.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Prieš valydami ar perkeldami prietaisą, palaukite, kol jis atvės.
- Nedėkite duonos keptuvo ir nekepkit duonos įprastoje orkaitėje.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba nėra naudojamas pagal vartotojo vadovo instrukciją, garantija nebegalios ir „Philips“ neprisiims atsakomybės už padarytą žalą.

- Prietaisui veikiant jo atviri paviršiai gali įkaisti. Visuomet mūvėkite virtuvines pirštines keldami duonos keptuvą už jo rankenos arba imdami karštą keptuvą, minkymo mentę ar duoną.
- Saugokitės karštų garų, kurie kepant eina iš garų išėjimo angų arba iš duonos keptuvo, kai atidarote jo dangtį kepimo proceso metu arba jam jau pasibaigus.
- Nekilnokite ir nejudinkite prietaiso jam dirbant.
- Nelieskite judančių dalių.
- Nelaikykite prietaiso tiesioginėje saulės šviesoje.
- Nekiškite metalinių daiktų ar pašalinių medžiagų į garų išėjimo angas.
- Nesinaudokite duonos keptuvu, jei jis pažeistas.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą.
- Neplaukite prietaiso indaplovėje.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Prietaiso viršuje, galinėje pusėje ir iš šonų palikite mažiausiai 10 cm tarpus, kad iš jų išeitų karštis.
- Kad nesugadintumėte prietaiso, ant jo viršaus nedėkite duonos keptuvo ar bet kokio kito daikto.

### Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

### Atmintis nutrūkus maitinimui

Šis prietaisas turi atminties funkciją, kuri prisimena prieš nutrūkstam maitinimui buvusią būseną, jei maitinimas atsiranda ne vėliau kaip per 7 minutes. Jei maitinimas nutrūksta kepimo proceso metu, jam vėl atsiradus kepimo laiko atbulinis skaičiavimas tęsiasi nuo momento, koks buvo maitinimui nutrūkus. Jei maitinimo nebūna ilgiau kaip 7 minutes ir tai įvyksta kepimo proceso metu, maitinimui vėl atsiradus duonkepė automatiškai grįžta prie buvusio nustatymo. Atidarykite duonkepę, išimkite turinį ir viską pradėkite iš naujo. Jei nustatėte laikmatį, bet maitinimui nutrūkstam nustatytas kepimo procesas dar nebuvo prasidėjęs, maitinimui vėl atsiradus duonkepė automatiškai grįžta prie buvusio nustatymo. Atidarykite duonkepę, išimkite turinį ir viską pradėkite iš naujo.

### Prieš naudodami pirmą kartą

- 1 Nuimkite nuo prietaiso visas įpakavimo medžiagas. Žiūrėkite, kad netyčia neišmestumėte minkymo mentės.
- 2 Nuo prietaiso korpuso nuplėškite visas etiketes.
- 3 Dulkėms, kurios galėjo susikaupti ant prietaiso, pašalinti nuvalykite prietaiso išorę, duonos keptuvą ir minkymo mentę drėgna šluoste. niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, šlifuojamųjų valiklių arba šlifuojančių skysčių, pvz., benzino arba acetono prietaisui valyti.
- 4 Prieš pradėdami naudotis prietaisu gerai išdžiovinkite visas dalis.

### Valdymo pultas

#### Ekranas

Ekране rodoma:

- Programos numeris (nuo 1 iki 12)
- Meniu arba laiko piktograma
- Pasirinktas svoris ir plutos spalva
- Likęs kepimo laikas minutėmis
- Užrašas „Fin“ (Pab.), kai baigiasi programa
- Užrašas „OFF“ (Išjungta), kai programa atšaukta arba grąžinama į pradžią
- Užrašas „Err“ (Klaid), kai įvyksta klaida
- Užrašas „Add“ (Pridėti), kai galima pridėti papildomų kietų produktų (pvz., vaisių arba riešutų)
- Šilumos palaikymo animacija, kai kepimo procesas baigėsi

#### Laikmačio mygtukai

Laikmačio trukmės didinimo arba mažinimo mygtukais galite nurodyti duoną iškepti vėliau. Ilgiausias atidėjimo laikas gali būti 13 valandų. Pavyzdžiui, 19:00 val. nustatykite laikmatį 13-ai valandų, kad duona būtų iškepta 08:00 val. kitą rytą.

#### Paleidimo/stabdymo/atšaukimo mygtukas

- Paspauskite šį mygtuką programai paleisti arba laikmačio atbuliniam skaičiavimui pradėti
- Palaikykite paspaudę šį mygtuką 2 sekundes, kol išgirsite vieną ilgą garsinį signalą ir ekrane pasirodys užrašas „OFF“ (Išjungti). Taip atšaukiama esama programa ir prietaisas grįžta prie numatytojo nustatymo (t.y. 1-os programos - „Basic White“ (paprasta balta), 750g, vidutinė plutos spalva). Tai neišjungia prietaiso.

#### Programos

Programos parinkimo mygtuku galite pasirinkti vieną iš 12 skirtingų programų. Ekране parodomas pasirinktos programos numeris ir optimali tos programos proceso trukmė.

#### Plutos spalva

Plutos spalvos parinkimo mygtuku galite pasirinkti vieną iš trijų plutos spalvų: šviesią, vidutinę arba tamsią.

#### Kepalo svoris

Svorio parinkimo mygtuku galite pasirinkti vieną iš trijų svorių: 500 g, 750 g arba 1 000 g. Kepalo svorį rodo ekrano indikatoriai.

### Prietaiso naudojimas

#### Prietaiso ir produktų paruošimas

- 1 Padėkite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
  - 2 Pasukite duonos keptuvą prieš laikrodžio rodyklę ir išimkite iš prietaiso. (Pav. 2)
- Pastaba: Visuomet išimkite duonos keptuvą prieš dėdami į jį produktus, kad nieko nepripiltumėte į prietaisą.*
- 3 Pasirūpinkite, kad minkymo mentės kiaurymė ir sukamasis velenas duonos keptuve būtų visiškai švarūs.

*Pastaba: Jei šios dalys nėra švarios, gali nepavykti tinkamai sumontuoti minkymo mentės.*

**4** Laikydami minkymo mentę taip, kad lygioji kiaurymės pusė būtų apačioje, užmaukite ją ant duonos keptuvo veleno (Pav. 3).

*Pastaba: Žiūrėkite, kad užmautumėte mentę iki galo, nes kitaip ji gali nusimauti naudojimo metu ir maišyti arba minkyti netinkamai.*

*Pastaba: Kai minkymo mentė tinkamai užmauta ant veleno, ji turi šiek tiek laisvumo horizontalia kryptimi. Tai normalu.*

**5** Pamatuokite produktų kiekį pagal savo norimą receptą (žr. tolesnį poskyrį „Standartiniai duonos receptai“).

*Pastaba: Visuomet tiksliai matuokite produktų kiekį. Žr. skyriaus „Produktai“ poskyrį „Produktų kiekio matavimas“.*

**6** Sudėkite produktus į duonos keptuvą recepte nurodyta tvarka.

- Visuomet tiksliai matuokite produktų kiekį. Žr. skyriaus „Produktai“ poskyrį „Produktų kiekio matavimas“.
- Mieles visuomet dėkite paskiausiai. Padarykite įdubą miltų viduryje ir suberkite į ją mieles.

Nemaišykite mielių su jokiais kitais šlapiais produktais, nes duona gali tinkamai nepakilti, ypač, jei naudojotės laikmačiu.

- Jei kepimo proceso metu reikia pridėti papildomą produktą, po 30 minučių prietaisas tris sykius supypsi po vieną trumpą bei vieną ilgą signalą ir ekrane pasirodo užrašas „ADD“ (pridėkite). Jei nepridedate produkto, prietaisas tiesiog tęsia kepimo procesą.

**7** Įdėkite duonos keptuvą į prietaisą. Pasukite keptuvą laikrodžio rodyklės kryptimi iki jis užsifiksuos (Pav. 4).

Jei duonos keptuvas nėra tinkamai įdėtas, minkymo mentė neveikia.

**8** Nuleiskite keptuvo rankeną žemyn ir uždarykite prietaiso dangtį.

**9** Įkiškite laidą į sieninį el. lizdą.

- ▶ Prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo užrašas „1“, atitinkantis programą „Basic White“ (paprasčia baltą).

### Nustatymų parinkimas

**1** Paspauskite programos parinkimo mygtuką tiek kartų, kad būtų rodomas Jūsų norimam receptui tinkamos programos numeris (Pav. 5).

- ▶ Kiekvienąsyk paspaudus mygtuką numeris ekrane padidėja vienetu.
- ▶ Po 2 sekundžių ekrane pakaitomis imamas rodyti pasirinktos programos numeris ir proceso trukmė.

*Pastaba: Jei netyčia paspaudžiate ne tą mygtuką, pvz., „Dough“ (tešla) programos metu paspaudžiate svorio mygtuką, prietaisas supypsi.*

**2** Atitinkamam kepalo svoriui pasirinkti vieną ar kelis kartus paspauskite svorio pasirinkimo mygtuką (Pav. 6).

Žiūrėkite, kad pasirinktas svoris atitiktų pasirinkto recepto produktų kiekį, kad duona nebūtų per didelė arba nesudegtų. Žr. tolesnį poskyrį „Standartiniai duonos receptai“.

Pavyzdžiui, jei pasirenkate 750 g svorį, t.y. numatytąjį baltos duonos svorį, naudokite 455 g arba 3¼ puodelio kvietinių miltų.

Nuo 1-os iki 8-os programų numatytasis svoris yra 750 g.

- ▶ Pasirinktą svorį rodo taškas kairėje ekrano pusėje. Ekrane taip pat rodomas pasirinktos programos numeris (Pav. 7).

**3** Jei pageidaujate, atitinkamai plutos spalvai pasirinkti vieną ar kelis kartus paspauskite plutos spalvos pasirinkimo mygtuką (Pav. 8).

Nuo 1-os iki 8-os programų numatytoji plutos spalva yra vidutinė.

- ▶ Pasirinktą plutos spalvą rodo taškas dešinėje ekrano pusėje. Ekrane taip pat rodomas pasirinktos programos numeris (Pav. 9).
- ▶ Ekrane atsiranda kepimo laikas pagal pasirinktą programą, įsižiebiamas svorio ir plutos spalvos indikatoriai (Pav. 10).

**4** Duonos kepimo procesui pradėti paspauskite įjungimo/išjungimo/atšaukimo mygtuką. (Pav. 11)

Kepimo proceso metu pats prietaisas ir jo dangtis smarkiai įkaista. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.

*Pastaba: Galite stebėti maišymo, minkymo ir kepimo procesą per stebėjimo langelį. Kartais langelio viduje gali susikaupti drėgmės. Galite pakelti dangtį ir pažiūrėti į vidų vykstant maišymo ir minkymo etapams, tačiau NEATIDARYKITE DANGČIO VYKSTANT KEPIMO PROCESUI (maždaug paskutinę viso proceso laiko valandą), kadangi dėl to duona gali subliūkšti.*

- ▶ Iki duona iškepama, ekrane 1 minutės tikslumu rodomas laikas iki proceso pabaigos.
- ▶ Kas 5 sekundes ekrane vietoj laiko parodomas pasirinktos programos numeris.
- ▶ Kepimo procesui pasibaigus prietaisas supypsi. Jei nepaspaudžiate jokio mygtuko, ekrane pakaitomis vieną sekundę rodomas pranešimas „Fin“ ir 5 sekundes – šilumos palaikymo animacija. (Pav. 12)

*Pastaba: Šilumos palaikymo režimas neveikia naudojant programą „Dough“ (tešla). Jei baigtą minkyti tešlą prietaise paliekate per ilgai, ji gali pakilti per daug ir kepinys bus prastas. Kad viskas vyktų sklandžiai, pasibaigus programai išimkite tešlą ir vykdykite recepto nurodymus dėl formavimo, išlaikymo ir kepimo.*

*Pastaba: Jei neišimate duonos vykstant šilumos palaikymo režimui arba iškart jam pasibaigus, pluta sudrėksta ir netenka traškumo. Šilumos palaikymo režimas NESUDEGINA duonos ir jos NEPATAMSINA.*

### Laikmačio naudojimas

Laikmačiu galite pasinaudoti, jei norite, kad duona būtų iškepta vėlesniam laikui. Ilgiausias atidėjimo laikas gali būti 13 valandų.

Pavyzdžiui, 19:00 val. nustatykite laikmatį 13-ai valandų, kad duona būtų iškepta 08:00 val. kitą rytą.

*Pastaba: Nesinaudokite laikmačio funkcija, jei pagal receptą reikalingi švieži produktai, kurie gali sugesti, pvz., kiaušiniai, šviežas pienas, grietinė arba sūris.*

Laikmačio naudojimas:

**1** Sudėkite visus produktus į duonos keptuvą.

**2** Pasirinkite receptą atitinkančią programą, kepalų dydį ir plutos spalvą.

- ▶ Ekrane rodoma bendra proceso trukmė pagal pasirinktus nustatymus.

**3** Apskaičiuokite laiko skirtumą (valandomis) tarp esamo laiko ir laiko, kada norite, kad duona būtų iškepta.

Pavyzdžiui, jei dabar yra 19.00 val. ir norite, kad duona būtų iškepta kitą rytą 07.00 val., laiko skirtumas yra 13 valandų.

**4** Laikmačio trukmės didinimo arba mažinimo mygtukais pasirinkite reikiamą laiko skirtumą (Pav. 13).

- ▶ Kiekvienąsyk paspaudus mygtuką lakas padidėja arba sumažėja 10 minučių. Jei laikote mygtuką paspausta, laikas didėja arba mažėja greičiau.

*Pastaba: Jei laikas ekrane pasiekia 13 valandų ir vis tebespaudžiate didinimo mygtuką, į ekraną vėl grąžinamas nustatytos programos kepimo laiko rodinys.*

*Pastaba: Jei prašokate norimą nustatyti laiką, paspauskite priešingą mygtuką grįžti atgal.*

- 5 Paspauskite paleidimo/stabdymo/atšaukimo mygtuką.
- ▶ Laikmatis atbuline tvarka skaičiuoja nustatytą laiką minutėmis.
- ▶ Duona baigiama kepti, kai laikmatis pasiekia 00:00 ir prietaisas supypsi.

### Kepimo procesui pasibaigus

Duonkepės vidus, duonos keptuvas, minkymo mentė ir duona yra labai karšti. Išimdami duonos keptuvą po kepimo arba bet kuriuo šilumos palaikymo režimo metu visuomet mūvėkite virtuvės pirštines.

- 1 Šilumos palaikymo režimui išjungti palaikykite paspaudę paleidimo/stabdymo/atšaukimo mygtuką 2 sekundes. Ekране pasirodo užrašas „OFF“ (Išjungti), esama programa atšaukiama ir grįžtama prie numatytojo nustatymo.
- 2 Prietaisui išjungti ištraukite laidą iš sieninio elektros lizdo.
- 3 Pasinaudodami puodkėle arba virtuvės pirštinėmis atidarykite dangtį ir pasukite duonos keptuvą prieš laikrodžio rodyklę. Tuomet paimkite duonos keptuvą už rankenos ir iškelkite iš prietaiso.
- 4 Kad būtų lengviau išimti duoną, palaikykite ją keptuve 5 minutes. Tuomet apverskite keptuvą dugnu į viršų, prilaikykite rankeną ir išpurtykite duoną ant vielinės aušinimo lentynėlės, kad iš duona greičiau atvėstų ir nusausėtų. Jei norite atlaisvinti kepalą nuo keptuvo šonų apibraukite šonus plokščia gumine arba plastmasine mentele.

Duonai išimti nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali apgadinti nepritegančią duonos keptuvo dangą.

Būkite atsargūs, duonos keptuvas ir duona yra karšti.

- 5 Jei minkymo mentė pasiliko įsispaudusi į duonos kepalą apačią, ištraukite ją prietaiso rinkinyje esančiu metaliniu kabliu. Visuomet patikrinkite, ar minkymo mentės nėra duonos kepalė, nes vėliau pjaustydami duoną galite sugadinti mentę.

Minkymo mentei išimti nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali apgadinti nepritegančią mentės dangą.

Būkite atsargūs, minkymo mentė ir duona yra karštos.

- 6 Iš karto išimkite minkymo mentę iš duonos keptuvo, kad ji neprikibtų.

*Pastaba: Jei mentė prikibo, pripilkite į keptuvą vandens, kad jis apsemtų mentę, ir leiskite pamirkti 30 minučių. Tuomet numaukite minkymo mentę nuo veleno.*

- 7 Leiskite duonai atvėsti ant vielinės lentynėlės 30–60 minučių, o po to jau galite ją pjaustyti duonriekiu arba elektriniu peiliu.
- 8 Prieš valydami prietaisą ar kepdami kitą duonos kepalą, leiskite prietaisui atvėsti.

### Duonos laikymas

- Duona turi būti valgoma šviežia, kadangi joje nėra jokių konservantų. Ją galima laikyti tik vieną ar dvi dienas.
- Duoną laikykite kambario temperatūroje, sandariai uždarytame plastikiniame maišelyje arba sandarioje dėžutėje.
- Supjaustyta duona netenka šviežumo ir sudžiūna greičiau už nepjaustytą.
- Prancūzišką duoną laikykite popieriniame maišelyje arba atvirai, kad ji išlaikytų traškią plutą. Šios rūšies duoną geriausia valgyti jos iškepimo dieną.

### Duonos užšaldymas ir atšildymas

- Duoną galima užšaldyti sandarioje dėžutėje 4–6 savaitėms.
- Prieš užšaldydami duoną galite supjaustyti, kad kaskart galėtumėte suvalgyti tik kelias riekes.
- Jei atšildote visą kepalą, leiskite jai atšilti toje pačioje dėžutėje, kad duona vėl sugertų išsiskyrusią drėgmę.
- Leiskite duonai atšilti kambario temperatūroje arba nedideliu galingumu nustatytoje mikrobangų krosnelėje.

### Standartiniai duonos receptai

#### Paprasta balta duona (1-a ir 2-a programos)

programa: „Basic White“ (paprasta balta)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C) arba pieno	220 ml	280 ml	350 ml
Pieno miltelių (jei vietoj pieno naudojate vandenį)	1 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Aliejaus	1 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Druskos	2/3 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1½ arb. šaukšt.
Cukraus	1 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Kvietinių miltų	350 g (2½ puodelio)	455 g (3¼ puodelio)	560 g (4 puodeliai)
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

#### Kvietinių miltų duona (3-a ir 4-a programos)

programa: „Whole Wheat“ (Kvietinių miltų)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Aliejaus	1 valg. šaukšt.	1 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Druskos	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	2 arb. šaukšt.
Medaus arba cukraus	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.

programa: „Whole Wheat“ (Kvietinių miltų)	500 g	750 g	1 000 g
Nesijotų kviečių miltai	350 g	450 g	560 g
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

**Prancūziška duona (5-a programa)**

programa: „French“ (Prancūziška)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Aliejaus	1 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Druskos	1 arb. šaukšt.	1½ arb. šaukšt.	2 arb. šaukšt.
Kvietinių miltų	350 g (2½ puodelio)	450 g (3¼ puodelio)	560 g (4 puodeliai)
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

**Saldi duona (6-a programa)**

programa: „Sweet“ (Saldi)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C) arba pieno	180 ml	240 ml	300 ml
Pieno miltelių (jei vietoj pieno naudojate vandenį)	1 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Aliejaus	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.
Druskos	2/3 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.
Cukraus	3 valg. šaukšt.	4 valg. šaukšt.	5 valg. šaukšt.
Kvietinių miltų	300 g (2 puodeliai)	400 g (2 2/3 puodelio)	500 g (3 1/3 puodelio)
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

**Greitai iškepama duona: 58 min. (7-a programa)**

programa: „Super Rapid“ (Ypač greitai)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C) arba pieno	-	280 ml	350 ml
Pieno miltelių (jei vietoj pieno naudojate vandenį)	-	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Aliejaus	-	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Druskos	-	½ arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.
Cukraus	-	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Kvietinių miltų	-	450 g (3¼ puodelio)	560 g (4 puodeliai)
Sausų mielių	-	1 arb. šaukšt.	4 arb. šaukšt.

**Duona be glitimo (8-a programa)**

programa: „Gluten Free“ (Be glitimo)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C) arba pieno	-	-	340 ml
Pieno miltelių (jei vietoj pieno naudojate vandenį)	-	-	2 valg. šaukšt.
Aliejaus	-	-	2 valg. šaukšt.
Druskos	-	-	1½ arb. šaukšt.
Cukraus	-	-	2 valg. šaukšt.
Miltų be glitimo	-	-	560 g (4 puodeliai)
Sausų mielių	-	-	2¼ arb. šaukšt.

**Tešla/tešla picai (9-a programa ir galimai 12-a programa po to)**

programa: „Dough“ (Tešla)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C) arba pieno	-	-	330 ml
Pieno miltelių (jei vietoj pieno naudojate vandenį)	-	-	2 valg. šaukšt.
Aliejaus	-	-	¼ puodelio
Druskos	-	-	2 arb. šaukšt.
Cukraus	-	-	4 valg. šaukšt.

programa: „Dough“ (Tešla)	500 g	750 g	1 000 g
Kvietinių miltų	-	-	560 g (4 puodeliai)
Sausų mielių	-	-	2 arb. šaukšt.

**Tešla makaronams (10-a programa)**

programa: „Pasta Dough“ (Makaronų tešla)	
Manų kruopų	2 puodeliai
Didelių kiaušinių	3
Alyvų aliejaus	2 valg. šaukšt.
Druskos	½ arb. šaukšt.

**Braškių arba gervuogių džemas (11-a programa)**

programa: „Jam“ (Džemas)	
Švieži arba užšaldyti (ir atšildyti) vaisiai	2 puodeliai
Cukraus	1½ puodelio

**Šilauogių, abrikosų, persikų arba kriaušių džemas (11-a programa)**

Programa: „Jam“ (Džemas)	
Švieži arba užšaldyti (ir atšildyti) vaisiai	2 puodeliai
Cukraus	1½ puodelio
Citrinų sulčių	2 valg. šaukšt.

**Matavimo vienetų pakeitimo lentelė**

arb. šaukšt./valg. šaukšt./puodelis	ml
¼ arb. šaukšt.	1 ml
½ arb. šaukšt.	2 ml
1 arb. šaukšt.	5 ml
1 valg. šaukšt.	15 ml
¼ puodelio	50 ml
1/3 puodelio	75 ml
½ puodelio	125 ml
2/3 puodelio	150 ml
¾ puodelio	175 ml
1 puodelis	250 ml

**Kepimo laikas ir temperatūra**

Toliau pateiktose lentelėse standartinė duonos rūšių šilumos palaikymo ir „Bake Only“ (tik kepimo) temperatūra yra 60 °C.

Džemo šilumos palaikymo temperatūra yra 20 °C.

Ilgiausias atidėjimo laikas, kurį galima nustatyti visų rūšių duonai, išskyrus programas „Super Rapid“ (Ypač greitai) ir „Gluten Free“ (Be glitimo), yra 13 valandų.

Ilgiausias atidėjimo laikas su programa „Bake Only“ (Tik kepti) yra 1,5 valandos.

**Trukmė ir temperatūra tešlos minkymo etapu**

Tipas	Laikas/ Temp.	PH	K1	Rest	K2	R1	K3	R2	K4	R3
„Basic White“ (Įprasta balta)	Temp.					25 °C		30 °C		34 °C
	Laikas	0 min	18 min	25 min	16 min	46 min	30 s	25 min	15 s	55 min
„White Rapid“ (Balta greitai)	Temp.					35 °C		35 °C		–
	Laikas	0 min	3 min	0 min	31 min	26 min	15 s	55 min	0 s	0 min
„Whole Wheat“ (Kvietinių miltų)	Temp.	25 °C				25 °C		33 °C		–
	Laikas	30 min	5 min	5 min	20 min	40 min	20 s	80 min	0 s	0 min
„Whole Wheat Rapid“ (Kvietinių miltų greitai)	Temp.	25 °C				35 °C		35 °C		–



Tipas	Laikas/ Temp.	PH	K1	Rest	K2	R1	K3	R2	K4	R3
	Laikas	5 min	3 min	0 min	25 min	30 min	0 s	46 min	0 s	0 min
„French“ (Prancūziška)	Temp.					20 °C		25 °C		25 °C
	Laikas	0 min	14 min	10 min	16 min	100 min	20 s	60 min	15 s	95 min
„Sweet“ (Saldi)	Temp.					25 °C		30 °C		32 °C
	Laikas	0 min	3 min	0 min	31 min	31 min	15 s	30 min	15 s	50 min
„Super Rapid“ (Ypač greita)	Temp.					30 °C		35 °C		–
	Laikas	0 min	3 min	0 min	12 min	0 min	18 min	0 min	0 min	25 min
„Gluten Free“ (Be glitimo)	Temp.					35 °C		–		–
	Laikas	8 min	4 min	0 min	19 min	48 min	0 s	0 min	0 s	0 min
„Dough“ (tešla)	Temp.					–		–		–
	Laikas	0 min	3 min	0 min	27 min	60 min	0 s	0 min	0 s	0 min
„Pasta Dough“ (Makaronų tešla)	Temp.					–		–		–
	Laikas	0 min	3 min	0 min	11 min	0 min	0 s	0 min	0 s	0 min
„Jam“ (Džemas)	Temp.					–		–		–
	Laikas	0 min	0 min	0 min	15 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min
„Bake Only“ (Tik kepti)	Temp.					–		–		–
	Laikas	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min

- PH: įkaitinimas, s
- K1-4: minkymo etapas 1–4
- R1-3: kilimo etapas 1–3

#### Galimybė: pridėti papildomų produktų tešlos minkymo etapu

Programa	Papildomų produktų pridėjimas (prietaisui supypsėjus)
„Basic White“ (Įprasta balta)	Po 45 min
„White Rapid“ (Balta greitai)	Po 20 min
„Whole Wheat“ (Kvietinių miltų)	Po 46 min
„Whole Wheat Rapid“ (Kvietinių miltų greita)	Po 19 min
„Sweet“ (Saldi)	Po 20 min
„Gluten Free“ (Be glitimo)	Po 17 min
„Dough“ (tešla)	Po 16 min

#### Trukmė ir temperatūra kepimo etapu

Tipas	Pluta	Kepimo temp.	Svoris	Kepimo laikas	Proceso trukmė
Balta	Šviesi	110 °C	500 g	45 min	3 val. 50 min.
			750 g	50 min	3 val. 55 min.
			1 000 g	55 min	4 val.
„Medium“ (Vidutinė)		120 °C	500 g	45 min	3 val. 50 min.
			750 g	50 min	3 val. 55 min.
			1 000 g	55 min	4 val.
Tamsi		130 °C	500 g	60 min	4 val. 5 min.
			750 g	65 min	4 val. 10 min.
			1 000 g	70 min	4 val. 15 min.
„White Rapid“ (Balta greitai)	Šviesi	110 °C	500 g	45 min	2 val. 40 min.
			750 g	50 min	2 val. 45 min.
			1 000 g	55 min	2 val. 50 min.
„Medium“ (Vidutinė)		120 °C	500 g	45 min	2 val. 40 min.
			750 g	50 min	2 val. 45 min.

Tipas	Pluta	Kepimo temp.	Svoris	Kepimo laikas	Proceso trukmė
			1 000 g	55 min	2 val. 50 min.
	Tamsi	130 °C	500 g	55 min	2 val. 50 min.
			750 g	60 min	2 val. 55 min.
			1 000 g	65 min	3 val.
„Whole Wheat“ (Kvietinių miltų)	Šviesi	120 °C	500 g	45 min	3 val. 45 min.
			750 g	50 min	3 val. 50 min.
			1 000 g	55 min	3 val. 55 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	130 °C	500 g	50 min	3 val. 50 min.
			750 g	55 min	3 val. 55 min.
			1 000 g	60 min	4 val.
	Tamsi	140 °C	500 g	60 min	4 val.
			750 g	65 min	4 val. 5 min.
			1 000 g	70 min	4 val. 10 min.
„Whole Wheat Rapid“ (Kvietinių miltų greita)	Šviesi	120 °C	500 g	45 min	2 val. 34 min.
			750 g	50 min	2 val. 39 min.
			1 000 g	55 min	2 val. 44 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	130 °C	500 g	50 min	2 val. 39 min.
			750 g	55 min	2 val. 44 min.
			1 000 g	60 min	2 val. 49 min.
	Tamsi	140 °C	500 g	55 min	2 val. 44 min.
			750 g	60 min	2 val. 49 min.
			1 000 g	65 min	2 val. 54 min.
Prancūzų k.	Šviesi	115 °C	500 g	50 min	5 val. 45 min.
			750 g	55 min	5 val. 50 min.
			1 000 g	60 min	5 val. 55 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	125 °C	500 g	55 min	5 val. 50 min.
			750 g	60 min	5 val. 55 min.
			1 000 g	65 min	6 val.
	Tamsi	135 °C	500 g	60 min	5 val. 55 min.
			750 g	65 min	6 val.
			1 000 g	70 min	6 val. 5 min.
„Sweet“ (Saldī)	Šviesi	105 °C	500 g	53 min	3 val. 19 min.
			750 g	57 min	3 val. 22 min.
			1 000 g	58 min	3 val. 23 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	115 °C	500 g	54 min	3 val. 19 min.
			750 g	57 min	3 val. 22 min.
			1 000 g	60 min	3 val. 25 min.
	Tamsi	135 °C	500 g	58 min	3 val. 23 min.
			750 g	61 min	3 val. 26 min.
			1 000 g	64 min	3 val. 29 min.
„Super Rapid“ (Ypač greita)	„Medium“ (Vidutinė)	140 °C	–	25 min	58 min
„Gluten Free“ (Be gliutimo)	„Medium“ (Vidutinė)	115 °C	750 g	95 min	2 val. 54 min.
			1 000 g	100 min	2 val. 59 min.
„Dough“ (tešla)	–	–	–	0 min	1 val. 30 min.
„Pasta Dough“ (Makaronų tešla)	–	–	–	0 min	14 min
„Jam“ (Džemas)	–	115 °C	–	45 min	1 val.

Tipas	Pluta	Kepimo temp.	Svoris	Kepimo laikas	Proceso trukmė
„Bake Only“ (Tik kepti)	–	120 °C	–	10 min	10 min

## Produktai ir įrankiai

Šiame skyriuje aprašyti kai kurie produktai ir įrankiai, naudojami duonai kepti. Kiekvienas produktas turi savo paskirtį. Svarbu pirkti aukštos kokybės produktus ir naudoti tikslų jų kiekį, nurodytą receptuose. Kai kuriuos produktus galima keisti tarpusavyje, tačiau pakeitus kitus duona bus prastos kokybės.

### Produktai

#### Kvietiniai miltai

Kvietiniuose miltuose yra pakankamai baltymų (glitimo), kurie suteikia duonai tūrį ir struktūrą. Būtent glitimas suformuoja ląstelėlių sienelių struktūrą, sugauna ir išlaiko oro burbuliukus, todėl duona gali iškilti. Dauguma miltų yra balinami. Tai nekenkia jų kepamosioms savybėms ir nemažina vartoti trukmei.

#### Nesijoti kvietiniai miltai

Nesijoti kvietiniai miltai – tai rupių miltų rūšis, gauta sumalant visą kviečio grūdą: sėlenas, mezginę ir endospermą. Sėlenos ir mezginė suteikia rudą spalvą ir riešutinį skonį, kartu didindamos ląstelių kiekį. Kepant iš nesijotų kvietinių miltų gaunami mažesni ir tankesni kepalai.

#### Ruginiai miltai

Ruginiai miltai gaunami smulkiai sumalant rugių grūdus. Tik kvietiniuose ir ruginiuose miltuose yra glitiną formuojančių baltymų. Rugių miltuose esantis glitinas yra labai tampus, todėl rugių miltus reikia maišyti su kviečių miltais.

#### Grūdai ir sėklos

Grūdai ir sėklos suteikia duonai įvairių tekstūrą, skonį ir išvaizdą. Jie didina ląstelių kiekį, tačiau neturi glitino. Trijų, penkių, septynių ar dvylikos rūšių grūdais recepte galima pakeisti bet kuriuos daugiagrūdžius javus. Skaldyti kviečiai – tai nesijotų kviečių branduoliai, suskaldyti į įvairaus dydžio daleles, nuo stambių iki smulkių. Bulguras – tai garinti, išdžiovinti ir sumalti kviečių branduoliai be sėlenų. Natūralios sėlenos, tiek kviečių, tiek avižų, įjausto glitino gijas. Todėl nenaudokite daugiau sėlenų, nei nurodyta recepte.

#### Kruopmilčiai

Kruopmilčiai – tai kremos geltonumo rupūs miltai, sumalti iš kietųjų kviečių, turintys daug baltymų. Jie naudojami šviežiams makaronams gaminti. Makaronų tešlą iš kruopmilčių lengviau minkyti ir ji geriau išlaiko formą kepat, nei tešla iš bendrosios paskirties miltų. Kruopmilčiais galima pakeisti dalį bendrosios paskirties arba nesijotų kvietinių miltų.

#### Riebalai

Riebalai minkština duoną, suteikia jai skonio ir ilgina vartojimo laiką, nes sulaiko drėgmę. Receptuose galima naudoti purumo suteikiančius riebalus, margariną, sviestą ar aliejų. Naudojant skirtingus riebalus gaunami šiek tiek skirtingi kepalai. Nenaudokite žemo kaloringumo švelnaus margarino, kadangi dėl didesnio vandens kiekio gali žymiai pasikeisti kepalų dydis ir struktūra.

#### Druska

Druska kontroliuoja mielių poveikį ir prideda skonio. Visuomet dėkite į tešlą druskos. Jos reikia nedaug, tačiau ji būtina. Be druskos duona gali per daug iškilti arba subliūkti.

#### Cukrus

Cukrus suteikia maisto mielėms, saldumo duonai ir spalvą plutai. Jei recepte nenurodyta, naudokite smulkų baltą cukrų. Medus, rudasis cukrus ir sirupai suteikia duonai unikalų skonį ir kvapą. Pakeitus vieną rūšį kita, galima gauti skirtingus rezultatus. Galima naudoti smulkiojo cukraus pakaitalus aspartamo pagrindu (bet ne sacharino pagrindu). Naudokite tokį patį kiekį, nurodytą recepte.

#### Skysčiai

Skysčiai susimaišo su miltais ir susidaro minkšta tešla. Pienas suteikia švelnią struktūrą, o vanduo – traškesnę plutą. Nugriebto pieno milteliai ir pasukų milteliai didina maistinę vertę ir minkština struktūrą. Nėra reikalo iš šių miltelių atkurti pieno produktus, kadangi juos naudojant daugiau receptų galima pritaikyti laikmačio funkciją. Nenaudokite laikmačio su tais receptais, kuriems būtinas šviežias pienas. Pasukų milteliai geriau susimaišo, jei supilami po miltų.

Jei vandenį ir nugriebto pieno miltelius pakeičiate pienu, jo naudokite tiek pat, kiek nurodyta vandens. Receptuose, kuriuose nurodytas pienas, galima naudoti homogenizuotą 2 %, 1 % arba nugriebtą pieną. Galima naudoti recepte nurodytą kiekį nepasaldintų vaisių ir daržovių sulčių. Perskaitykite šių sulčių etiketes, kad įsitikintumėte, jog jose nėra druskos, cukraus ar saldiklių.

#### Kiaušiniai

Kiaušiniai suteikia spalvą, sodrumą ir skonį. Naudokite tik didelius kiaušinius, tik ką išimtus iš šaldytuvo. Nenaudokite laikmačio su tais receptais, kuriems būtini švieži kiaušiniai.

#### Sūris

Matuodami sūrio kiekį, nespauskite jo į dozavimo šaukštą. Mažo riebumo sūriai gali turėti neigiamą poveikį kepalų aukščiui ir formai. Nenaudokite laikmačio su tais receptais, kuriems būtinas sūris.

#### Mielės

Mielės – maži vienląsčiai gyvi organizmai – minta miltuose esančiais angliavandeniais ir cukrumi, išskirdamos anglies dvideginio dujas, dėl kurių duona iškyla. Sumaišytos su vandeniu ir cukrumi mielės atgyja minkymo proceso metu ir pripildo tešlą mažiems burbuliukais, kurie ją kelia. Pradinio kepimo metu tešla pakyla dar aukščiau, kol mielės tampa nebeveiksios. Oras, karštis ir drėgmė mažina mielių aktyvumą. Mielės visuomet naudokite nepasibaigus jų galiojimo laikui. Atidarę pakelį, laikykite mieles šaldytuve, originalioje pakuotėje ir sunaudokite per 6–8 savaites. Mielės būna 3 rūšių: aktyvios sausosios, sparčiosios ir duoninės mielės. Duoninės mielės yra ypač aktyvi mielių atmaina, kurioje yra daugiau askorbo rūgšties (vitamino C). Jos buvo specialiai išveistos duonai kepti. Jei šias mieles keičiate aktyviomis sausosiomis arba sparčiosiomis mielėmis, recepte nurodytą kiekį padidinkite ¼ arbatinio šaukštelio. Jei norite geresnių rezultatų, naudokite recepte nurodytą mielių rūšį. Dėl karščio mielės žūva. Kai ruošiate užpildus, svarbu, kad prieš naudodami mieles, produktus, pvz., ištirpdytą sviestą, ataušintumėte. Mielės laikykite toliau nuo skysčių, riebalų ir druskos, nes jie lėtina mažina aktyvumą. Nedėkite mielių daugiau, nei nurodyta recepte.

**Cinamonas ir česnakai skatina kilimą. Jei naudojate šiuos produktus, sudėkite juos į duonos keptuvo kampaną, kad jie nesiliestų su mielėmis.**

#### Mielių aktyvumo patikrinimas

Ištirpinkite 1 arbatinį šaukštelį cukraus pusėje matavimo puodelio drungno vandens. Paviršiuje išbarstykite 2 arbatinius šaukštelius mielių. Švelniai pamašykite. Leiskite mišiniui pastovėti 10 minučių. Mišinys turėtų suputoti ir būti juntamas stiprus mielių kvapas. Jei to nėra, nusipirkite naujų mielių.

### Duonos mišiniai

Daugelyje parduotuvių galima įsigyti duonos mišinių. Juose jau yra reikiamas kiekis miltų, druskos, cukraus ir mielių, todėl mišinius patogiu naudoti. Mišinių būna įvairių skonių ir rūšių. Daugeliu atvejų Jums tereikia įpilti į duonos keptuvą vandens arba pieno ir sviesto arba aliejaus, kaip nurodyta ant mišinio pakelio esančiose instrukcijose, ir supilti duonos mišinį.

### Produktų kiekio matavimas

Duonos kepalų kokybė priklauso nuo tikslaus kiekvieno produkto kiekio. Todėl svarbu teisingai išmatuoti produktų kiekį. Net ir vienas ar du netinkamai išmatuoti valgomieji šaukštai (per dideli arba per maži) gali turėti didelį poveikį galutiniam rezultatui. Niekomet nematuokite produktų virš duonos keptuvo, nes į jį gali išsipilti produktų perteklius.

**Patarimas:** *Jei reikia supilti, pvz., 280 ml vandens, supilkite 1 puodelį (250 ml) matavimo puodeliu ir dar 2 valgomuosius šaukštus (30 ml) dozavimo šaukštu.*

### Laikymas

Miltus laikykite nelaidžioje orui dėžutėje, vėsioje, sausoje vietoje. Veikiami karščio ar drėgmės miltai netenka savo tvirtumo ir kilimo gebos. Miltai greitai sugeria kvapus, todėl laikykite juos toliau nuo svogūnų ar česnako. Duoną kambario temperatūroje laikykite sandariame plastikiniame maišelyje arba kitoje orui nelaidžioje dėžutėje, ne ilgiau kaip vieną dvi dienas. Prancūziška duona turi būti laikoma popieriniame maišelyje arba atvirai, kad išlaikytų traškią plutą. Ją geriausia valgyti iškepimo dieną.

### Įrankiai

#### Dozavimo šaukštas

- Mielės, cukrų, druską, pieno miltelius ir prieskonius galite matuoti rinkinyje esančiu dozavimo šaukštu.
- Pačiu dozavimo šaukštu nesemkite sausų produktų. Juos į dozavimo šaukštą supilkite kitu šaukštu (Pav. 14).
- Pripilkite šaukštą ir nubraukite kaupą metaline mentele arba tiesiais peilio ašmenimis. Nespauskite produktų į šaukštą ir nekratykite jo paviršiumi nulyginti (Pav. 15).
- Vienintelis produktas, kurį reikėtų spausti į dozavimo šaukštą, yra rudasis cukrus. Spauskite jį tol, kol jis įgis dozavimo šaukšto formą.

#### Matavimo puodelis

- Visus skysčius matuokite skaidriu matavimo puodeliu. Padėkite jį ant lygaus paviršiaus ir patikrinkite lygį pakeldami iki akių. Jei reikia, papildykite arba nupilkite skysčio (Pav. 16).

### Valymas ir priežiūra

Kuo didesnei saugai užtikrinti prižiūrėkite, kad prietaisas būtų švarus, nesuteptas riebalų ir maisto likučiais.

Niekada nemerkitė prietaiso į vandenį ar kitą skystį ir neskalkaukite jo po tekančiu vandeniu.

niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, šlifuojamųjų valiklių arba ėsdinančių skysčių, pvz., benzino arba acetono prietaisui valyti.

**1** Prieš valydami prietaisą, atjunkite jį nuo maitinimo tinklo ir palaukite, kol jis atvės.

**2** Po kepimo iškart išimkite minkymo mentę iš duonos keptuvo, kad ji neprikibtų.

*Pastaba: Jei mentė prikibo, pripilkite į keptuvą vandens, kad jis apsemtų mentę, ir leiskite pamirkti 30 minučių. Tuomet numaukite minkymo mentę nuo veleno.*

**3** Išplaukite minkymo mentę karštame vandenyje, į kurį pripilta šiek tiek plovimo skysčio. Išvalykite mentės kiaurymę mediniu dantų krapštuku arba nailoniniu valymo šepetėliu.

**4** Duonos keptuvą išplaukite minkšta šluoste, sudrėkinta karštu vandeniu su trupučiu plovimo skysčio.

Nemerkitė duonos keptuvo į vandenį ir neplaukite jo indaplovėje.

**5** Duonos keptuvo veleną valykite minkšta šluoste.

**6** Duonos keptuvo vidų praskalaukite švariu vandeniu.

**7** Kad būtų lengviau išvalyti, nuimkite dangtį atidarydami jį 90° kampu su prietaisu ir iškeldami iš prietaiso vyrių. (Pav. 17)

**8** Valykite dangtį drėgna šluoste.

Neplaukite dangčio indaplovėje.

**9** Prietaiso vidų ir išorę valykite drėgna šluoste.

Nenaudokite cheminių krosnelių valiklių.

**10** Prieš vėl surinkdami prietaisą stropiai nusauskite visas dalis minkšta sausa šluoste.

**11** Dangčiui pritvirtinti įkiškite jį į vyrius ir uždarykite. (Pav. 18)

### Laikymas

**1** Maitinimo laidą apvyniokite apie laido vyniojimo kablius, esančius prietaiso apačioje (Pav. 19).

**2** Prietaisą laikykite saugioje ir sausoje vietoje.

### Aplinka

- Nemeskite susidėvėjusio prietaiso su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 20).

### Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilkankite „Philips“ tinklalapyje [www.philips.com](http://www.philips.com) arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

**Greitas trikčių šalinimas**

Šiame skyriuje apibendrinamos problemos, dažniausiai pasitaikančios naudojantis šiuo prietaisu. Jei žemiau pateikiama informacija nepadės išspręsti problemos, kreipkitės į jūsų šalyje esantį Pagalbos vartotojams centrą.

**Problemos ir galimi sprendimai**

	Vanduo arba pienas	Druskos	Cukrus arba medus	Miltai	Mielės	Kita
Kepalas pakyla, o paskui sukrinta	Sumažinkite 1–2 valg. šaukšt., naudokite šaltesnį skystį	Padidinkite ¼ arb. šaukšt.		Padidinkite 1–2 valg. šaukšt., naudokite šviežesnius ir tinkamos rūšies miltus	Sumažinkite 1/8–¼ arb. šaukšt., naudokite šviežias, tinkamos rūšies mieles ir parinkite teisingą nustatymą	Patikrinkite maitinimą
Kepalas pakyla per smarkiai	Sumažinkite 1–2 valg. šaukšt., naudokite šaltesnį skystį	Padidinkite 1/4 arb. šaukšt.	Sumažinkite ½ arb. šaukšt.	Sumažinkite 1–2 arb. šaukšt.	Sumažinkite 1/8–¼ arb. šaukšt., naudokite tinkamos rūšies mieles ir parinkite teisingą nustatymą	
Kepalas nepakyla pakankamai	Padidinkite 1–2 valg. šaukšt.	Sumažinkite 1/4 arb. šaukšt.	Padidinkite ½ arb. šaukšt.	Naudokite šviežesnius ir tinkamos rūšies miltus	Padidinkite 1/8–¼ arb. šaukšt., naudokite šviežias, tinkamos rūšies mieles ir parinkite teisingą nustatymą	
Kepalas mažas ir sunkus				Naudokite šviežesnius ir tinkamos rūšies miltus	Pridėkite mielių, naudokite šviežias, tinkamos rūšies mieles ir parinkite teisingą nustatymą	Patikrinkite maitinimą
Pluta per šviesi			Padidinkite ½ arb. šaukšt.			Parinkite teisingus nustatymus
Kepalas neiškepęs						Patikrinkite maitinimą, parinkite teisingus nustatymus
Kepalas perkepęs			Sumažinkite ½ arb. šaukšt.			Parinkite teisingus nustatymus
Duonos mišinys neišmaišytas						Išstatykite duonos keptuvą tinkamai, teisingai užmaukite minkymo mentę ant keptuvo veleno
Iš oro angų rūksta dūmai						Nuvalykite kaitinimo elementą
Pakeitimai naudojant aukštumose	Sumažinkite 1–2 arb. šaukšt.		Sumažinkite ½ arb. šaukšt.		Sumažinkite 1/8–¼ arb. šaukšt.	

**Pastaba:** Kai koreguojate produktų kiekį, iš pradžių pakeiskite mielių kiekį. Jei rezultatas vis tiek netenkina, pakeiskite skysčių, o po to – sausų produktų kiekį.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Mygtukai neveikia.	Kištukas neįkištas į sieninį elektros lizdą.	Iškiškite kištuką į lizdą. Jei nesklandumas išlieka, kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
Veikimo metu prietaisas skleidžia triukšmą.	Minkymo proceso metu variklis skleidžia triukšmą. Tai normalu.	Nereikia imtis jokių veiksmų.
Veikimo metu prietaisas barška.	Duonos keptuvas netinkamas įstatytas.	Kad keptuvas būtų įstatytas tinkamai, pasukite jį laikrodžio rodyklės kryptimi iki jis užsifiksuos vietoje.
Iš garų išėjimo angų šiek tiek rūksta dūmai ir prietaisas skleidžia degusių kvapą.	Ant kaitinimo elemento arba į prietaiso vidų pateko produktų arba duonos trupinių.	Po panaudojimo prietaisą visada išvalykite. Išjunkite prietaisą iš tinklo ir valykite tik jam atvėsus.
Prietaisas nepradeda veikti paspaudus įjungimo/išjungimo/atšaukimo mygtuką ir ekrane pasirodo užrašas „ERR“ (Klaid.).	Prietaisas perkaito.	Palikite prietaisą maždaug 1 valandai atvėsti.

**Dažnai užduodami klausimai**

Klausimas	Atsakymas
Kodėl kepalai kartais būna skirtingo aukščio ir formos?	Duona yra labai jautri tokiems aplinkos veiksniams, kaip kambario temperatūra, oras, drėgmė, aukštis virš jūros lygio, oro srautų svyravimai ir laikmačio naudojimas. Duonos forma gali suprastėti ir todėl, kad naudojate nešviežius produktus arba netinkamai išmatuotą jų kiekį.

Klausimas	Atsakymas
Kaip kinta kepalų forma atsižvelgiant į sezoną?	Vasaros metu kepalai kartais gali subliūkšti (ir įdubti per vidurį) arba pakilti per aukštai. Žiemos metu duona gali tinkamai nepakilti. To galite išvengti naudodami 20 °C temperatūros vandenį.
Kodėl kartkartėmis duonos šonai būna aplipę miltais?	Pradinio maišymo proceso metu nedidelis miltų kiekis kartais gali prilipti prie duonos keptuvo sienelių ir prikelti prie kepalų šonų. Jei taip nutinka, nuskuskite tą plutos dalį aštriu peiliu.
Kodėl kartais tešla yra labai lipni ir su ja sunku dirbti?	Kartais tešla gali būti lipni (t.y. per šlapia) dėl kambario ir vandens temperatūros. Bandykite tešlai naudoti šaltesnį vandenį.
Kodėl kepalų viršus kartais sutrūkinėja?	Kartais tešla pakyla per smarkiai, todėl iškeptos duonos paviršiuje atsiranda įtrūkimų.
Ar prietaisu galima kepti duoną naudojant kiaušinius?	Taip, sumažinkite vandens kiekį ir pakeiskite jį kiaušiniiais. Iš pradžių į matavimo puodelį sudėkite kiaušinius, o po to pripilkite vandens iki recepte nurodyto lygio. Kai naudojate kiaušinius, nesinaudokite laikmačio funkcija, nes kiaušiniai gali sugesti.
Ar galima naudotis šia duonkepe kepti pagal kitose kulinarijos knygose pateiktus receptus?	Taip, tačiau šioje knygelėje pateikti receptai yra specialiai sukurti šiam prietaisui, o naudojantis kitais receptais rezultatai gali būti ne tokie. Jei, naudodamiesi kitais receptais, susiduriate su nesklandumais, skaitykite skyrių „Greitas trikčių šalinimas“.
Kodėl duona kartais turi keistą kvapą?	Dėl per didelio aktyvių sausųjų mielių kiekio ar nešviežių produktų (ypač miltų ir vandens) duona gali turėti keistą kvapą. Kad rezultatai būtų kuo geresni, visuomet stropiai matuokite produktų kiekį ir naudokite šviežius produktus.
Ar galima naudoti namuose maltus miltus?	Jei miltai sumalti rupiai, kepinyms gali būti netinkamos kokybės. Kad rezultatai būtų geresni, rekomenduojame maišyti namuose maltus miltus su įprastais.

## levads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Gaisa atveres
- B** Vadības panelis
- 1 Programmu saraksts
- 2 Svāra norādes
- 3 Displejs
- 4 Garozas brūnuma norādes
- 5 Iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas poga
- 6 Garozas brūnuma selektors
- 7 Taimera laika samazināšanas poga
- 8 Taimera laika palielināšanas poga
- 9 Svāra selektors
- 10 Programmas selektors
- C** Noņemams vāks
- D** Caurspīdīgais lodziņš
- E** Tvaika atveres
- F** Rotējoša vārpsta
- G** Maizes cepšanas panna ar nepiedegošu virsmu
- H** Maizes cepšanas pannas rokturis
- I** Mīcīšanas asmens ar nepiedegošu virsmu
- J** Mērkarote
- K** Metāla āķis
- L** Mērglāze
- M** Sildīšanas elements
- N** Vada uzglabāšanas vieta
- O** Elektrības vads

## Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

### Briesmas

- Nekādā gadījumā nelieciet maizes cepšanas ierīces korpusu ūdenī vai kādā citā šķidrumā un neskalojiet to zem krāna.
- Nenosedziet tvaika un gaisa atveres, kamēr maizes cepšanas ierīce darbojas.

### Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktligzdai. Vienmēr pārbaudiet, vai kontaktdakša ir stingri iesprausta kontaktligzdā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta kontaktdakša, elektrības vads, ierīces korpusa vai pati maizes cepšanas ierīce.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Glabājiet elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai, kur novietota ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Pirms iespraust kontaktdakšu sienas kontaktligzdā, pārlicinieties, vai sildīšanas elements, maizes cepšanas rotējošā vārpsta un maizes cepšanas pannas ārpusē ir tīri un sausi.
- Izmantojiet ierīci tikai tiem nolūkiem, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā.
- Neieslēdziet ierīci un neaiztieci vadības paneli ar slapjām rokām.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim.
- Kamēr ierīce darbojas, nevērsiet seju vai rokas pret tvaika un gaisa atverēm.
- Neatveriet vāku cepšanas laikā, jo mīkla vai maize var saplakt.
- Cepšanas laikā ierīce un vāks ļoti uzkarst. Uzmanieties, lai neapdedzinātos.
- Nenoņemiet maizes cepšanas pannu no ierīces cepšanas laikā.
- Nekādā gadījumā nelietojiet piederumus, lai samaisītu sastāvdaļas maizes cepšanas pannā cepšanas programmas laikā.
- Sastāvdaļas drīkst likt tikai maizes cepšanas pannā. Nelieciet vai neizšķakstiet kādu no sastāvdaļām un/vai piedevām ierīces iekšpusē, lai nesabojātu sildīšanas elementu.
- Izlejot no maizes cepšanas pannas ievārtījumu, pannu celiet, turot ar abām rokām un lietojot virtuves cimds.

### Ievērībai

- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, vai kuras īpaši nav rekomendējis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, jūsu garantija vairs nav spēkā esoša.
- Nepieskarieties maizes cepšanas pannai ar asiem priekšmetiem, lai to nesabojātu.
- Nepakļaujiet ierīci augstu temperatūru iedarbībai, kā arī novietojiet to uz strādājošas vai karstas krāsniņas vai plīts.
- Vienmēr novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas un horizontālas virsmas.
- Pirms kontaktdakšas iesprašanas sienas kontaktligzdā un pirms ierīces ieslēgšanas vienmēr ievietojiet maizes cepšanas pannu ierīcē.
- Pēc lietošanas vienmēr atslēdziet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai pārvietošanas vienmēr uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Nelieciet maizes cepšanas pannu parastajā cepeškrāsnī.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājās apstākļos. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem vai netiek izmantota saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā atrodamajām norādēm, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies.

- Ierīcei darbojoties, tās virsmas var sakarst. Kad satverat maizes cepšanas pannu aiz tās rokturiem vai kad aizskarāt karstu pannu, mīcīšanas asmeni vai karstu maizi, vienmēr lietojiet virtuves cimds.
- Uzmanieties no karsta tvaika, kas izplūst pa tvaika atverēm cepšanas laikā, vai no maizes cepšanas ierīces, kad atverat vāku cepšanas laikā vai kad cepšanas process ir beidzies.
- Neceliet un nekustiniet ierīci, kad tā ir ieslēgta.
- Nepieskarieties kustīgajām detaļām.
- Nepakļaujiet ierīci tiešai saules staru iedarbībai.
- Nelieciet tvaika atverēs metāla objektus vai citus svešķermeņus.
- Nelietojiet maizes cepšanas pannu, ja tā ir bojāta.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.
- Nemazgājiet ierīci trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Virs ierīces, aiz tās un tās abās pusēs jābūt vismaz 10 cm brīvai vietai, lai tā netiktu bojāta izstarotā karstuma dēļ.
- Lai nejauši nesabojātu ierīci, nenovietojiet uz tās maizes cepšanas pannu vai citus priekšmetus.

### Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

### Saglabāšanas funkcija elektroapgādes traucējumu gadījumā

Ierīce ir aprīkota ar saglabāšanas funkciju, kas saglabā ierīces statusu pirms elektroapgādes traucējuma rašanās, ja elektroapgāde tiek atjaunota septiņu minūšu laikā. Ja elektroapgādes traucējums notiek cepšanas laikā, kad elektroapgāde tiek atjaunota, cepšanas laika skaitīšana tiek turpināta no laika, kad notika elektroapgādes traucējums. Ja elektroapgādes traucējums ir ilgāks par septiņām minūtēm un ja šāds traucējums notiek cepšanas laikā, kad elektroapgāde tiek atjaunota, maizes cepšanas ierīce automātiski atiestata iepriekšnoteikto iestatījumu. Atveriet maizes cepšanas ierīci, izņemiet no tās produktus un sāciet cept no jauna. Ja iestatījāt taimeru, bet, notiekot elektroapgādes traucējumam, cepšanas process vēl nebija sācies, kad elektroapgāde tiek atjaunota, maizes cepšanas ierīce automātiski atiestata iepriekšnoteikto iestatījumu. Atveriet maizes cepšanas ierīci, izņemiet no tās produktus un sāciet cept no jauna.

### Pirms pirmās lietošanas

**1** Noņemiet visus iepakojuma materiālus no ierīces. Uzmanieties, lai nejauši neizmestu mīcīšanas asmeni.

**2** Noņemiet no ierīces visas uzlīmes.

**3** Lai tīrītu uz ierīces, tās iekšpusē, uz maizes cepšanas pannas un mīcīšanas asmens sakrājušos putekļus, izmantojiet mitru drāniņu.

Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet nekādus katlu berzamos, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrums, piemēram, benzīnu vai acetonu.

**4** Pirms sākt lietot ierīci, rūpīgi izvērijiet visas tās daļas.

### Vadības panelis

#### Displejs

Displejā tiek rādīts:

- programmas numurs (1-12);
- izvēlnes vai laika ikona;
- izvēlētais svārs un izvēlētais garozas brūnums;
- cepšanas laika skaitīšana minūtēs;
- ziņojums "Fin" (pabeigts), kad programma ir izpildīta;
- ziņojums "OFF" (izslēgts), kad programma tiek atcelta vai atiestatīta;
- ziņojums "Err" (kļūda), ja rodas kļūda;
- ziņojums "Add" (pievienot), ja var pievienot papildu cietas sastāvdaļas (piem., augļus vai riekstus);
- siltuma uzturēšanas animācija, ja cepšanas process ir pabeigts.

#### Taimera pogas

Izmantojiet taimera laika palielināšanas vai samazināšanas pogas, ja vēlaties, lai maizes cepšana tiktu sākta vēlāk. Maksimālais pieejamais aiztures laiks ir 13 stundas.

Piemēram, pulksten 19:00 iestatiet laika aizturi uz 13 stundām, lai maize būtu gatava 08:00 nākamajā rītā.

#### Iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas poga

- Spiediet šo pogu, lai sāktu programmu vai lai sāktu taimera cepšanas laika skaitīšanu.
- Turiet pogu nospiestu divas sekundes, līdz atskan viens garš pikstiens un displejā tiek parādīts ziņojums "OFF" (izslēgts). Tādējādi tiks atcelta pašreiz iestatītā programma un ierīcei tiks atiestatīts noklusētais iestatījums (piemēram, 1. programma — Basic White (parasta baltmaize), 750 g, vidēji brūna garoza). Šādi ierīce netiek izslēgta.

#### Izvēlnes

Izmantojot izvēlnes selektoru, varat izvēlēties kādu no 12 atšķirīgajām izvēlnēm. Displejā tiks parādīts izvēlētais izvēlnes numurs un optimālais apstrādes laiks.

#### Garozas brūnums

Izmantojot brūnuma selektoru, varat izvēlēties vienu no trim apbrūnināšanas krāsām: gaišu, vidēju vai tumšu. Izvēlēta apbrūnināšanas krāsa tiek parādīta displejā.

#### Maizes klaipa svārs

Izmantojot svāra selektoru, varat izvēlēties vienu no trim svāra iestatījumiem: 500 g, 750 g vai 1000 g. Maizes klaipa svārs tiek parādīts displejā.

### Ierīces lietošana

#### Ierīces un sastāvdaļu sagatavošana

**1** Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas.

**2** Pagrieziet maizes cepšanas pannu pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam un izņemiet to no ierīces. (Zīm. 2)



*Piezīme: Pirms sastāvdaļu ielikšanas maizes cepšanas pannā vienmēr izņemiet to no ierīces, lai sastāvdaļas neizšķakstītos ierīcē.*

**3** Pārlicinieties, vai mīcīšanas asmens atvere un maizes cepšanas pannas rotējošās vārpstas atvere ir pilnībā tīra.

*Piezīme: Ja šīs daļas nav tīras, var nebūt iespējams pareizi uzlikt mīcīšanas asmeni.*

**4** Novietojiet mīcīšanas asmens plakano pusi vienā līmenī ar maizes cepšanas pannas rotējošās vārpstas plakano pusi. Tad viegli uzspiediet mīcīšanas asmeni uz vārpstas (Zīm. 3).

*Piezīme: Pārlicinieties, vai mīcīšanas asmens ir pareizi novietots, pretējā gadījumā lietošanas laikā tas var atvienoties, kas savukārt ietekmēs maisīšanas vai mīcīšanas procesu.*

*Piezīme: Ja mīcīšanas asmens uz vārpstas ir uzlikts pareizi, tas veiks nelielu brīvgaitu horizontālā virzienā. Tas ir normāli.*

**5** Nomēriet sastāvdaļas saskaņā ar recepti, kuru vēlaties pagatavot (skat. tālāk sadaļu "Parastās maizes receptes").

*Piezīme: Sastāvdaļas vienmēr mēriet precīzi. Skatiet nodaļas "Sastāvdaļas" sadaļu "Sastāvdaļu mērīšana".*

**6** Ielieciet sastāvdaļas maizes cepšanas pannā tādā secībā, kāda norādīta receptē.

- Sastāvdaļas vienmēr mēriet precīzi. Skatiet nodaļas "Sastāvdaļas" sadaļu "Sastāvdaļu mērīšana".
- Raugu vienmēr pievienojiet pēdējo. Miltiem pa vidu izveidojiet iedobi un tajā ieberiet raugu.

Nesajauciet raugu ar kādu no slapjajām sastāvdaļām, citādi maize var neuzrūgt pareizi, jo īpaši, ja izmantosiet taimeri.

- Ja sastāvdaļa jāpievieno cepšanas laikā, pēc 30 minūtēm trīs reizes atskanēs īss un garš pīkstiens un displejā tiek parādīts ziņojums "ADD" (pievienot). Ja sastāvdaļu nepievienosiet, ierīce turpinās cepšanas procesu.

**7** Ielieciet maizes cepšanas pannu ierīcē. Pagrieziet pannu pulksteņa rādītāja kustības virzienā, līdz tā nonāk savā vietā (Zīm. 4).

Ja maizes cepšanas panna būs uzlikta nepareizi, mīcīšanas asmens nedarbosies.

**8** Nolokiet pannas rokturus un aizveriet ierīces vāku.

**9** Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktlīzdā.

- ▶ Atskanēs pīkstiens un displejā tiks parādīts ziņojums "1", kas apzīmē programmu Basic White (parasta balta maize).

## Iestatījumu izvēle

**1** Spiediet izvēlnes selektoru, līdz displejā tiks parādīts tās programmas numurs, kura atbilst vēlamās receptes pagatavošanai (Zīm. 5).

- ▶ Katru reizi, kad nospiedīsiet izvēlnes selektoru, programmas numurs displejā tiks palielināts par vienu vienību.
- ▶ Pēc divām sekundēm displejā pārmaiņus tiks rādīts izvēlētais programmas numurs un apstrādes laiks.

*Piezīme: Ja nejausi nospiedīsiet nepareizo pogu, atskanēs pīkstiens, piemēram, ja programmas Dough (mīkla) laikā nospiedīsiet svāra izvēles pogu.*

**2** Nospiediet svāra selektoru vienu vai vairākas reizes, lai izvēlētos atbilstošu maizes klaipa svaru (Zīm. 6).

Pārlicinieties, vai izvēlētais svārs atbilst izvēlētajai receptes sastāvdaļu daudzumam, lai maize neizceptos pārāk liela vai neapdegta. Skatiet tālāk sadaļu "Parastās maizes receptes".

Piemēram, ja izvēlējāties svaru 750 g, kas ir maizes iepriekš noteiktais svārs, izmantojiet 455 g vai 3 ¼ glāzes balto miltu.

1. līdz 8. programmai iepriekš noteiktais svārs ir 750 g.

- ▶ Punkts displeja kreisajā pusē norāda uz izvēlēto svaru. Tāpat displejā tiek rādīts arī izvēlētais izvēlnes numurs (Zīm. 7).

**3** Varat arī vienu vai vairākas reizes nospiegt garozas brūnuma selektoru, lai izvēlētos atbilstošu apbrūnināšanas krāsu (Zīm. 8).

1. līdz 8. programmai iepriekš noteiktā apbrūnināšanas krāsa ir vidēji brūna.

- ▶ Punkts displeja labajā pusē norāda uz izvēlēto apbrūnināšanas krāsu. Tāpat displejā tiek rādīts arī izvēlētais izvēlnes numurs (Zīm. 9).
- ▶ Izvēlētais programmas cepšanas laiks, svārs un apbrūnināšanas krāsa tiek rādīti displejā. Cepšanas laiks tiek rādīts stundās un minūtēs (Zīm. 10).

**4** Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, lai sāktu cept maizi. (Zīm. 11)

Cepšanas laikā ierīce un vāks ļoti uzkarst. Uzmanieties, lai neapdedzinātos.

*Piezīme: Maisīšanas, mīcīšanas un cepšanas procesu varat uzraudzīt caur skatlodziņu. Uz skatlodziņa ik pa laikam var izveidoties mitrums. Lai aplūkotu maisīšanas vai mīcīšanas procesu, varat pacelt vāku, bet NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEATVERIET VĀKU CEPŠANAS LAIKĀ (visā apstrādes laikā aptuveni pēdējā stunda), jo tad maize var saplakt.*

- ▶ Displejā tiek rādīta apstrādes laika skaitīšana ar vienas minūtes soli, līdz maize ir gatava.
- ▶ Ik pēc piecām sekundēm apstrādes laika vietā displejā tiek parādīts izvēlētais programmas numurs.
- ▶ Kad cepšana ir pabeigta, atskan pīkstiens. Pārmaiņus vienu sekundi displejā tiks rādīts ziņojums "Fin" (pabeigts) un piecas sekundes — siltuma uzturēšanas animācija —, līdz tiks nospiesta kāda no pogām. (Zīm. 12)

*Piezīme: Siltuma uzturēšanas režīms nedarbojas programmai Dough (mīkla). Ja gatavu mīklu atstāsiet ierīcē pārāk ilgi, tā var par daudz uzrūgt un slikti izcepties. Lai sasniegtu labāku rezultātu, kad programma beidzas, izņemiet mīklu no ierīces un izpildiet receptē minētos veidošanas, atpūtināšanas un cepšanas norādījumus.*

*Piezīme: Ja siltuma uzturēšanas režīma darbības laikā vai uzreiz pēc tā beigšanās maizi no ierīces neizņemsiet, garoza uzsūks mitrumu un tā vairs nebūs kraukšķīga. Siltuma uzturēšanas režīms NETURPINA cept maizi un neapbrūnina to.*

## Taimera lietošana

Izmantojiet taimeri, ja vēlaties, lai maizes cepšana tiktu sākta vēlāk. Maksimālais pieejamais aiztures laiks ir 13 stundas.

Piemēram, pulksten 19:00 iestatiet laika aizturi uz 13 stundām, lai maize būtu gatava 08:00 nākamajā rītā.

*Piezīme: Neizmantojiet taimera funkciju receptēm, kuru pagatavošanai nepieciešamas svaigas sastāvdaļas, kuras var sabojāties, piemēram, olas, svaigs piens, skābais krējums vai siers.*

Tālāk aprakstīts, kā izmantot taimeri.

**1** Ielieciet visas sastāvdaļas maizes cepšanas pannā.

**2** Izvēlieties receptei atbilstošu programmu, maizes klaipa izmēru un garozas brūnumu.

- ▶ Displejā tiek rādīts izvēlētais iestatījuma kopējais apstrādes laiks.

**3** Aprēķiniet laika starpību (stundās) starp pašreizējo laiku un laiku, kad vēlaties, lai maize būtu gatava.

Piemēram, ja pašlaik pulkstenis ir 19:00 un vēlaties, lai maize būtu gatava pulksten 07:00 nākamajā rītā, laika starpība ir 12 stundas.

- 4** Spiediet taimera laika palielināšanas vai samazināšanas pogu, līdz displejā tiek parādīta pareizā laika starpība (Zīm. 13).
- Katru reizi, kad nospiedīsiet taimera laika palielināšanas vai samazināšanas pogu, laiks tiks palielināts vai samazināts par 10 minūtēm. Ja pogas turēsiet nospiešanas, laiks tiks palielināts vai samazināts ar ātrāku soli.

*Piezīme: Ja displejā parādītais laiks sasniedz 13 un taimera laika palielināšanas poga joprojām tiek turēta nospiesta, displejā atkal tiks parādīts iestatītās programmas cepšanas laiks.*

*Piezīme: Ja izlaižat vēlamo laiku, nospiediet pretējās darbības pogu, lai palielinātu vai samazinātu laiku.*

- 5** Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu.
- Taimeris skaita iestatīto laiku minūtēs.
- Maize ir gatava, kad taimera laiks tiek rādīts 00:00 un kad atskan pīkstiens.

### Pēc cepšanas

Maizes cepšanas ierīces iekšpuse, maizes cepšanas panna, mīcīšanas asmens un maize ir ļoti karsti. Izņemot maizes cepšanas pannu cepšanas procesa beigās vai jebkurā laikā siltuma uzturēšanas režīmā, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

- 1** Lai apturētu siltuma uzturēšanas režīmu, divas sekundes turiet nospiešanu iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu. Displejā tiks parādīts ziņojums "OFF" (izslēgts), pašreizējā programma tiks atcelta un tiks atiestatīts noklusētais iestatījums.
- 2** Lai izslēgtu ierīci, izvelciet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
- 3** Izmantojot katla turētājus vai virtuves cimdus, atveriet vāku un pagrieziet maizes cepšanas pannu pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam. Tad satveriet maizes cepšanas pannas rokturus un izņemiet to no ierīces.
- 4** Lai maizi būtu vieglāk izņemt, apgrieziet maizes cepšanas pannu otrādi un atstājiet to šādi uz piecām minūtēm. Tad, turot otrādi apgrieztu maizes cepšanas pannu aiz rokturiem, izkratiet maizi uz dzesēšanas restiņu paliktņā, lai karstums un mitrums ātrāk izgarotu no maizes. Ja nepieciešams, izmantojiet plakanu gumijas vai plastmasas lāpstiņu, lai atdalītu maizes klaipu no pannas sienām.

Nelietojiet metāla priekšmetus, lai izņemtu maizi, jo tie var sabojāt maizes cepšanas pannas nepiedeģošo pārklājumu.

Uzmanieties, jo maizes cepšanas panna un maize ir karsta.

- 5** Ja mīcīšanas asmens ir palicis maizē, lai to noņemtu, izmantojiet ierīces komplektā ietverto metāla āķi. Vienmēr pārliedzinieties, vai mīcīšanas asmens nav palicis maizē, citādi griežot maizi, to var sabojāt.

Nelietojiet metāla priekšmetus, lai izņemtu mīcīšanas asmeni, jo tie var sabojāt asmens nepiedeģošo pārklājumu.

Uzmanieties, jo mīcīšanas asmens un maize ir karsti.

- 6** Nekavējoties noņemiet mīcīšanas asmeni no maizes cepšanas pannas, lai tas nepiekalstu.

*Piezīme: Ja mīcīšanas asmens piekalst, ielejiet pannā ūdeni tik daudz, lai tas pārklātu asmeni, un 30 minūtes mērcējiet pannu. Tad noņemiet mīcīšanas asmeni no vārpstas.*

- 7** Pirms griežat maizi, izmantojot maizes vai elektrisko nazi, 30-60 minūtes atdzesējiet maizi uz dzesēšanas restiņu paliktņā.
- 8** Pirms ierīces tīrīšanas vai pirms jaunas maizes cepšanas vienmēr uzgaidiet, līdz ierīce atdziest.

### Maizes glabāšana

- Maize ir jāēd, kamēr tā vēl ir svaiga, jo tā nesatur konservantus. Maizi drīkst glabāt tikai 1 vai 2 dienas.
- Glabājiet maizi istabas temperatūrā un cieši noslēgtā plastmasas maisiņā vai hermētiskā traukā.
- Sagriežta maize zaudē svaigumu un kļūst sausa daudz ātrāk nekā sagriežta maize.
- Franču maizi glabājiet papīra maisiņā vai traukā, kur piekļūst gaiss, lai saglabātu tās kraukšķīgo garozu. Šādu maizi vislabāk ir ēst tās izcepšanas dienā.

### Maizes sasaldēšana/atsaldēšana

- Maizi var sasaldēt hermētiskā traukā un sasaldētu to drīkst uzglabāt 4-6 nedēļas.
- Pirms sasaldēšanas maizi varat sagriezt, lai vienā reizē atsaldētu tikai dažas maizes šķēles.
- Ja atsaldējat visu maizes klaipu, atsaldējiet to tajā pašā traukā, kurā tā tika sasaldēta, lai maize uzsūktu mitrumu.
- Maizi atsaldējiet istabas temperatūrā, vai mikroviļņu krāsnī zemā temperatūrā.

### Parastās maizes receptes

#### Parasta baltmaize (1. un 2. programma)

programma: Basic White (parasta baltmaize)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	220 ml	280 ml	350 ml
Piena pulveris (ja piena vietā izmantojat ūdeni)	1 ēd. k.	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Elļa	1 ēd. k.	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Sāls	2/3 tēj.k.	1 tēj.k.	1 ½ tēj.k.
Cukurs	1 ēd. k.	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Baltie milti	350 g (2 ½ glāzes)	455 g (3 ¼ glāzes)	560 g (4 glāzes)
Sausais raugs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.

**Pilngraudu kviešu maize (3. un 4. programma)**

programma: Whole Wheat (pilngraudu kviešu maize)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F)	230 ml	280 ml	350 ml
Eļļa	1 ēd. k.	1 ēd. k.	2 ēd. k.
Sāls	1 tējķ.	1 tējķ.	2 tējķ.
Medus VAI cukurs	2 ēd. k.	2 ēd. k.	2 ēd. k.
Pilngraudu kviešu milti	350 g	450 g	560 g
Sausais raugs	1 tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.

**Franču maize (5. programma)**

programma: French bread (franču maize)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F)	200 ml	260 ml	330 ml
Eļļa	1 ēd. k.	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Sāls	1 tējķ.	1 ½ tējķ.	2 tējķ.
Baltie milti	350 g (2 ½ glāzes)	450 g (3 ¼ glāzes)	560 g (4 glāzes)
Sausais raugs	1 tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.

**Saldā maize (6. programma)**

programma: Sweet (saldā maize)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	180 ml	240 ml	300 ml
Piena pulveris (ja piena vietā izmantojat ūdeni)	1 ēd. k.	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Eļļa	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.	3 ēd. k.
Sāls	2/3 tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.
Cukurs	3 ēd. k.	4 ēd. k.	5 ēd. k.
Baltie milti	300 g (2 glāzes)	400 g (2 2/3 glāzes)	500 g (3 1/3 glāzes)
Sausais raugs	1 tējķ.	1 tējķ.	1 tējķ.

**Īpaši ātrā maize: 58 min. (7. programma)**

programma: Super Rapid (īpaši ātrā maize)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	-	280 ml	350 ml
Piena pulveris (ja piena vietā izmantojat ūdeni)	-	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Eļļa	-	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Sāls	-	½ tējķ.	1 tējķ.
Cukurs	-	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Baltie milti	-	450 g (3 ¼ glāzes)	560 g (4 glāzes)
Sausais raugs	-	1 tējķ.	4 tējķ.

**Bezglutēna maize (8. programma)**

programma: (Gluten Free) bezglutēna maize	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	-	-	340 ml
Piena pulveris (ja piena vietā izmantojat ūdeni)	-	-	2 ēd. k.
Eļļa	-	-	2 ēd. k.
Sāls	-	-	1 ½ tējķ.
Cukurs	-	-	2 ēd. k.
Bezglutēna milti	-	-	560 g (4 glāzes)
Sausais raugs	-	-	2 ¼ tējķ.

**Mīkla/picas mīkla (9. programma, pēc tam 12. izvēles izvēlne)**

programma: Dough (mīkla)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	-	-	330 ml
Piena pulveris (ja piena vietā izmantojat ūdeni)	-	-	2 ēd. k.
Eļļa	-	-	¼ glāzes
Sāls	-	-	2 tēj.k.
Cukurs	-	-	4 ēd. k.
Baltie milti	-	-	560 g (4 glāzes)
Sausais raugs	-	-	2 tēj.k.

**Makaronu mīkla (10. programma)**

Programma: Pasta Dough (makaronu mīkla)	
Manna	2 glāzes
Lielas olas	3
Oļīveļļa	2 ēd. k.
Sāls	½ tēj.k.

**Zemeņu vai kazeņu ievārījums (11. programma)**

Programma: Jam (ievārījums)	
Svaigi vai sasaldēti (atkausēti) dārzeņi	2 glāzes
Cukurs	1 ½ glāzes

**Melleņu, aprikožu, persiku vai bumbieru ievārījums (11. programma)**

Programma: Jam (ievārījums)	
Svaigi vai sasaldēti (atkausēti) dārzeņi	2 glāzes
Cukurs	1 ½ glāzes
Citronu sula	2 ēd. k.

**Mērvienību tabula**

tēj.k./ēd. k./glāze	ml
¼ tēj.k.	1 ml
½ tēj.k.	2 ml
1 tēj.k.	5 ml
1 ēd. k.	15 ml
¼ glāzes	50 ml
1/3 glāzes	75 ml
½ glāzes	125 ml
2/3 glāzes	150 ml
¾ glāzes	175 ml
1 glāzes	250 ml

**Gatavošanas laiki un temperatūras**

Standarta siltuma uzturēšanas temperatūra maizēm un režīmam Bake Only (tikai cepšana) tālāk dotajās tabulās ir 60 °C.

Siltuma uzturēšanas temperatūra ievārījumam ir 20 °C.

Maksimālais aiztures laiks, ko var iestatīt visām maizēm, izņemot Super Rapid (īpaši ātro maizi) un Gluten Free (bezglutēna maizi), ir 13 stundas. Maksimālais aiztures laiks režīmam Bake Only (tikai cepšana) ir viena stunda un 30 minūtes.

**Ilgums un temperatūras mīklas mīcīšanas posmā**

Tips	Laiks/temp.	PH	K1	Atpūtināšana	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Basic White (parasta baltmaize)	Temp.					25 °C		30 °C		34 °C
	Apstrādes ilgums	0 min.	18 min.	25 min.	16 min.	46 min.	30 sek.	25 min.	15 sek.	55 min.

Tips	Laiks/temp.	PH	K1	Atpūtināšana	K2	R1	K3	R2	K4	R3
White Rapid (ātrā baltmaize)	Temp.					35 °C		35 °C		N.P.
	Apstrādes ilgums	0 min.	3 min.	0 min.	31 min.	26 min.	15 sek.	55 min.	0 sek.	0 min.
Whole Wheat (pilngraudu kviešu maize)	Temp.	25 °C				25 °C		33 °C		N.P.
	Apstrādes ilgums	30 min.	5 min.	5 min.	20 min.	40 min.	20 sek.	80 min.	0 sek.	0 min.
Whole Wheat Rapid (ātrā pilngraudu kviešu maize)	Temp.	25 °C				35 °C		35 °C		N.P.
	Apstrādes ilgums	5 min.	3 min.	0 min.	25 min.	30 min.	0 sek.	46 min.	0 sek.	0 min.
French bread (franču maize)	Temp.					20 °C.		25 °C		25 °C
	Apstrādes ilgums	0 min.	14 min.	10 min.	16 min.	100 min.	20 sek.	60 min.	15 sek.	95 min.
Sweet (saldā maize)	Temp.					25 °C		30 °C		32 °C
	Apstrādes ilgums	0 min.	3 min.	0 min.	31 min.	31 min.	15 sek.	30 min.	15 sek.	50 min.
Super Rapid (īpaši ātrā maize)	Temp.					30 °C		35 °C		N.P.
	Apstrādes ilgums	0 min.	3 min.	0 min.	12 min.	0 min.	18 min.	0 min.	0 min.	25 min.
Gluten Free (bezglutēna maize)	Temp.					35 °C		N.P.		N.P.
	Apstrādes ilgums	8 min.	4 min.	0 min.	19 min.	48 min.	0 sek.	0 min.	0 sek.	0 min.
Dough (mīkla)	Temp.					N.P.		N.P.		N.P.
	Apstrādes ilgums	0 min.	3 min.	0 min.	27 min.	60 min.	0 sek.	0 min.	0 sek.	0 min.
Pasta Dough (makaronu mīkla)	Temp.					N.P.		N.P.		N.P.
	Apstrādes ilgums	0 min.	3 min.	0 min.	11 min.	0 min.	0 sek.	0 min.	0 sek.	0 min.
Jam (ievārījums)	Temp.					N.P.		N.P.		N.P.
	Apstrādes ilgums	0 min.	0 min.	0 min.	15 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 sek.	0 min.
Bake Only (tikai cepšana)	Temp.					N.P.		N.P.		N.P.
	Apstrādes ilgums	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 sek.	0 min.

- PH: iepriekšēja uzsildīšana sekundēs.
- K1-4: mīcīšanas posms 1-4
- R1-3: pacelšanās posms 1-3

#### Izvēles: papildu sastāvdaļu pievienošana mīklas sagatavošanas laikā

Programma	Papildu sastāvdaļu pievienošana (kad atskan pīkstiens)
Basic White (parasta baltmaize)	Pēc 45 min.
White Rapid (ātrā baltmaize)	Pēc 20 min.
Whole Wheat (pilngraudu kviešu maize)	Pēc 46 min.
Whole Wheat Rapid (ātrā pilngraudu kviešu maize)	Pēc 19 min.
Sweet (saldā maize)	Pēc 20 min.
Gluten Free (bezglutēna maize)	Pēc 17 min.
Dough (mīkla)	Pēc 16 min.

## Ilgums un temperatūras cepšanas posmā

Tips	Garoza	Cepšanas temp.	Svars	Cepšanas laiks	Procesa laiks
Basic White (parasta baltmaize)	Gaiša	110 °C	500 g	45 min.	3 stundas un 50 min.
			750 g	50 min.	3 stundas un 55 min.
			1000 g	55 min.	4 stundas
	Vidēja	120 °C	500 g	45 min.	3 stundas un 50 min.
			750 g	50 min.	3 stundas un 55 min.
			1000 g	55 min.	4 stundas
	Tumša	130 °C	500 g	60 min.	4 stundas un 5 min.
			750 g	65 min.	4 stundas un 10 min.
			1000 g	70 min.	4 stundas un 15 min.
White Rapid (ātrā baltmaize)	Gaiša	110 °C	500 g	45 min.	2 stundas un 40 min.
			750 g	50 min.	2 stundas un 45 min.
			1000 g	55 min.	2 stundas un 50 min.
	Vidēja	120 °C	500 g	45 min.	2 stundas un 40 min.
			750 g	50 min.	2 stundas un 45 min.
			1000 g	55 min.	2 stundas un 50 min.
	Tumša	130 °C	500 g	55 min.	2 stundas un 50 min.
			750 g	60 min.	2 stundas un 55 min.
			1000 g	65 min.	3 stundas
Whole Wheat (pilngraudu kviešu maize)	Gaiša	120 °C	500 g	45 min.	3 stundas un 45 min.
			750 g	50 min.	3 stundas un 50 min.
			1000 g	55 min.	3 stundas un 55 min.
	Vidēja	130 °C	500 g	50 min.	3 stundas un 50 min.
			750 g	55 min.	3 stundas un 55 min.
			1000 g	60 min.	4 stundas
	Tumša	140 °C	500 g	60 min.	4 stundas
			750 g	65 min.	4 stundas un 5 min.
			1000 g	70 min.	4 stundas un 10 min.
Whole Wheat Rapid (ātrā pilngraudu kviešu maize)	Gaiša	120 °C	500 g	45 min.	2 stundas un 34 min.
			750 g	50 min.	2 stundas un 39 min.
			1000 g	55 min.	2 stundas un 44 min.
	Vidēja	130 °C	500 g	50 min.	2 stundas un 39 min.
			750 g	55 min.	2 stundas un 44 min.
			1000 g	60 min.	2 stundas un 49 min.
	Tumša	140 °C	500 g	55 min.	2 stundas un 44 min.
			750 g	60 min.	2 stundas un 49 min.
			1000 g	65 min.	2 stundas un 54 min.
French bread (franču maize)	Gaiša	115 °C	500 g	50 min.	5 stundas un 45 min.
			750 g	55 min.	5 stundas un 50 min.
			1000 g	60 min.	5 stundas un 55 min.
	Vidēja	125 °C	500 g	55 min.	5 stundas un 50 min.
			750 g	60 min.	5 stundas un 55 min.
			1000 g	65 min.	6 stundas
	Tumša	135 °C	500 g	60 min.	5 stundas un 55 min.
			750 g	65 min.	6 stundas

Tips	Garoza	Cepšanas temp.	Svars	Cepšanas laiks	Procesa laiks
			1000 g	70 min.	6 stundas un 5 min.
Sweet (saldā maize)	Gaiša	105 °C	500 g	53 min.	3 stundas un 19 min.
			750 g	57 min.	3 stundas un 22 min.
			1000 g	58 min.	3 stundas un 23 min.
	Vidēja	115 °C	500 g	54 min.	3 stundas un 19 min.
			750 g	57 min.	3 stundas un 22 min.
			1000 g	60 min.	3 stundas un 25 min.
	Tumša	135 °C	500 g	58 min.	3 stundas un 23 min.
			750 g	61 min.	3 stundas un 26 min.
			1000 g	64 min.	3 stundas un 29 min.
Super Rapid (īpaši ātrā maize)	Vidēja	140 °C	N.P.	25 min.	58 min.
Gluten Free (bezglutēna maize)	Vidēja	115 °C	750 g	95 min.	2 stundas un 54 min.
			1000 g	100 min.	2 stundas un 59 min.
Dough (mīkla)	N.P.	N.P.	N.P.	0 min.	1 stunda un 30 min.
Pasta Dough (makaronu mīkla)	N.P.	N.P.	N.P.	0 min.	14 min.
Jam (ievārījums)	N.P.	115 °C	N.P.	45 min.	1 stunda
Bake Only (tikai cepšana)	N.P.	120 °C	N.P.	10 min.	10 min.

### Sastāvdaļas un rīki

Šajā nodaļā aprakstīts sastāvdaļu daudzums un rīki, ko izmanto maizes cepšanai. Katrai sastāvdaļai ir īpaša nozīme. Ir svarīgi pirkt labas kvalitātes sastāvdaļas, jālieto precīzi to daudzumi, kā arī ir jāievēro receptes norādījumi. Dažas sastāvdaļas drīkst aizstāt, savukārt citas var negatīvi ietekmēt maizes kvalitāti.

#### Sastāvdaļas:

##### Baltie milti

Baltie milti satur pietiekamu daudzumu proteīna (glutēna), lai piešķirtu maizei apjomu un struktūru. Tieši glutēns veido šūnu sienīgas struktūru, notver un notur gaisa burbuļus un veicina maizes rūgšanas procesu. Lielākā daļa miltu ir balināti. Tas neietekmē cepšanas procesu vai glabāšanas ilgumu.

##### Pilngraudu kviešu milti

Pilngraudu kviešu milti ir rupja maluma milti, kas samalti no vesela kviešu grauda — šķīme, dīgļis un endosperma. Šķīme un dīgļis piešķir brūno krāsu un rieksu piegaršu, kā arī palielina šķīedrvielu daudzumu. Cepot maizi no pilngraudu miltiem, maizes klaipi sanāk mazāki un biežāki.

##### Rudzu milti

Rudzu milti tiek malti no smalki samaltiem rudzu graudiem. Tikai kviešu un rudzu milti satur glutēnu veidojošus proteīnus. Glutēns, ko satur, rudzu milti, nav īpaši elastīgs, tādēļ rudzu milti jālieto kopā ar kviešu miltiem.

##### Graudaugi, graudi un sēklas

Graudaugi, graudi un sēklas nodrošina maizei atšķirīgu struktūru, garšu un izskatu. Tie palielina šķīedrvielu daudzumu, bet nesatur glutēnu. Pagatavojot maizi, receptē trīs, piecu, septiņu vai divpadsmit graudu graudaugus var aizstāt ar daudzgraudu graudiem. Sasmalcināts kviešu grauds ir pilngrauds, kas tiek sasmalcināts dažāda izmēra rupjos vai smalkos gabaliņos. Vārīti un žāvēti graudi ir kviešu graudi bez klijām, kas tiek vārīti, žāvēti un tad samalti. Dabīgās klijas, gan kviešu, gan auzu, šķēļ glutēnu. Tādēļ nepievienojiet klijas vairāk nekā tas norādīts receptē.

##### Mannas milti

Manna ir gaiši dzeltenīgi rupja maluma milti, kas samalti no cieto kviešu graudiem. Manna satur ļoti daudz proteīna. To lieto makaronu pagatavošanai. Makaronu mīklu, kas pagatavota no mannas, ir vieglāk mīcīt, un salīdzinājumā ar makaronu mīklu, kas pagatavota no parastajiem miltiem, pagatavošanas laikā šāda mīkla labāk saglabā formu. Daļu parasto miltu vai pilngraudu kviešu miltu varat aizstāt ar mannu.

##### Taukvielas

Taukvielas padara maizi mīkstu, piešķir tai garšu un pagarina glabāšanas ilgumu, jo tās saglabā maizē mitrumu. Taukvielas, margarīnu, sviestu vai eļļu receptēs var savstarpēji aizstāt. Maizes klaipi, kas cepti, pievienojot atšķirīgas taukvielas, nedaudz atšķirsies. Nelietojiet zema tauku saturu margarīnu, jo tā augstais ūdens saturs ievērojami ietekmē klaipa lielumu un struktūru.

##### Sāls

Sāls kontrolē rauga darbību un piešķir maizei garšu. Pagatavojot mīklu, vienmēr pievienojiet sāli. Tā daudzumi ir nelieli, bet tomēr nepieciešami. Bez sāls maize var par daudz uzrūgt vai saplakt.

##### Cukurs

Cukurs veicina rūgšanas procesu, kā arī piešķir maizes klaiņam saldumu un garozai krāsu. Ja vien receptē nav norādīts savādāk, lietojiet smalko, balto cukuru. Medus, brūnais cukurs un sīrups piešķir maizei unikālu garšu un krāsu. Ja tie tiek savstarpēji aizstāti, tas var ietekmēt gala rezultātu. Var lietot cukura aizstājējus uz aspartāma bāzes (ne uz saharīna bāzes). Aizvietojiet daudzumus, kas līdzvērtīgi receptē norādītajiem.

##### Šķidrums

Šķidrums iesūcas mīklā un padara to elastīgu. Piens piešķir maigdu struktūru, savukārt ūdens — kraukšķīgāku garozu. Vājpiena pulveris un paniņu pulveris palielina uzturvērtību un mīkstina struktūru. Vājpiena pulveris un paniņu pulveris nav jāšķaida. Šo pulveru lietošana palielina iespēju vairāk receptēm izmantot taimera funkciju. Neizmantojiet taimera funkciju receptēm, kurām nepieciešams svaigs piens. Paniņu pulveris labāk samaisās, ja to pievieno pēc tam, kad pievienoti milti.

Ja pienu izmantojat ūdens un vājpiena pulvera vietā, izmantojiet tādu pašu daudzumu, kāds norādīts ūdenim. Piena vietā var izmantot homogenizētu pienu, 2%, 1% pienu vai vājpienu. Augļus un dārzeņu sulas, kas nav saldi, var izmantot atbilstoši receptēs norādītajiem daudzumiem. Izlasiet sulu etiķetes, lai pārlicinātos, vai tās nesatur sāli, cukuru vai saldinātājus.

### Olas

Olas piešķir krāsu, sārtību un garšu. Vienmēr izmantojiet svaigas, ledusskapī glabātas, lielā izmēra olas. Neizmantojiet taimera funkciju receptēm, kuru pagatavošanai nepieciešamas svaigas olas.

### Siers

Siera daudzuma noteikšanai neizmantojiet mērkaroti. Siers ar zemu tauku saturu var ietekmēt maizes klaipa augstumu un formu. Neizmantojiet taimera funkciju receptēm, kuru pagatavošanai nepieciešams siers.

### Raugis

Raugis ir neliels vienšūnas dzīvs organisms, kas pārtiek no miltos un cukurā esošajiem oghidrātiem. Šis process rada ogļskābo gāzi, kas liek maizei rūgt. Sajaucot raugu ar ūdeni un cukuru, mīcīšanas laikā tas kļūst aktīvs un piepilda mīklu ar maziem burbuliņiem, kas tai liek rūgt. Cepšanas procesa sākumā mīkla sāk rūgt un paceļas uz augšu, līdz raugs pārstāj darboties. Gaiss, karstums un mitrums samazina rauga aktivitāti. Vienmēr lietojiet raugu ar derīgu derīguma termiņu. Pēc atvēršanas glabājiet to ledusskapī tā oriģinālajā iepakojumā, un izlietojiet 6-8 nedēļu laikā. Ir pieejami trīs veidu raugi — aktīvais sausais raugs, ātri rūgstošais raugs un maizes raugs. Maizes raugs ir aktīvais raugs ar paaugstinātu askorbīnskābes (C vitamīns) līmeni. Tas ir speciāli izstrādāts maizes cepšanai. Lai maizes raugu aizstātu ar aktīvo sauso raugu un ātri rūgstošo raugu, samaziniet receptē norādīto daudzumu par ¼ tējkarotēm. Lai sasniegtu labākus rezultātus, izmantojiet tādu raugu, kāds norādīts receptē. Karstums iznīcina rauga organismus. Pirms pildījuma pagatavošanas ir būtiski ļaut atdzist tādām sastāvdaļām kā, piemēram, kausēts sviests. Neturiet raugu šķidrums, tauku un sāls tuvumā, jo tie palēnina rauga aktivitāti. Nepalīeliniet receptē norādīto rauga daudzumu.

**Gan kanēlis, gan ķiploks kavē rūgšanas procesu. Ja izmantojat šīs sastāvdaļas, pievienojiet tās maizes cepšanas pannas stūrī, lai tās nesaskartos ar raugu.**

### Rauga aktivitātes pārbaudīšana

Izšķīdiniet 1 tējkaroti cukura ½ glāzē remdena ūdens, kas ieliets mērglāzē. Ieberiet maisījumā 2 tējkarotes rauga. Viegli samaisiet. 10 minūtes neaiztieciet maisījumu. Maisījumam jākļūst putainam un tam ir jāsmaržo pēc rauga. Ja tā nenotiek, iegādājieties jaunu raugu.

### Maizes maisījums

Maizes maisījumi ir pieejami lielākajā daļā veikalos. Maizes maisījums jau satur pareizas miltu, sāls, cukura un rauga proporcijas, tādēļ to ir ērti izmantot. Šādiem maisījumiem ir dažādas garšas un veidi. Parasti maizes cepšanas pannā ir jāielej ūdens vai piens un jāpievieno sviests vai eļļa, ievērojot norādījumus uz maizes maisījuma iepakojuma, un tad jāpievieno maizes maisījums.

### Sastāvdaļu mērīšana

Nevainojami maizes klaipi ir atkarīgi no pareiza sastāvdaļu daudzuma. Tādēļ sastāvdaļas ir svarīgi nomērīt precīzi. Pat viena vai divas nepareizi nomērītas ēdamkarotes (pārāk daudz vai pārāk maz) var ievērojami ietekmēt rezultātu. Nekādā gadījumā nemēriet sastāvdaļas virs maizes cepšanas pannas, jo to pārpalikums var nokļūt pannā.

**Padoms. Ja ir jāpievieno, piemēram, 280 ml ūdens, pievienojiet 1 glāzi (250 ml) ūdens, izmantojot mērglāzi, un tad pievienojiet 2 ēdamkarotes (30 ml) ūdens, izmantojot mērkaroti.**

### Uzglabāšana

Miltus glabājiet hermētiskā traukā, vēsā un sausā vietā. Ja milti nokļūst karstumā vai mitrumā, tie zaudē savu stiprību un spēju uzrūgt. Milti ātri uzsūc smaržas, tādēļ neglabājiet tos sīpolu vai ķiploku tuvumā. Maizi drīkst glabāt 1-2 dienas, stingri noslēgtā plastmasas maisiņā vai citā hermētiskā traukā un istabas temperatūrā. Franču maize jāglabā papīra maisiņā vai traukā, kur piekļūst gais, lai saglabātu tās kraukšķīgo garozu. Tomēr vislabāk maizi ēst tās izcepšanas dienā.

### Rīki

#### Mērkarote

- Komplektā ietverto mērkaroti varat izmantot, lai mērītu raugu, cukuru, sāli, piena pulveri un garšvielas.
- Neizmantojiet mērkaroti sausu sastāvdaļu smelšanai. Lēnām ieberiet sausās sastāvdaļas mērkarotē (Zīm. 14).
- Sastāvdaļas ieberiet ar kaudzi un pēc tam nolīdziniet tās ar metāla lāpstiņas galu vai naža plakano galu. Nespiediet sastāvdaļas karotē, kā arī nekratiet karoti, lai nolīdzinātu kaudzi (Zīm. 15).
- Vienīgā sastāvdaļa, kas mērkarotē ir jāpiespiež, ir brūnais cukurs. Piespiediet cukuru līdz tas aizņem visu mērkaroti.

#### Mērglāze

- Caurspīdīgo mērglāzi ar iedaļām varat izmantot jebkuram šķidrumam. Novietojiet mērglāzi uz plakanas virsmas un nosakiet tilpumu, pieliecoties pie mērglāzes iedaļām. Ja nepieciešams, pievienojiet vai noņemiet šķidrumu (Zīm. 16).

### Tīrīšana un apkope

Lai nodrošinātu maksimālu drošību, ierīcei vienmēr jābūt tīrai, kā arī vienmēr jānotīra taukvielu vai ēdiena pārpalikumi.

**Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrums, un neskalojiet to zem krāna ūdens.**

**Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet nekādus katlu berzamos, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrumus, piemēram, benzīnu vai acetonu.**

**1** Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

**2** Nekavējoties noņemiet mīcīšanas asmeni no maizes cepšanas pannas, lai tas nepiekalstu.

*Piezīme: Ja mīcīšanas asmens piekalst, ielejiet pannā ūdeni tik daudz, lai tas pārklātu asmeni, un 30 minūtes mērcējiet pannu. Tad noņemiet mīcīšanas asmeni no vārpstas.*

**3** Tīriet mīcīšanas asmeni karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz mazgāšanas līdzekļa. Iztīriet mīcīšanas asmens atveri, izmantojot koka zobu bakstāmo vai neilona tīrīšanas suku.

**4** Maizes cepšanas pannu tīriet, izmantojot mīkstu drānu, kas samērcēta karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz mazgāšanas līdzekļa.

**Neiegremdējiet maizes cepšanas ierīci ūdenī un nemazgājiet to trauku mazgājamajā mašīnā.**

**5** Pannas vārpstu tīriet, izmantojot mīkstu drānu.

**6** Izskalojiet maizes cepšanas pannas iekšpusi ar ūdeni.



**7** Lai noņemtu vāku, kas atvieglo tīrīšanu, atveriet to 90 ° leņķī un tad izņemiet to no ierīces eņģēm. (Zīm. 17)

**8** Noslaukiet vāku, izmantojot mīkstu drānu.

Nemazgājiet vāku trauku mazgājamā mašīnā.

**9** Ierīces iekšpusi un ārpusi slaukiet, izmantojot mīkstu drānu.

Neizmantojiet plīts tīrīšanas līdzekļus, kas satur ķīmiskas vielas.

**10** Pirms ierīces salikšanas, pilnībā nosusiniet visas daļas, izmantojot mīkstu drānu.

**11** Lai uzliktu vāku, ielieciet to eņģēs un aizveriet. (Zīm. 18)

### Uzglabāšana

**1** Uztiniet elektrības vadu uz vada uzglabāšanas āķiem, kas atrodas ierīces apakšpusē (Zīm. 19).

**2** Glabājiet ierīci drošā un sausā vietā.

### Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 20).

### Garantija un tehniskā apkope

Ja ir nepieciešams serviss vai palīdzība, vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni [www.philips.com](http://www.philips.com) vai sazinieties ar Philips Patērētāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patērētāju apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

### Kļūmju novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas visizplatītākās problēmas, ar kurām varat sastapties, izmantojot ierīci. Ja nevarat tās atrisināt, izmantojot zemāk redzamo informāciju, sazinieties ar savas valsts Klientu apkalpošanas centru.

#### Problēmas un iespējamais risinājums

	Ūdens vai piens	Sāls	Cukurs vai medus	Milti	Raugis	Cits
Maizes kļaipts paceļas, bet pēc tam saplok	Samaziniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm, lietojiet vēsāku šķidrumu	Palieliniet daudzumu par ¼ tējkarotes		Samaziniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm, lietojiet svaigākus un pareizus miltus	Samaziniet daudzumu par 1/8-¼ tējkarotes, lietojiet svaigu un pareizu raugu un izmantojiet pareizo iestatījumu	Pārbaudiet elektroapgādi
Maizes kļaipts paceļas pārāk augstu	Samaziniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm, lietojiet vēsāku šķidrumu	Palieliniet daudzumu par 1/4 tējkarotes	Samaziniet daudzumu par ½ tējkarotes	Samaziniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm	Samaziniet daudzumu par 1/8-¼ tējkarotes, lietojiet pareizu raugu un izmantojiet pareizo iestatījumu	
Maizes kļaipts paceļas nepietiekami	Palieliniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm	Samaziniet daudzumu par 1/4 tējkarotes	Palieliniet daudzumu par ½ tējkarotes	Lieto jiet svaigus un pareizus miltus	Palieliniet daudzumu par 1/8-¼ tējkarotes, lietojiet svaigu un pareizu raugu un izmantojiet pareizo iestatījumu	
Maizes kļaipts ir mazs un smags				Lieto jiet svaigus un pareizus miltus	Pievienojiet raugu; lietojiet svaigu un pareizu raugu un izmantojiet pareizo iestatījumu	Pārbaudiet elektroapgādi
Garozas brūnums ir pārāk gaišs			Palieliniet daudzumu par ½ tējkarotes			Izvēlieties pareizos iestatījumus
Maizes kļaipts nav līdz galam izcepies						Pārbaudiet elektroapgādi, izvēlieties pareizos iestatījumus
Maizes kļaipts ir pārāk izcepies			Samaziniet daudzumu par ½ tējkarotes			Izvēlieties pareizos iestatījumus
Maizes maisījums nav samaisījies						Pareizi novietojiet maizes cepšanas pannu un pareizi uzlieciet mīcīšanas asmeni uz pannas vārpstas

	Ūdens vai piens	Sāls	Cukurs vai medus	Milti	Raugis	Cits
Pa atverēm izdalās dūmi						Notīriet sildīšanas elementu
Nepareizs augstuma uzstājums	Samaziniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm		Samaziniet daudzumu par ½ tējkarotes		Samaziniet daudzumu par 1/8-¼ tējkarotes	

**Piezīme:** Ja maināt sastāvdaļu daudzumu, vispirms mainiet rauga daudzumu. Ja rezultāts joprojām nav apmierinošs, mainiet šķidruma un pēc tam sauso sastāvdaļu daudzumu.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
Pogas nedarbojas.	Kontaktdakša nav iesprausta sienas kontaktligzdā.	Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar Klientu apkalpošanas centru savā valstī.
Ierīce darbības laikā rada troksni.	Mīcīšanas laikā motors rada troksni. Tas ir normāli.	Nedariet neko.
Ierīce darbības laikā grab.	Maizes cepšanas panna nav pareizi ievietota.	Lai pareizi ievietotu maizes cepšanas pannu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja kustības virzienā, līdz tā nonāk savā vietā.
Pa tvaika atverēm izdalās dūmi un no ierīces izdalās deguma smaka.	Sildīšanas elementā vai ierīcē ir sakrājušās sastāvdaļas vai maizes drupatas.	Pēc lietošanas vienmēr notīriet ierīci. Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
Nospiežot iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, ierīce nesāk darboties un displejā tiek parādīts ziņojums "ERR".	Ierīce ir pārkarusi.	Uzgaidiet aptuveni vienu stundu, līdz ierīce atdziest.

### Visbiežāk uzdotie jautājumi

Jautājums	Atbilde
Kādēļ dažkārt maizes klaipiem ir atšķirīgs svars un forma?	Maize ir ļoti jutīga pret vides faktoriem, piemēram, pret istabas temperatūru, laikapstākļiem, mitrumu, augstumu, gaisa plūsmas svārstībām un pret taimera izmantošanu. Tāpat maizes forma var tikt ietekmēta, ja tiek lietotas sastāvdaļas, kas nav svaigas, vai arī, ja tās ir nepareizi nomērītas.
Kā maizes klaipa formu ietekmē gadalaiks?	Vasarā dažkārt maizes klaipi saplok (un vidū izveidojas robs) vai arī tie uzrūgst pārāk augstu. Ziemā maize var neuzrūgt pareizi. Šo problēmu iespējams atrisināt, izmantojot ūdeni, kura temperatūra ir 68 °F / 20 °C.
Kādēļ milti dažkārt pielīp pie maizes malām?	Sākotnējās maisīšanas laikā nedaudz miltu dažkārt var pielipt pie maizes cepšanas pannas sienām un tādējādi piecepties pie maizes klaipa malām. Tādā gadījumā notīriet šo garozas daļu, izmantojot asu nazi.
Kādēļ dažkārt mīkla ir ļoti lipīga un ar to ir grūti strādāt?	Mīkla dažkārt var būt lipīga (piem., pārāk mitra), tas ir atkarīgs no istabas un ūdens temperatūras. Mēģiniet lietot mīklas pagatavošanai vēsāku ūdeni.
Kādēļ dažkārt maizes klaipa augšpuse izskatās ieplaisājusi?	Dažreiz mīkla uzrūgst pārāk daudz, tādēļ cepšanas laikā maize var ieplaisāt.
Vai ierīcē var pagatavot maizi, izmantojot olas?	Jā, samaziniet ūdens daudzumu un aizstājiet to ar olām. Vispirms ielieciet olas mērglāzē un tad pievienojiet ūdeni līdz receptē norādītajam daudzumam. Neizmantojiet taimera funkciju, ja lietojat olas, jo tās var sabojāties.
Vai maizes cepšanas ierīci var izmantot, lai pagatavotu receptes no citām pavārgrāmatām?	Jā. Tomēr šajā brošūrā ietvertās receptes ir speciāli paredzētas šai ierīcei, tādēļ izmantojot citas receptes, rezultāti var atšķirties. Ja rodas problēmas ar citām receptēm, lūdzu, skatiet sadaļu "Kļūmju novēršana".
Kādēļ maize dažkārt savādi smaržo?	Ja ir pievienots pārāk daudz aktīvā rauga vai sastāvdaļas, kas nav svaigas (īpaši milti un ūdens), maizei var būt savāda smarža. Lai sasniegtu labāku rezultātu, vienmēr precīzi izmēriet sastāvdaļas un lietojiet tikai svaigas sastāvdaļas.
Vai varu izmantot mājās maltus miltus?	Atkarībā no tā, cik rupji milti ir samalti, cepšanas rezultāts var nebūt apmierinošs. Lai sasniegtu labāku rezultātu, iesakām samaisīt mājās maltos miltus ar parastajiem miltiem.

## Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Opis ogólny (rys. 1)

- A** Otwory wentylacyjne
- B** Panel sterowania
- 1 Lista programów
- 2 Wskaźniki wagi
- 3 Wyświetlacz
- 4 Wskaźniki koloru skórki
- 5 Przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania
- 6 Przycisk wyboru koloru skórki
- 7 Przycisk skracania czasu
- 8 Przycisk wydłużania czasu
- 9 Przycisk wyboru wagi
- 10 Przycisk wyboru programu
- C** Zdejmowana pokrywka
- D** Okienko umożliwiające obserwację
- E** Otwory wylotu pary
- F** Wałek obrotowy
- G** Forma do chleba z nieprzywierającą powłoką
- H** Uchwyt formy do chleba
- I** Ostrze do wyrabiania ciasta z nieprzywierającą powłoką
- J** Miarka
- K** Metalowy haczyk
- L** Kubek z miarką
- M** Element grzejny
- N** Uchwyt na przewód
- O** Przewód sieciowy

## Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

### Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj obudowy wypiekacza do chleba w wodzie ani innym płynie. Nie opłukuj jej pod bieżącą wodą.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych i otworów wylotu pary podczas działania wypiekacza do chleba.

### Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Urządzenie podłączaj tylko do uziemionego gniazdka elektrycznego. Zawsze sprawdzaj, czy wtyczka pewnie tkwi w gniazdku.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy, obudowa urządzenia lub forma do chleba są uszkodzone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Ułóż przewód sieciowy w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwiisał z krawędzi stołu czy blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Przed umieszczeniem wtyczki w gniazdku elektrycznym upewnij się, że element grzejny, wałek obrotowy formy do chleba oraz zewnętrzna część formy do chleba są czyste i suche.
- Używaj urządzenie zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji obsługi.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do innych urządzeń zewnętrznych np. automatycznego wyłącznika.
- Nie zbliżaj twarzy ani rąk do otworów wentylacyjnych i otworów wylotu pary podczas działania urządzenia.
- Nie podnoś pokrywki podczas wypiekania, ponieważ może to doprowadzić do opadnięcia ciasta lub chleba.
- Podczas wypiekania urządzenie i jego pokrywka nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Uważaj, aby się nie oparzyć.
- Nie wyjmuj formy do chleba z urządzenia podczas jego działania.
- Nie korzystaj z przyborów kuchennych do mieszania składników w formie do chleba podczas programu pieczenia.
- Wystarczy, że umieścisz składniki w formie do chleba. Nie wkładaj ani nie wlewaj żadnych składników ani dodatków do wnętrza urządzenia; pozwoli to uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.
- Aby wyłączyć gorący dżem z formy do chleba, najpierw załóż rękawice kuchenne i unieś formę, trzymając ją obiema rękoma.

### Uwaga

- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Nie dotykaj formy do chleba ostrymi przyborami kuchennymi, aby uniknąć powstania uszkodzeń.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie wysokich temperatur ani nie stawiaj go na włączonym lub gorącym palniku albo kuchence.
- Zawsze stawiaj urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
- Zawsze umieszczaj formę do chleba w urządzeniu przed jego podłączeniem do gniazdka elektrycznego oraz jego włączeniem.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem mycia lub przenoszenia urządzenia zawsze poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Nie umieszczaj formy do chleba w tradycyjnym piekarniku w celu wypiekania chleba.

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać. Przed podniesieniem formy do chleba za uchwyt lub dotknięciem formy do chleba, ostrza do wyrabiania ciasta lub gorącego chleba zawsze załóż rękawice kuchenne.
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z otworów wylotu pary podczas pieczenia lub z wypiekacza do chleba po otwarciu pokrywki podczas trwania lub po zakończeniu procesu pieczenia.
- Nie podnoś ani nie przesuwaj urządzenia podczas jego działania.
- Nie dotykaj ruchomych części urządzenia.
- Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych;
- Nie wkładaj metalowych przedmiotów ani obcych substancji do otworów wylotu pary.
- Nie używaj formy do ciasta w przypadku jej uszkodzenia.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu.
- Nie myj urządzenia w zmywarce.
- Nie korzystaj z urządzenia na dworze.
- Aby zapobiec powstaniu uszkodzeń wynikających z działania ciepła emitowanego przez urządzenie, zostaw przynajmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i z obu stron urządzenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie kładź na nim formy do chleba ani żadnych innych przedmiotów.

### Poła elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

### Zasilanie rezerwowe na wypadek przerwy w dostawie prądu

Urządzenie jest wyposażone w funkcję zapamiętywania stanu urządzenia sprzed przerwy w dostawie prądu w przypadku, gdy zasilanie zostanie ponownie podłączone w ciągu 7 minut. Jeśli przerwa w dostawie prądu ma miejsce podczas procesu wypiekania, odliczanie czasu pieczenia zostanie po ponownym podłączeniu zasilania wznowione od momentu, w którym zostało przerwane. Jeśli przerwa w dostawie prądu trwa dłużej niż 7 minut i jeśli ma ona miejsce podczas trwania procesu wypiekania, po powtórnym podłączeniu prądu wypiekacz do chleba zostaje automatycznie zresetowany i przywrócone zostają wstępnie określone ustawienia. Otwórz wypiekacz do chleba, wyjmij jego zawartość i zacznij proces od nowa. Jeśli został ustawiony minutnik, a wstępnie ustawiony proces wypiekania nie rozpoczął się jeszcze przed wystąpieniem przerwy w dostawie prądu, wypiekacz do chleba automatycznie powróci do wstępnie określonych ustawień, gdy zostanie powtórnie podłączone zasilanie. Otwórz wypiekacz do chleba, wyjmij z niego zawartość i zacznij proces od nowa.

### Przed pierwszym użyciem

- 1** Usuń z urządzenia wszystkie elementy opakowania. Uważaj, aby nie wyrzucić ostrza do wyrabiania ciasta.
- 2** Zdejmij wszystkie etykiety z obudowy urządzenia.
- 3** Aby usunąć wszelki kurz, jaki mógł nagromadzić się na urządzeniu, przetrzyj obudowę urządzenia, formę do chleba oraz ostrze do wyrabiania ciasta wilgotną szmatką.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyszcików, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

- 4** Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia osusz dokładnie wszystkie jego elementy.

### Panel sterowania

#### Wyświetlacz

Na wyświetlaczu są wyświetlane następujące pozycje:

- Numer programu (1-12)
- Ikona menu lub czasu
- Wybrana waga oraz wybrany kolor skórki
- Czas wypiekania odliczany w minutach
- Komunikat „Fin” po zakończeniu programu
- Komunikat „OFF”, jeśli program został anulowany lub zresetowany
- Komunikat „Err”, jeśli wystąpił błąd
- Komunikat „Add”, jeśli można dodać dodatkowe składniki stałe (np. owoce lub orzechy)
- Animacja utrzymywania ciepła, jeśli proces wypiekania dobiegł końca

#### Przyciski minutnika

Możesz użyć przycisków skracania i wydłużania czasu minutnika, jeśli chcesz, aby chleb był gotów później. Maksymalne opóźnienie, jakie można ustawić, to 13 godzin.

Możesz na przykład ustawić minutnik na 13 godzin o godzinie 19:00, dzięki czemu chleb będzie gotów następnego dnia rano, o godzinie 08:00.

#### Przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania

- Naciśnij przycisk, aby uruchomić program lub rozpocząć odliczanie minutnika
- Naciśnij przycisk na 2 sekundy do czasu, aż usłyszysz 1 długi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”. Spowoduje to anulowanie bieżącego programu oraz przywrócenie w urządzeniu domyślnego ustawienia (np. Program 1 – Zwykły biały chleb, 750 g, średnio przypieczona skórka). Nie spowoduje to wyłączenia urządzenia.

#### Menu

Za pomocą przycisku wyboru menu możesz wybrać jedno z 12 różnych menu. Numer wybranego menu oraz optymalny czas wypiekania dla tego menu zostanie wyświetlony na wyświetlaczu.

#### Kolor skórki

Za pomocą przycisku wyboru koloru skórki możesz wybrać jeden z trzech dostępnych kolorów skórki: jasny, średni lub ciemny. Wybrany kolor skórki zostanie wyświetlony na wyświetlaczu.

#### Waga bochenka

Za pomocą przycisku wyboru wagi bochenka możesz wybrać jedną z trzech wag chleba: 500 g, 750 g lub 1000 g. Waga bochenka jest wyświetlana na wyświetlaczu.

## Zasady używania

### Przygotowanie urządzenia i składników

**1** Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.

**2** Obróć formę do chleba w lewo i wyjmij ją z urządzenia. (rys. 2)

*Uwaga: Zawsze wyjmij formę do chleba przed włożeniem do niej składników, co pozwoli uniknąć wysypaniu składników do urządzenia.*

**3** Upewnij się, że otwór w ostrzu do wyrabiania ciasta oraz wałek obrotowy wewnątrz formy do chleba są całkowicie czyste.

*Uwaga: Jeśli części te nie są czyste, prawidłowe założenie ostrza do wyrabiania ciasta może nie być możliwe.*

**4** Zbliź płaską stronę ostrza do wyrabiania ciasta do płaskiej strony wałka w formie do chleba. Następnie załóż ostrze do wyrabiania ciasta na wałek, mocno je dociskając (rys. 3).

*Uwaga: Upewnij się, że ostrze do wyrabiania ciasta jest założone prawidłowo, ponieważ w przeciwnym razie ostrze może odpaść podczas obsługi urządzenia, co może mieć wpływ na proces mieszania lub zagniatania ciasta.*

*Uwaga: Gdy ostrze do wyrabiania ciasta jest prawidłowo założone na wałek, w poziomym położeniu występuje luz na wałku. To normalne zjawisko.*

**5** Odmierz składniki potrzebne według przepisu, z którego chcesz skorzystać (patrz część „Standardowe przepisy na chleb” poniżej).

*Uwaga: Zawsze dokładnie odmierzaj składniki. Patrz część „Odmierzanie składników” w rozdziale „Składniki”.*

**6** Umieść składniki w formie do chleba w kolejności wymienionej w przepisie.

- Zawsze dokładnie odmierzaj składniki. Patrz część „Odmierzanie składników” w rozdziale „Składniki”.
- Zawsze dodawaj drożdże w ostatniej kolejności. Zrób wgłębienie w środku mąki i umieść w nim drożdże.

Nie mieszaj drożdży z mokrymi składnikami, ponieważ może to spowodować, że chleb nie wyrośnie dobrze, szczególnie jeśli korzystasz z minutnika.

- Jeśli składnik trzeba dodać podczas wypiekania, urządzenie emituje trzykrotnie krótki i długi sygnał dźwiękowy po 30 minutach, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „ADD”. Jeśli składnik nie zostanie dodany, wypiekanie chleba będzie kontynuowane.

**7** Umieść formę do chleba w urządzeniu. Obróć formę do chleba w prawo, aż zatrzaśnie się w odpowiedniej pozycji (rys. 4).

Jeśli forma do chleba nie zostanie prawidłowo założona, ostrze do wyrabiania ciasta nie będzie działać.

**8** Złóż uchwyt formy do chleba i zamknij pokrywkę urządzenia.

**9** Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.

- ▶ Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat „1”, który odnosi się do programu „Zwykły biały chleb”.

### Wybór ustawień

**1** Naciskaj przycisk wyboru menu, aż na wyświetlaczu pojawi się numer programu właściwy dla wybranego przepisu (rys. 5).

- ▶ Z każdym naciśnięciem przycisku wyboru menu liczba na wyświetlaczu zwiększy się o 1.
- ▶ Po 2 sekundach na wyświetlaczu zacznie pojawiać się na przemian numer wybranego programu oraz czas wypiekania.

*Uwaga: Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, jeśli przez przypadek zostanie naciśnięty niewłaściwy przycisk, na przykład gdy przycisk wyboru wagi zostanie naciśnięty podczas trwania programu Ciasto.*

**2** Naciśnij przycisk wyboru wagi raz lub kilkakrotnie, aby wybrać właściwą wagę bochenka (rys. 6).

Upewnij się, że wybrana waga jest właściwa dla ilości składników z wybranego przepisu, co pozwoli zapobiec zbytniemu wyrośnięciu chleba lub jego przypaleniu. Patrz część „Standardowe przepisy na chleb” poniżej.

Jeśli np. wybrana zostanie waga bochenka 750 g, czyli wstępnie ustawiona waga dla białego chleba, konieczne będzie użycie 455 g lub 3/4 szklanki białej mąki.

W przypadku programów od 1 do 8 wstępnie ustawiona waga to 750 g.

- ▶ Punkt po lewej stronie wyświetlacza wskazuje wybraną wagę. Na wyświetlaczu jest także widoczny numer wybranego menu (rys. 7).

**3** Jeśli chcesz, możesz nacisnąć przycisk wyboru koloru skórki raz lub kilkakrotnie, aby wybrać odpowiedni kolor skórki (rys. 8).

W przypadku programów od 1 do 8 wstępnie wybranym kolorem skórki jest średni.

- ▶ Punkt po prawej stronie wyświetlacza wskazuje wybrany kolor skórki. Na wyświetlaczu jest także widoczny numer wybranego menu (rys. 9).
- ▶ Na wyświetlaczu jest widoczny również czas pieczenia dla wybranego programu, waga oraz kolor skórki. Czas pieczenia jest wyświetlany w godzinach i minutach (rys. 10).

**4** Naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania, aby rozpocząć proces wypiekania chleba. (rys. 11)

Podczas wypiekania urządzenie i jego pokrywka nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Uważaj, aby się nie oparzyć.

*Uwaga: Możesz obserwować proces mieszania, wyrabiania i pieczenia ciasta przez okienko. Od czasu do czasu po wewnętrznej stronie okienka może zebrać się pewna ilość wody. Można w takim przypadku unieść pokrywkę, aby zajrzeć do wnętrza podczas mieszania i wyrabiania ciasta, ale NIE WOLNO UNOSIĆ POKRYWKI PODCZAS PIECZENIA (czyli w ciągu ostatniej godziny procesu przygotowywania chleba), ponieważ może to doprowadzić do opadnięcia chleba.*

- ▶ Na wyświetlaczu odliczany jest czas w minutach, aż chleb będzie gotowy.
- ▶ Co pięć sekund na wyświetlaczu zamiast czasu przygotowywania ciasta pojawia się numer wybranego programu.
- ▶ Po zakończeniu pieczenia urządzenie emituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu, aż do naciśnięcia dowolnego przycisku, jest wyświetlany na przemian komunikat „Fin” przez 1 sekundę oraz animacja utrzymywania ciepła przez 5 sekund. (rys. 12)

*Uwaga: Tryb utrzymywania ciepła nie działa w przypadku programu Ciasto. Zbyt długie pozostawienie przygotowanego ciasta w urządzeniu może prowadzić do jego przzerośnięcia oraz do słabych rezultatów pieczenia. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij ciasto pod koniec programu i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi formowania, odstawiania i pieczenia zawartymi w przepisie.*

*Uwaga: Jeśli nie wyjmiesz ciasta podczas trwania lub natychmiast po wyłączeniu trybu utrzymywania ciepła, skórka stanie się wilgotna i utraci chrupkość. Tryb utrzymywania ciepła NIE POWODUJE przepieczenia chleba ani przyciemnienia skórki.*

### Korzystanie z minutnika

Możesz użyć minutnika, jeśli chcesz, aby chleb był gotowy później. Maksymalne opóźnienie, jakie można ustawić, to 13 godzin. Możesz na przykład ustawić minutnik na 13 godzin o godzinie 19:00, dzięki czemu chleb będzie gotów następnego dnia rano, o godzinie 08:00.

**Uwaga:** Nie korzystaj z funkcji minutnika w przypadku przepisów zawierających świeże składniki, które mogą się zepsuć, na przykład jajka, świeże mleko, kwaśna śmietana lub ser.

Aby skorzystać z minutnika:

- 1** Umieść wszystkie składniki w formie do chleba.
- 2** Wybierz właściwy program oraz rozmiar bochenka i kolor skórki odpowiednie dla przepisu.
  - ▶ Całkowity czas przygotowania dla wybranych ustawień jest wyświetlany na wyświetlaczu.
- 3** Oblicz różnicę w czasie (w godzinach) pomiędzy aktualną godziną a godziną, o której chcesz, aby chleb był gotowy. Jeśli na przykład jest godzina 19:00, a chleb ma być gotowy na godzinę 07:00 następnego dnia, różnica czasu wynosi 13 godzin.
- 4** Naciskaj przycisk wydłużania lub skracania czasu minutnika do czasu, gdy na wyświetlaczu pojawi się właściwa godzina czasu (rys. 13).
  - ▶ Każde naciśnięcie przycisku wydłużania/skracania czasu minutnika powoduje wydłużenie/skrócenie czasu o 10 minut. Przytrzymanie naciśniętego przycisku powoduje szybsze wydłużenie/skrócenie czasu.

**Uwaga:** Gdy czas na wyświetlaczu dojdzie do 13 godzin, a przycisk wydłużania czasu będzie w dalszym ciągu naciskany, na wyświetlaczu ponownie pojawi się czas wypiekania dla ustawionego programu.

**Uwaga:** Jeśli przekroczysz czas, jaki chcesz ustawić, naciśnij przeciwny przycisk, aby skrócić lub wydłużyć czas.

- 5** Naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania.
  - ▶ Minutnik odlicza ustawiony czas w minutach.
  - ▶ Chleb jest gotowy, gdy licznik dojdzie do wartości 00:00, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

### Po zakończeniu procesu wypiekania

Wnętrze wypiekacza do chleba, forma do chleba, ostrze do wyrabiania ciasta oraz chleb są bardzo gorące. Przed wyjęciem formy do chleba pod koniec cyklu wypiekania lub w dowolnym momencie w trybie utrzymywania ciepła zawsze zakładaj rękawice kuchenne.

- 1** Aby zatrzymać tryb utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania na 2 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”, bieżący program zostanie anulowany i nastąpi przejście do ustawienia domyślnego.
- 2** Aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego.
- 3** Załóż rękawice kuchenne, otwórz pokrywkę i obróć formę do chleba w lewo. Następnie chwyć formę do chleba za uchwyt, unieś i wyjmij ją z urządzenia.
- 4** Aby łatwiej wyjąć chleb, pozostaw go na 5 minut w pionowej pozycji. Następnie obróć formę do góry dnem, chwyć za uchwyt i wytrząśnij chleb na drucianą podstawkę, aby wystygł, oraz w celu szybszego uwolnienia ciepła i wilgoci z chleba.

Jeśli będzie to konieczne, przesuń wzdłuż boków formy płaską gumową lub plastikową łopatkę, aby ułatwić wyjęcie bochenka z formy.

Do wyjmowania chleba nie należy używać metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powłoki formy do chleba.

Uważaj — forma do chleba i chleb są gorące.

- 5** Jeśli ostrze do wyrabiania ciasta znajduje się na spodzie chleba, użyj dostarczonego wraz z urządzeniem metalowego haczyka, aby wyjąć ostrze do wyrabiania ciasta.

Zawsze upewnij się, że ostrze do wyrabiania ciasta nie pozostało wewnątrz bochenka, ponieważ próba pokrojenia bochenka, w którym znajduje się ostrze, może spowodować uszkodzenie tego ostrza.

Do wyjmowania ostrza do wyrabiania ciasta nie należy używać metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powłoki ostrza do wyrabiania ciasta.

Uważaj — ostrze do wyrabiania ciasta i chleb są gorące.

- 6** Natychmiast wyjmij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do chleba, aby zapobiec jego utknięciu.

**Uwaga:** Jeśli ostrze utknęło, wypełnij formę do chleba wodą do poziomu nad ostrzem do wyrabiania ciasta i odstaw namoczoną formę na 30 minut. Następnie zdejmij ostrze do wyrabiania ciasta z wałka.

- 7** Przed rozpoczęciem krojenia nożem do chleba lub elektrycznym nożem pozostaw chleb do ostygnięcia na drucianej podstawce na 30–60 minut.
- 8** Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia lub upieczeniem kolejnego bochenka chleba odstaw urządzenie do ostygnięcia.

### Przechowywanie chleba

- Chleb należy jeść, gdy jest świeży, ponieważ nie zawiera on żadnych konserwantów. Chleb można przechowywać przez 1–2 dni.
- Chleb należy przechowywać w temperaturze pokojowej w szczelnym, zamkniętym, plastikowym woreczku lub w hermetycznym pojemniku.
- Pokrojony chleb traci swoją świeżość i wysycha szybciej, niż chleb niepokrojony.
- Bagietki należy przechowywać w papierowych torbach lub w warunkach, w których są wystawione na działanie powietrza, aby zachować chrupiącą skórkę. Tego typu pieczywo najlepiej zjeść w dniu, w którym zostało upieczone.

### Zamrażanie/rozmarzanie chleba

- Chleb można zamrozić w hermetycznym pojemniku na 4–6 tygodni.
- Możesz pokroić chleb przed zamrożeniem, aby za jednym razem móc wyjąć tylko kilka kawałków chleba.
- Jeśli rozmrażasz cały bochenek, rozmrażaj go w tym samym pojemniku, w którym był on zamrażany, aby chleb mógł ponownie wchłonąć wilgoć.
- Rozmrażaj chleb w temperaturze pokojowej lub w kuchence mikrofalowej, na niskim ustawieniu.

**Standardowe przepisy na chleb****Zwykły biały chleb (programy 1 i 2)**

Program: Zwykły biały chleb	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C) lub mleko	220 ml	280 ml	350 ml
Mleko w proszku (jeśli używasz wody)	1 łyżka	1½ łyżki	2 łyżki
Olej	1 łyżka	1½ łyżki	2 łyżki
Sól	2/3 łyżeczki	1 łyżeczka	1½ łyżeczki
Cukier	1 łyżka	1½ łyżki	2 łyżki
Biała mąka	350 g (2½ szklanki)	455 g (3¼ szklanki)	560 g (4 szklanki)
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

**Chleb pszenny razowy (programy 3 i 4)**

Program: Chleb pszenny razowy	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olej	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	2 łyżeczki
Miód LUB cukier	2 łyżki	2 łyżki	2 łyżki
Mąka pszenna razowa	350 g	450 g	560 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

**Bagietki (program 5)**

Program: Bagietki	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C)	200 ml	260 ml	330 ml
Olej	1 łyżka	1½ łyżki	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Biała mąka	350 g (2½ szklanki)	450 g (3¼ szklanki)	560 g (4 szklanki)
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

**Słodki chleb (program 6)**

Program: Pieczywo słodkie	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C) lub mleko	180 ml	240 ml	300 ml
Mleko w proszku (jeśli używasz wody)	1 łyżka	1½ łyżki	2 łyżki
Olej	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Sól	2/3 łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek
Biała mąka	300 g (2 szklanki)	400 g (2 i 2/3 szklanki)	500 g (3 i 1/3 szklanki)
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

**Super szybki chleb: 58 min (program 7)**

Program: Super szybki chleb	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C) lub mleko	-	280 ml	350 ml
Mleko w proszku (jeśli używasz wody)	-	1½ łyżki	2 łyżki
Olej	-	1½ łyżki	2 łyżki
Sól	-	½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	-	1½ łyżki	2 łyżki
Biała mąka	-	450 g (3¼ szklanki)	560 g (4 szklanki)
Drożdże w proszku	-	1 łyżeczka	4 łyżeczki

**Chleb bezglutenowy (program 8)**

Program: Bezglutenowy	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C) lub mleko	-	-	340 ml
Mleko w proszku (jeśli używasz wody)	-	-	2 łyżki
Olej	-	-	2 łyżki
Sól	-	-	1½ łyżeczki
Cukier	-	-	2 łyżki
Mąka bezglutenowa	-	-	560 g (4 szklanki)
Drożdże w proszku	-	-	2¼ łyżeczki

**Ciasto/ciasto na pizzę (program 9, następnie opcjonalne menu 12)**

Program: Ciasto	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C) lub mleko	-	-	330 ml
Mleko w proszku (jeśli używasz wody)	-	-	2 łyżki
Olej	-	-	¼ szklanki
Sól	-	-	2 łyżeczki
Cukier	-	-	4 łyżki
Biała mąka	-	-	560 g (4 szklanki)
Drożdże w proszku	-	-	2 łyżeczki

**Ciasto na makaron (program 10)**

Program: Ciasto na makaron	
Kasza manna	2 szklanki
Duże jajka	3
Oliwa z oliwek	2 łyżki
Sól	½ łyżeczki

**Dżem truskawkowy lub jeżynowy (program 11)**

Program: Dżem	
Świeże lub mrożone (rozmrózzone) owoce	2 szklanki
Cukier	1½ szklanki

**Dżem jagodowy, morelowy, brzoskwinowy lub gruszkowy (program 11)**

Program: Dżem	
Świeże lub mrożone (rozmrózzone) owoce	2 szklanki
Cukier	1½ szklanki
Sok z cytryny	2 łyżki

**Tabela przeliczeniowa**

łyżek/łyżeczek/szklanek	ml
¼ łyżeczki	1 ml
½ łyżeczki	2 ml
1 łyżeczka	5 ml
1 łyżka	15 ml
¼ szklanki	50 ml
1/3 szklanki	75 ml
½ szklanki	125 ml
2/3 szklanki	150 ml
3/4 szklanki	175 ml
1 szklanka	250 ml



## Czas i temperatura wypiekania

Standardowa temperatura dla trybu utrzymywania ciepła dla podanych rodzajów chleba oraz temperatura dla trybu Tylko pieczenie w poniższych tabelach to 60°C.

Temperatura dla trybu utrzymywania ciepła dla dżemu to 20°C.

Maksymalny czas opóźnienia, jaki można ustawić dla wszystkich rodzajów chleba oprócz super szybkiego chleba oraz chleba bezglutenowego to 13 godzin.

Maksymalny czas opóźnienia, jaki można ustawić dla trybu Tylko pieczenie to 1 godz. 30 min.

### Czas trwania oraz temperatura dla fazy ciasta

Typ	Czas/ Temp.	PH	K1	Reszta	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Zwykły biały	Temp.					25°C		30°C		34°C
	Czas	0 min	18 min	25 min	16 min	46 min	30 s	25 min	15 s	55 min
Szybki biały	Temp.					35°C		35°C		nie dot.
	Czas	0 min	3 min	0 min	31 min	26 min	15 s	55 min	0 s	0 min
Razowy	Temp.	25°C				25°C		33°C		nie dot.
	Czas	30 min	5 min	5 min	20 min	40 min	20 s	80 min	0 s	0 min
Szybki razowy	Temp.	25°C				35°C		35°C		nie dot.
	Czas	5 min	3 min	0 min	25 min	30 min	0 s	46 min	0 s	0 min
Bagietka	Temp.					20°C		25°C		25°C
	Czas	0 min	14 min	10 min	16 min	100 min	20 s	60 min	15 s	95 min
Słodki	Temp.					25°C		30°C		32°C
	Czas	0 min	3 min	0 min	31 min	31 min	15 s	30 min	15 s	50 min
Super szybki	Temp.					30°C		35°C		nie dot.
	Czas	0 min	3 min	0 min	12 min	0 min	18 min	0 min	0 min	25 min
Bezglutenowy	Temp.					35°C		nie dot.		nie dot.
	Czas	8 min	4 min	0 min	19 min	48 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Ciasto	Temp.					nie dot.		nie dot.		nie dot.
	Czas	0 min	3 min	0 min	27 min	60 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Ciasto na makaron	Temp.					nie dot.		nie dot.		nie dot.
	Czas	0 min	3 min	0 min	11 min	0 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Dżem	Temp.					nie dot.		nie dot.		nie dot.
	Czas	0 min	0 min	0 min	15 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min
Tylko pieczenie	Temp.					nie dot.		nie dot.		nie dot.
	Czas	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min

- PH: nagrzewanie w sekundach.
- K1-4: etap wyrabiania ciasta 1-4
- R1-3: etap wyrośnięcia ciasta 1-3

### Opcjonalnie: dodawanie dodatkowych składników podczas etapu wyrabiania ciasta

Program	Dodawanie dodatkowych składników (po wyemitowaniu przez urządzenie sygnału dźwiękowego)
Zwykły biały	Po 45 min
Szybki biały	Po 20 min
Razowy	Po 46 min
Szybki razowy	Po 19 min
Słodki	Po 20 min
Bezglutenowy	Po 17 min
Ciasto	Po 16 min

### Czas trwania i temperatura dla fazy pieczenia

Typ	Skórka	Temp. pieczenia	Waga	Czas pieczenia	Czas przygotowania
Biały	Jasna	110°C	500 g	45 min	3 godz. 50 min
			750 g	50 min	3 godz. 55 min
			1000 g	55 min	4 godz.

Typ	Skórka	Temp. pieczenia	Waga	Czas pieczenia	Czas przygotowania
	Średnia	120°C	500 g	45 min	3 godz. 50 min
			750 g	50 min	3 godz. 55 min
			1000 g	55 min	4 godz.
	Ciemna	130°C	500 g	60 min	4 godz. 5 min
			750 g	65 min	4 godz. 10 min
			1000 g	70 min	4 godz. 15 min
Szybki biały	Jasna	110°C	500 g	45 min	2 godz. 40 min
			750 g	50 min	2 godz. 45 min
			1000 g	55 min	2 godz. 50 min
	Średnia	120°C	500 g	45 min	2 godz. 40 min
			750 g	50 min	2 godz. 45 min
			1000 g	55 min	2 godz. 50 min
	Ciemna	130°C	500 g	55 min	2 godz. 50 min
			750 g	60 min	2 godz. 55 min
			1000 g	65 min	3 godz.
Razowy	Jasna	120°C	500 g	45 min	3 godz. 45 min
			750 g	50 min	3 godz. 50 min
			1000 g	55 min	3 godz. 55 min
	Średnia	130°C	500 g	50 min	3 godz. 50 min
			750 g	55 min	3 godz. 55 min
			1000 g	60 min	4 godz.
	Ciemna	140°C	500 g	60 min	4 godz.
			750 g	65 min	4 godz. 5 min
			1000 g	70 min	4 godz. 10 min
Szybki razowy	Jasna	120°C	500 g	45 min	2 godz. 34 min
			750 g	50 min	2 godz. 39 min
			1000 g	55 min	2 godz. 44 min
	Średnia	130°C	500 g	50 min	2 godz. 39 min
			750 g	55 min	2 godz. 44 min
			1000 g	60 min	2 godz. 49 min
	Ciemna	140°C	500 g	55 min	2 godz. 44 min
			750 g	60 min	2 godz. 49 min
			1000 g	65 min	2 godz. 54 min
Bagietka	Jasna	115°C	500 g	50 min	5 godz. 45 min
			750 g	55 min	5 godz. 50 min
			1000 g	60 min	5 godz. 55 min
	Średnia	125°C	500 g	55 min	5 godz. 50 min
			750 g	60 min	5 godz. 55 min
			1000 g	65 min	6 godz.
	Ciemna	135°C	500 g	60 min	5 godz. 55 min
			750 g	65 min	6 godz.
			1000 g	70 min	6 godz. 5 min
Słodki	Jasna	105°C	500 g	53 min	3 godz. 19 min
			750 g	57 min	3 godz. 22 min
			1000 g	58 min	3 godz. 23 min
	Średnia	115°C	500 g	54 min	3 godz. 19 min
			750 g	57 min	3 godz. 22 min
			1000 g	60 min	3 godz. 25 min
	Ciemna	135°C	500 g	58 min	3 godz. 23 min
			750 g	61 min	3 godz. 26 min

Typ	Skórka	Temp. pieczenia	Waga	Czas pieczenia	Czas przygotowania
			1000 g	64 min	3 godz. 29 min
Super szybki	Średnia	140°C	nie dot.	25 min	58 min
Bezglutenowy	Średnia	115°C	750 g	95 min	2 godz. 54 min
			1000 g	100 min	2 godz. 59 min
Ciasto	nie dot.	nie dot.	nie dot.	0 min	1 godz. 30 min
Ciasto na makaron	nie dot.	nie dot.	nie dot.	0 min	14 min
Dżem	nie dot.	115°C	nie dot.	45 min	1 godz.
Tylko pieczenie	nie dot.	120°C	nie dot.	10 min	10 min

## Składniki i narzędzia

W tym rozdziale można znaleźć opis wielu składników i narzędzi wykorzystywanych podczas wypiekania chleba. Każdy ze składników jest ważny. Pamiętaj, aby kupować wysokiej jakości składniki i używać ich w dokładnych ilościach określonych w przepisach. Niektóre ze składników można stosować zamiennie, inne jednak powodują, że wypiek może nie być zadowalający.

### Składniki

#### Biała mąka

Biała mąka zawiera wystarczającą ilość białka (glutenu), aby zapewnić dużą objętość i właściwą konsystencję chleba. To właśnie gluten tworzy strukturę ściany komórkowej, zatrzymuje pęcherzyki powietrza i umożliwia rośnięcie chleba. Większość mąki jest bielona. Nie ma to wpływu na wynik wypiekania chleba ani na czas, przez jaki chleb nadaje się do spożycia.

#### Mąka pszenna razowa

Mąka pszenna razowa to grubo mielona mąka z całych ziaren pszenicy – otrębów, kielków i bielma. Bogate w błonnik otręby i kielki nadają brązowy kolor i orzechowy aromat. Bochenki chleba wypiekanego z mąki pszennej razowej są mniejsze i bardziej zbite.

#### Mąka żytnia

Mąkę żytnią otrzymuje się poprzez drobne mielenie ziaren żyta. Jedynie mąka wyrabiana z pszenicy i żyta zawiera białka tworzące gluten. Gluten zawarty w mące żytniej nie jest zbyt elastyczny, dlatego też mąkę żytnią wykorzystuje się w połączeniu z mąką pszenną.

#### Zboża, ziarna i nasiona

Płatki zbożowe, ziarna i nasiona zapewniają różnice w konsystencji, smaku i wyglądzie chleba. Zawierają duże ilości błonnika, nie zawierają jednak glutenu. Płatki trzy-, pięcio-, siedmio- lub dwunastozbożowe można zastąpić w przepisie jakimikolwiek płatkami wielozbożowymi. Śruta pszenna to ziarno razowe, które jest rozbijane na różnej wielkości cząstki, od grubych, aż po drobne. Bulgur (kasza z ziarna pszenego) to ziarno pszenicy pozbawione otrębów, gotowane na parze, suszone i mielone. Naturalne otręby, zarówno pszenicy, jak i owsa, przecinają nitki glutenu. Dlatego też nie należy używać do wypieków więcej otrębów, niż jest podane w przepisie.

#### Kasza manna

Kasza manna, jasnożółta i grubo mielona, pozyskiwana jest z twardej pszenicy durum i charakteryzuje się dużą zawartością białka. Wykorzystuje się ją do przygotowywania świeżego makaronu. Ciasto na makaron z kaszy manny łatwiej się wyrabia, a podczas gotowania utrzymuje nadany mu kształt lepiej niż makaron wyrabiany z uniwersalnej mąki. Możesz zastąpić część uniwersalnej mąki lub mąki pszennej razowej kaszą manną.

#### Tłuszcze

Tłuszcze zmiękczejają ciasto, nadają aromat i wpływają na wydłużenie czasu, przez jaki chleb nadaje się do spożycia, poprzez zatrzymywanie wilgoci wewnątrz chleba. Margarynę, masło lub olej można stosować w przepisach zamiennie. Bochenki chleba wypiekane z ich wykorzystaniem różnią się nieznacznie. Unikaj niskokalorycznej miękkiej margaryny, ponieważ większa zawartość wody może znacznie wpłynąć na rozmiar bochenka i konsystencję chleba.

#### Sól

Sól pozwala kontrolować aktywność drożdży oraz wzbogaca smak. Nigdy nie zapominaj dodać soli do ciasta. Ilość soli dodawanej do ciasta jest niewielka, sól jest jednak niezbędna. Bez soli chleb mógłby być zbyt mocno wyrosnąć lub opaść.

#### Cukry

Cukry stanowią pokarm dla drożdży, zapewniają słodki smak chleba oraz odpowiedni kolor skórki. O ile nie ma innych wskazówek w przepisie, dodawaj białego cukru kryształu. Miód, brązowy cukier i melasa nadadzą ciastu wyjątkowy aromat i kolor. Zamiana jednego z wymienionych składników na inny może wpłynąć na wynik końcowy.

Możesz korzystać także z granulowanych zamienników cukru opartych na aspartamie (a nie na sacharynie). Zastępując jeden składnik drugim, zachowaj ilości podane w przepisie.

#### Płyny

Płyny łączą mąkę i pozwalają uzyskać sprężyste ciasto. Mleko pozwala uzyskać delikatną konsystencję, a woda bardziej chrupiącą skórkę. Odtłuszczone mleko w proszku i maślanka w proszku zwiększają wartość odżywczą, jednocześnie umożliwiając uzyskanie gładkiej konsystencji ciasta. Nie ma potrzeby dodawania wody do odtłuszczonego mleka w proszku lub maślanki w proszku. Dodając te składniki w proszku, możesz zwiększyć liczbę przepisów przygotowywanych z użyciem funkcji minutnika. Nie korzystaj z funkcji minutnika w przypadku przepisów, które wymagają dodania świeżego mleka. Maślanka w proszku będzie lepiej łączyć mąkę, jeśli dodasz ją po dodaniu mąki.

Jeśli chcesz zastąpić wodę i odtłuszczone mleko w proszku mlekiem, wklej tyle mleka, ile miało zostać użytej wody. Można dodać mleko homogenizowane 2% lub 1% albo odtłuszczone. Soki owocowe i warzywne bez dodatku cukru można wykorzystać w ilościach podanych w przepisach. Zapoznaj się z informacjami zawartymi na etykietach tych soków, aby mieć pewność, że nie zawierają soli, cukru lub słodzików.

#### Jajka

Jajka nadają kolor, wzbogacają smak i aromat. Zawsze używaj dużych jajek wyjętych wprost z lodówki. W przypadku przepisów z jajkami nie korzystaj z funkcji minutnika.

#### Ser

Odmierzając ilość sera, nie wciskaj go do miarki. Dodanie niskotłuszczowych serów może wpłynąć na wysokość i kształt bochenka. Nie korzystaj z funkcji minutnika w przypadku przepisów, które wymagają dodania sera.

### Drożdże

Drożdże, maleńkie jednokomórkowe organizmy żywe, żywią się węglowodanami zawartymi w mące i cukrze w celu wytworzenia dwutlenku węgla, który powoduje, że chleb rośnie. Drożdże wymieszane z wodą i cukrem budzą się do życia podczas procesu wyrabiania ciasta i wypełniają ciasto maleńkimi pęcherzykami powietrza, które powodują, że ciasto rośnie. Wstępne etapy pieczenia powodują, że ciasto rośnie wyżej do czasu, aż drożdże stracą swoją aktywność. Wystawianie na działanie powietrza, ciepła i wilgoci zmniejsza aktywność drożdży. Zawsze wykorzystuj drożdże przed upływem daty ważności. Po otwarciu drożdży można je przechowywać w lodówce w oryginalnym opakowaniu; należy zużyć je w ciągu 6–8 tygodni. Dostępne są 3 typy drożdży — aktywne suszone drożdże, drożdże instant i drożdże piekarnicze. Drożdże piekarnicze charakteryzują się szczególnie dużą aktywnością przy zwiększonym poziomie kwasu askorbinowego (witaminy C). Zostały one opracowane specjalnie z myślą o ich wykorzystaniu w piekarniach. Aby zastąpić aktywne suszone drożdże lub drożdże instant drożdżami piekarniczymi, zwiększ ilość drożdży wymienioną w przepisie o ¼ łyżeczki. Aby uzyskać najlepsze wyniki, użyj rodzaju drożdży określonego w przepisie. Ciepło zabija drożdże. Podczas przygotowywania nadzienia ważne jest, aby pozwolić składnikom, takim jak stopione masło, wystygnąć przed ich użyciem. Trzymaj drożdże z dala od płynów, tłuszczu i soli, ponieważ zmniejszają one aktywność drożdży. Nie zwiększaj ilości drożdży podanej w przepisie.

**Zarówno cynamon, jak i czosnek powodują, że ciasto nie rośnie. Jeśli masz zamiar użyć tych składników, dodaj je w rogu formy do chleba, aby mieć pewność, że nie dotykają one drożdży.**

### Sprawdzanie aktywności drożdży

Rozpuść 1 łyżeczkę cukru w ½ filiżanki letniej wody w miarce. Posyp powierzchnię 2 łyżeczkami drożdży. Delikatnie wymieszaj. Odstaw mieszankę na 10 minut. Mieszanka powinna być piana i wydzielać silny zapach drożdży. Jeśli tak nie jest, należy zakupić nowe drożdże.

### Mieszanka chlebowa

Mieszanki chlebowe są dostępne w wielu sklepach. Mieszanki takie zawierają mąkę, sól, cukier i drożdże we właściwych proporcjach, są więc wygodne w użyciu. Są także dostępne mieszanki różnego rodzaju i o różnym aromacie. W większości przypadków wystarczy dodać wody lub mleka oraz masła lub oleju do formy do chleba w sposób opisany w instrukcjach zamieszczonych na opakowaniu mieszanki chlebowej, a następnie dodać mieszankę do wypieku.

### Odmierzanie składników

Idealne bochenki zależą od właściwej ilości i świeżości każdego ze składników. Dlatego też ważne jest, aby prawidłowo odmierzanie składników. Nawet pomyłka o 1 lub 2 dwie łyżki odmierzonego składnika (za dużo lub za mało) robi wielką różnicę w wyniku końcowym. Nigdy nie odmierzaj składników nad formą do chleba, ponieważ można w ten sposób rozlać/rozsypaną nadmierną ilość składników w formie do chleba.

**Wskazówka: Jeśli musisz dodać np. 280 ml wody, dodaj 1 szklanekę (250 ml) wody, korzystając z kubka z miarką, a następnie dodaj 2 łyżki (30 ml) wody za pomocą miarki.**

### Przechowywanie

Przechowuj mąkę w hermetycznym pojemniku w chłodnym i suchym miejscu. Mąka wystawiona na działanie ciepła i wilgoci traci swoje właściwości rośnięcia. Mąka szybko wchłania aromat, należy więc zawsze przechowywać ją z dala od cebuli i czosnku. Mąkę należy przechowywać w szczelnie zamkniętych plastikowych woreczkach lub innych hermetycznych pojemnikach, w temperaturze pokojowej przez 1 do 2 dni. Bagiетки powinny się przechowywać w papierowych torbach, ponieważ gdy są one wystawione na działanie powietrza, zachowują chrupkość skórki. Najlepiej spożywać bagiетки w dniu, w którym zostaną wypieczone.

### Akcesoria

#### Miarka

- Dołączonej miarki można używać do odmierzania drożdży, cukru, soli, mleka w proszku i przypraw.
- Nie używaj miarki do odmierzania czubatych miarek suchych składników. Dodawaj płaskie miarki suchych składników (rys. 14).
- Wsyp składnik do miarki, a następnie odsyp poziomym ruchem nadmiar składnika, używając metalowej łopatki lub noża. Nie wciskaj składnika do miarki i nie potrząsaj miarką, aby wyrównać poziom składnika (rys. 15).
- Jedynym składnikiem, który należy wciskać do miarki, jest brązowy cukier; aż nabierze kształtu miarki.

#### Kubek z miarką

- Przezroczysty kubek ze skalą umożliwia odmierzanie wszystkich płynnych składników. Umieść kubek z miarką na płaskiej powierzchni i odczytaj oznaczenie ze skali znajdującej się na poziomie oczu. Jeśli to konieczne, dodaj lub wylej trochę płynnego składnika (rys. 16).

### Czyszczenie i konserwacja

W celu zachowania maksymalnego bezpieczeństwa utrzymuj urządzenie w czystości, w stanie nienatłuszczonym, bez osadów z resztek jedzenia.

**Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie opłukuj go pod bieżącą wodą.**

**Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyszczyków, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.**

**1** Przed myciem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

**2** Po zakończeniu pieczenia natychmiast wyjmij ostrze do wyrabiania ciasta z formy do chleba, aby zapobiec jego utknięciu.

*Uwaga: Jeśli ostrze utknęło, wypełnij formę do chleba wodą do poziomu nad ostrzem do wyrabiania ciasta i odstaw namoczoną formę na 30 minut. Następnie zdejmij ostrze do wyrabiania ciasta z wałka.*

**3** Wyczyść ostrze do wyrabiania ciasta w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wyczyść otwór w ostrzu do wyrabiania ciasta za pomocą drewnianej wykałaczki lub nylonowej szczoteczki do czyszczenia.

**4** Wyczyść formę do chleba miękką ściereczką zwilżoną gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

**Nie zanurzaj formy do chleba w wodzie i nie myj jej w zmywarce.**

**5** Wyczyść wałek wewnątrz formy do chleba miękką ściereczką.

**6** Opłucz wnętrze formy do chleba świeżą wodą.

**7** Aby zdjąć pokrywkę w celu łatwiejszego jej wyczyszczenia, unieś pokrywkę, aż utworzy kąt 90° z urządzeniem, a następnie podnieś ją i wyjmij z zawiasu urządzenia. (rys. 17)

**8** Wytrzyj pokrywkę wilgotną ściereczką.

**Nie myj pokrywki w zmywarce.**

**9** Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

Nie używaj chemicznych środków do czyszczenia piekarników.

**10** Przed ponownym złożeniem urządzenia wysusz starannie wszystkie części miękką, suchą ściereczką.

**11** Aby ponownie założyć pokrywkę, włóż pokrywkę w zawias i zamknij ją. (rys. 18)

### Przechowywanie

**1** Nawiń przewód sieciowy wokół haczyka na przewód sieciowy na spodzie urządzenia (rys. 19).

**2** Przechowuj urządzenie w suchym i bezpiecznym miejscu.

### Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 20).

### Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową [www.philips.com](http://www.philips.com) lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

### Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

#### Problemy i możliwe rozwiązania

	Woda lub mleko	Sól	Cukier lub miód	Mąka	Drożdże	Inne
Bochenek rośnie, a potem opada	Zmniejsz ilość o 1–2 łyżki, użyj zimniejszego płynu	Zwiększ ilość składnika o ¼ łyżeczki		Zwiększ ilość składnika o 1–2 łyżki, użyj świeższej mąki, użyj właściwego typu mąki	Zmniejsz ilość składnika o 1/8–¼ łyżeczki, użyj świeżych drożdży, użyj właściwego typu drożdży przy zastosowaniu właściwego ustawienia	Sprawdź zasilanie
Chleb zbyt mocno rośnie	Zmniejsz ilość o 1–2 łyżki, użyj zimniejszego płynu	Zwiększ ilość składnika o 1/4 łyżeczki	Zmniejsz ilość składnika o ½ łyżeczki	Zmniejsz ilość składnika o 1–2 łyżki	Zmniejsz ilość składnika o 1/8–¼ łyżeczki, użyj właściwego typu drożdży przy zastosowaniu właściwego ustawienia	
Bochenek nie rośnie wystarczająco wysoko	Zwiększ ilość składnika o 1–2 łyżki	Zmniejsz ilość składnika o 1/4 łyżeczki	Zwiększ ilość składnika o ½ łyżeczki	Użyj świeższej mąki, użyj właściwego typu mąki	Zwiększ ilość składnika o 1/8–¼ łyżeczki, użyj świeżych drożdży, użyj właściwego typu drożdży przy zastosowaniu właściwego ustawienia	
Bochenek jest mały i ciężki				Użyj świeższej mąki, użyj właściwego typu mąki	Dodaj drożdże, użyj świeżych drożdży, użyj właściwego typu drożdży przy zastosowaniu właściwego ustawienia	Sprawdź zasilanie
Skórka jest zbyt jasna			Zwiększ ilość składnika o ½ łyżeczki			Wybierz właściwe ustawienia
Chleb jest niedopieczony						Sprawdź zasilanie, wybierz właściwe ustawienia
Chleb jest przypieczony			Zmniejsz ilość składnika o ½ łyżeczki			Wybierz właściwe ustawienia
Ciasto na chleb jest niewymieszane						Umieść prawidłowo formę do chleba, dopchnij właściwie ostrze do wyrabiania ciasta na wałek formy do chleba

	Woda lub mleko	Sól	Cukier lub miód	Mąka	Drożdże	Inne
Z otworów wydobywa się dym						Wyczyść element grzejny
Regulacja dużej wysokości	Zmniejsz ilość składnika o 1–2 łyżki		Zmniejsz ilość składnika o ½ łyżeczki		Zmniejsz ilość składnika o 1/8–¼ łyżeczki	

**Uwaga:** Dokonując korekty w ilości składników, należy najpierw zmienić ilość drożdży. Jeśli wynik wciąż nie jest zadowalający, należy najpierw dostosować ilość płynów, a następnie ilość suchych składników.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Przyciski nie działają.	Wtyczka nie jest włożona do gniazdka elektrycznego.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Jeśli problem będzie nadal występował, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Podczas pracy urządzenie wydaje odgłosy.	Silnik wydaje dźwięki podczas procesu wyrabiania ciasta. Jest to zjawisko normalne.	Nie jest wymagana żadna czynność.
Urządzenie stukocze podczas działania.	Forma do chleba jest nieprawidłowo włożona.	Aby prawidłowo włożyć formę do chleba, obracaj ją w lewo, aż zatrzaśnie się w odpowiednim położeniu.
Z otworów wylotu pary wydobywa się dym, a urządzenie wydziela zapach spalenizny.	Składniki lub okruchy chleba dostały się na element grzejny lub do wnętrza urządzenia.	Zawsze czyść urządzenie po użyciu. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
Urządzenie nie zaczyna działać po naciśnięciu przycisku uruchamiania/zatrzymania/anulowania, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „ERR”.	Urządzenie przegrzało się.	Odczekaj około 1 godziny, aż urządzenie ostygnie.

### Często zadawane pytania

Pytanie	Odpowiedź
Dlaczego bochenki czasami różnią się wysokością i kształtem?	Chleb jest bardzo czuły na czynniki środowiska, takie jak temperatura, pogoda, wilgotność, wysokość, zmiany w przepływie powietrza i wykorzystanie minutnika. Kształt chleba może zmieniać się w zależności od tego, czy użyte zostaną świeże składniki i czy zostały one odpowiednio odmierzone.
W jaki sposób bochenki mogą różnić się między sobą kształtem w zależności od pory roku?	Latem bochenki mogą czasami opadać (w środku powstaje wgłębienie) lub zbyt szybko rosnąć. Zimą chleb może nie wyrastać właściwie. Ten problem można rozwiązać, używając wody o temperaturze 20°C.
Dlaczego mąka czasami przylepia się do boków bochenka?	Podczas wstępnych stadiów mieszania, niewielkie ilości mąki mogą czasem przylepiać się do boków formy do chleba i są przypiekane do boków bochenka. Jeśli ma miejsce taka sytuacja, możesz zdrapać tę część skórki za pomocą ostrego noża.
Dlaczego ciasto jest czasami bardzo kleiste i trudne do wyrobienia?	Ciasto może czasem być zbyt kleiste (tzn. zbyt mokre) w zależności od temperatury panującej w pomieszczeniu oraz temperatury wody. Spróbuj dodać do ciasta zimniejszej wody.
Dlaczego górna część bochenka wygląda czasami na rozdartą?	Czasami ciasto wyrasta zbyt mocno, co może spowodować powstanie pęknięć na powierzchni wypiekanego chleba.
Czy mogę przygotowywać w urządzeniu chleb z dodatkiem jajek?	Tak, należy w takim przypadku zmniejszyć ilość wody i zamiast niej dodać jajka. Najpierw umieść jajka w kubku z miarką, następnie wlej wody do poziomu określonego w przepisie. Jeśli dodajesz jajka, nie używaj funkcji minutnika, ponieważ jajka mogą się zepsuć.
Czy mogę używać tego wypiekacza do chleba do przygotowywania potraw według przepisów pochodzących z innych książek kucharskich?	Tak. Jednakże, przepisy zawarte w tej broszurze zostały stworzone specjalnie z myślą o tym urządzeniu i wyniki mogą różnić się w przypadku wykorzystania innych przepisów. Jeśli w przypadku innych przepisów będą występować problemy, zapoznaj się z informacjami w rozdziale Rozwiązywanie problemów.
Dlaczego czasami chleb wydziela dziwny zapach?	Zbyt duża ilość aktywnych suszonych drożdży lub nieświeżych składników (szczególnie mąki i wody) może spowodować, że chleb będzie wydzielał dziwny zapach. Aby cieszyć się najlepszymi wynikami, zawsze starannie odmierzaj składniki i używaj świeżych składników.
Czy mogę używać mąki zmielonej w warunkach domowych?	W zależności od tego, jak grubo mielona jest mąka, rezultaty wypiekania chleba mogą nie być zadowalające. Zalecamy mieszanie mąki mielonej w warunkach domowych ze zwykłą mąką w celu uzyskania najlepszych wyników.

## Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descriere generală (fig. 1)

- A** Orificii de ventilare
- B** Panou de control
- 1 Listă de programe
- 2 Indicații privind greutatea
- 3 Afișaj
- 4 Indicații privind culoarea crustei
- 5 Buton de pornire/oprire/anulare
- 6 Selector pentru culoarea crustei
- 7 Butonul de reducere al cronometrului
- 8 Butonul de creștere al cronometrului
- 9 Selector de greutate
- 10 Selector de programe
- C** Capac detașabil
- D** Fereastră
- E** Orificii pentru abur
- F** Tijă rotativă
- G** Tavă pentru pâine cu suprafață antiaderentă
- H** Mânerul tăvii pentru pâine
- I** Lamă de frământare cu suprafață antiaderentă
- J** Linguriță de dozare
- K** Cârlig de metal
- L** Pahar gradat
- M** Element de încălzire
- N** Suport de depozitare a cablului
- O** Cablu de alimentare

## Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

### Pericol

- Nu introduceți niciodată corpul aparatului de pâine în apă sau în alt lichid și nici nu îl clătiți sub jet de apă.
- Nu acoperiți orificiile de ventilare și de abur pe durata funcționării aparatului de pâine.

### Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Conectați aparatul doar la o priză de perete cu împământare. Aveți grijă ca ștecherul să fie bine introdus în priză de perete.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare, corpul aparatului sau tava pentru pâine este deteriorată.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Asigurați-vă că elementul de încălzire, tija rotativă a tăvii pentru pâine și suprafața exterioară a acestora sunt curate și uscate înainte de a conecta ștecherul la priză de perete.
- Nu utilizați aparatul pentru alt scop decât cel descris în acest manual.
- Nu conectați cablul de alimentare al aparatului și nu operați panoul de control cu mâinile ude.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu apropiați fața sau mâinile de orificiile de aerisire și de abur pe durata funcționării aparatului.
- Nu deschideți capacul pe durata procesului de coacere, întrucât acest lucru poate face ca aluatul sau pâinea să se dezumfle.
- Pe durata procesului de coacere, aparatul în sine și capacul devin foarte fierbinți. Aveți grijă să nu vă ardeți.
- Nu scoateți tava pentru pâine din aparat pe durata utilizării.
- Nu utilizați niciodată ustensile pentru a amesteca ingredientele în tava pentru pâine pe durata unui program de coacere.
- Puneți ingredientele numai în tava pentru pâine. Nu introduceți și nu vărsați ingrediente și/sau aditivi în interiorul aparatului, pentru a evita deteriorarea elementului de încălzire.
- La scoaterea marmeladei din tava pentru pâine, ridicați tava cu ambele mâini utilizând mănuși de bucătărie și vărsați marmelada caldă din aceasta.

### Precauție

- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Nu atingeți tava pentru pâine cu ustensile ascuțite, pentru a evita deteriorarea.
- Nu expuneți aparatul la temperaturi ridicate și nu îl așezați pe o sobă sau o mașină de gătit care funcționează sau este încă fierbinte.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, plată și orizontală.
- Introduceți întotdeauna tava pentru pâine în aparat înainte de a conecta cablul de alimentare al aparatului la priză și de a-l porni.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de a-l curăța sau de a-l muta.
- Nu introduceți tava pentru pâine într-un cuptor convențional pentru a coace pâine.

- Aparatul este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune. Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când ridicați tava pentru pâine de mâner sau când manipulați tava pentru pâine fierbinte, lama de frământare sau pâinea fierbinte.
- Feriți-vă de aburul fierbinte degajat din orificiile pentru abur pe durata coacerii sau din aparatul de pâine, atunci când deschideți capacul sau după procesul de coacere.
- Nu ridicați sau deplasați aparatul în timp ce funcționează.
- Nu atingeți piesele în mișcare.
- Nu expuneți aparatul la lumina directă a soarelui.
- Nu introduceți obiecte metalice sau substanțe străine în orificiile de abur.
- Nu utilizați tava de pâine dacă aceasta este deteriorată.
- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare.
- Nu curățați aparatul în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți aparatul în aer liber.
- Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm deasupra, în spatele și de ambele laturi ale aparatului pentru a preveni deteriorările cauzate de căldura radiată.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu așezați tava pentru pâine sau alt obiect pe partea superioară a acestuia.

### Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

### Funcția de rezervă în caz de pană de curent

Acest aparat dispune de o funcție de rezervă, care memorează starea anterioară unei pene de curent, cu condiția ca alimentarea să fie reluată în decurs de 7 minute. Dacă pana de curent se produce pe durata unui proces de preparare, la reluarea alimentării cu energie, cronometrarea duratei de preparare continuă de la momentul întreruperii. Dacă pana de curent durează mai mult de 7 minute și se produce pe durata unui proces de preparare, aparatul de pâine se reinițializează automat la setarea prestabilită la reluarea alimentării cu energie. Deschideți aparatul de pâine, scoateți conținutul și începeți de la capăt. Dacă ați setat cronometrul și procesul de preparare prestabilit nu a început încă la producerea penei de curent, aparatul de pâine se reinițializează automat la setarea prestabilită atunci când este reluată alimentarea cu energie. Deschideți aparatul de pâine, scoateți conținutul și începeți de la capăt.

### Înainte de prima utilizare

- 1 Scoateți toate materialele de ambalare de pe aparat. Aveți grijă să nu aruncați lama de frământare.
- 2 Îndepărtați orice etichete de pe corpul aparatului.
- 3 Pentru a îndepărta eventualele urme de praf acumulate pe aparat, ștergeți suprafața exterioară a aparatului, tava pentru pâine și lama de frământare cu o cârpă umedă.

Nu folosiți niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăța aparatul.

- 4 Uscați bine toate piesele înainte de a începe utilizarea aparatului.

### Panou de control

#### Afișaj

Afișajul arată următoarele:

- Numărul programului (1-12)
- Pictograma de meniu sau de durată
- Greutatea selectată și culoarea selectată pentru crustă
- Numărătoarea inversă a duratei de coacere, în minute
- „Fin” la terminarea programului
- „OFF” la anularea sau reinițializarea programului
- „Err” la apariția unei erori
- „Add” atunci când pot fi adăugate ingrediente solide suplimentare (de ex., fructe sau semințe)
- Animația de păstrare la cald la terminarea procesului de coacere

#### Butoane pentru cronometru

Puteți utiliza butoanele de creștere și reducere ale cronometrului atunci când doriți ca pâinea să fie gata la un moment ulterior. Decalajul de timp maxim care poate fi setat este de 13 ore.

De exemplu, setați cronometrul la 13 ore la ora 19:00 pentru ca pâinea să fie gata la ora 08:00 a doua zi dimineață.

#### Buton de pornire/oprire/anulare

- Apăsăți acest buton pentru a începe un program sau numărătoarea inversă a cronometrului
- Țineți apăsat acest buton timp de 2 secunde, până când auziți 1 semnal sonor lung și pe afișaj apare mesajul „OFF”. Aceasta anulează programul curent, iar aparatul revine la setarea implicită (respectiv programul 1 - Pâine albă simplă, 750 g, culoare medie a crustei). Această acțiune nu închide aparatul.

#### Meniuri

Cu ajutorul selectorului de meniu, puteți selecta unul dintre cele 12 meniuri diferite. Numărul meniului selectat și timpul de procesare optim pentru meniul respectiv sunt indicate pe afișaj.

#### Culoarea crustei

Cu selectorul pentru culoarea crustei, puteți selecta una dintre cele trei culori pentru crustă: deschisă, medie sau închisă. Culoarea selectată a crustei este indicată pe afișaj.

#### Greutatea pâinii

Cu selectorul de greutate, puteți selecta una dintre cele trei cantități: 500 g, 750 g sau 1000 g. Greutatea pâinii este indicată pe afișaj.



## Utilizarea aparatului

### Pregătirea aparatului și a ingredientelor

**1** Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.

**2** Rotiți tava pentru pâine în sens antiorar și ridicați-o pentru a o scoate din aparat. (fig. 2)

*Notă: Scoateți întotdeauna tava pentru pâine înainte de a introduce ingredientele în aceasta, pentru a evita vărsarea ingredientelor în aparat.*

**3** Asigurați-vă că orificiul lamei de frământare și tija rotativă din interiorul tăvii pentru pâine sunt complet curate.

*Notă: Dacă aceste piese nu sunt curate, este posibil să nu puteți asambla lama de frământare în mod corespunzător.*

**4** Aliniați partea plată a orificiului lamei de frământare cu partea plată a tijei din tava pentru pâine, apoi împingeți ferm lama de frământare pe tijă (fig. 3).

*Notă: Aveți grijă să împingeți lama de frământare în poziția corectă; în caz contrar, aceasta se poate desprinde pe durata utilizării, fapt care afectează procesul de amestecare sau de frământare.*

*Notă: Atunci când este asamblată corect pe tijă, lama de frământare prezintă un balans orizontal pe aceasta. Acest aspect este normal.*

**5** Dozați ingredientele pentru rețeta pe care doriți să o preparați (consultați secțiunea „Rețete de pâine standard” de mai jos).

*Notă: Dozați întotdeauna ingredientele în mod corect. Consultați secțiunea „Dozarea ingredientelor” din capitolul „Ingrediente”.*

**6** Introduceți ingredientele în tava pentru pâine în ordinea în care sunt enumerate în rețetă.

- Dozați întotdeauna ingredientele în mod corect. Consultați secțiunea „Dozarea ingredientelor” din capitolul „Ingrediente”.
- Adăugați întotdeauna drojdia la final. Faceți o gaură în centrul făinii și presărați drojdia în aceasta.

**Nu amestecați drojdia cu niciunul dintre ingredientele lichide; în caz contrar, este posibil ca pâinea să nu crească în mod corespunzător, mai ales atunci când utilizați cronometrul.**

- Dacă un ingredient trebuie adăugat pe durata procesului de coacere, aparatul emite de trei ori un semnal sonor scurt și unul lung după un interval de 30 de minute, iar pe afișaj apare mesajul „ADD”. Dacă nu adăugați niciun ingredient, aparatul continuă pur și simplu procesul de coacere.

**7** Introduceți tava pentru pâine în aparat. Rotiți tava în sens orar, până când se fixează în poziție (fig. 4).

Dacă tava pentru pâine nu este asamblată în mod corect, lama de frământare nu funcționează.

**8** Lăsați în jos mânerul tăvii pentru pâine și închideți capacul aparatului.

**9** Introduceți ștecherul în priză.

- ▶ Aparatul emite un semnal sonor și pe afișaj apare cifra „1”, care desemnează programul „Pâine albă simplă”.

### Selectarea setărilor

**1** Apăsăți selectorul de meniu până când afișajul indică numărul programului corespunzător rețetei pe care doriți să o preparați (fig. 5).

- ▶ La fiecare apăsare a selectorului de meniu, numărul de pe afișaj crește cu o treaptă de 1.
- ▶ După 2 secunde, afișajul indică alternativ numărul programului selectat și timpul de preparare.

*Notă: Aparatul emite un semnal sonor la apăsarea accidentală a unui buton greșit, de exemplu, atunci când apăsați butonul de greutate pe durata programului pentru aluat.*

**2** Apăsăți selectorul de greutate o dată sau de mai multe ori pentru a selecta greutatea corespunzătoare a pâinii (fig. 6).

Asigurați-vă că greutatea selectată corespunde cu cantitatea ingredientelor din rețeta selectată, pentru a evita creșterea excesivă sau arderea pâinii. Consultați secțiunea „Rețete de pâine standard” de mai jos.

De exemplu, atunci când selectați o greutate de 750 g, greutatea prestabilită pentru pâinea albă, folosiți 455 g sau 3/4 cești de făină albă. Pentru programele de la 1 la 8, greutatea prestabilită este de 750 g.

- ▶ Punctul din partea stângă a afișajului indică greutatea selectată. Afișajul indică, de asemenea, numărul meniului selectat (fig. 7).

**3** Dacă doriți, apăsați selectorul pentru culoarea crustei o dată sau de mai multe ori, pentru a selecta culoarea corespunzătoare a crustei (fig. 8).

Pentru programele de la 1 la 8, culoarea prestabilită a crustei este cea medie.

- ▶ Punctul din partea dreaptă a afișajului indică culoarea selectată a crustei. Afișajul indică, de asemenea, numărul meniului selectat (fig. 9).
- ▶ Durata de coacere pentru programul selectat, greutatea și culoarea crustei apar pe afișaj. Durata de coacere este indicată în ore și minute (fig. 10).

**4** Apăsăți butonul de pornire/oprire/anulare pentru a începe procesul de preparare a pâinii. (fig. 11)

Pe durata procesului de coacere, aparatul în sine și capacul devin foarte fierbinți. Aveți grijă să nu vă ardeți.

*Notă: Puteți urmări procesul de amestecare, frământare și coacere prin fereastra de vizualizare. Ocazional, este posibil să se formeze umezeală pe interiorul ferestrei. Puteți deschide capacul pentru a privi înăuntru în timpul etapelor de amestecare și frământare, dar NU ÎL DESCHIDEȚI ÎN TIMPUL PROCESULUI DE COACERE (aproximativ ultima oră din timpul de procesare total), întrucât aceasta poate duce la dezumflarea pâinii.*

- ▶ Afișajul cronometrează invers timpul de procesare, în trepte de 1 minut, până când pâinea este gata.
- ▶ La fiecare cinci secunde, afișajul indică numărul programului selectat în locul timpului de procesare.
- ▶ La terminarea procesului de coacere, aparatul emite un semnal sonor. Alternativ, pe afișaj apare mesajul „Fin” timp de 1 secundă, iar animația de păstrare la cald este afișată timp de 5 secunde, cu condiția să nu apăsați niciun buton. (fig. 12)

*Notă: Modul de păstrare la cald nu funcționează în cadrul programului pentru aluat. Dacă lăsați un aluat care este gata prea mult timp în aparat, acesta poate crește excesiv și genera rezultate slabe la coacere. Pentru rezultate optime, scoateți aluatul la sfârșitul programului și urmați instrucțiunile din rețetă pentru modelare, timpul de lăsat la crescut și coacere.*

*Notă: Dacă nu scoateți pâinea pe durata modului de păstrare la cald sau imediat după terminarea acestuia, coaja se umezește și își pierde aspectul crocant. Modul de păstrare la cald NU coace suplimentar pâinea și NU o închide la culoare.*

### Utilizarea cronometrului

Puteți utiliza cronometrul dacă doriți ca pâinea să fie gata la un moment ulterior. Decalajul de timp maxim care poate fi setat este de 13 ore.

De exemplu, setați cronometrul la 13 ore la ora 19:00 pentru ca pâinea să fie gata la ora 08:00 a doua zi dimineață.

**Notă:** Nu utilizați funcția cronometrului cu rețetele care necesită ingrediente proaspete care se pot strica, precum ouă, lapte proaspăt, smântână sau brânză.

Pentru a utiliza cronometrul:

- 1 Introduceți toate ingredientele în tava pentru pâine.
- 2 Selectați programul, dimensiunea pâinii și culoarea crustei corespunzătoare pentru rețetă.
  - ▶ Timpul de procesare total pentru setările selectate este indicat pe afișaj.

- 3 Calculați decalajul de timp (în ore) între momentul prezent și ora la care doriți să fie gata pâinea.

De exemplu, dacă ora actuală este 19:00 și doriți ca pâinea să fie gata a doua zi dimineață la ora 07:00, decalajul de timp este de 13 ore.

- 4 Apăsati butonul de creștere sau reducere al cronometrului până când afișajul indică decalajul de timp corect (fig. 13).

- ▶ La fiecare apăsare a butonului de creștere sau reducere al cronometrului, durata crește sau se reduce cu 10 minute. Dacă țineți apăsat butoanele, durata crește sau se reduce mai rapid.

**Notă:** Dacă durata de pe afișaj ajunge la 13 ore și țineți în continuare apăsat butonul de creștere al cronometrului, afișajul revine la durata de coacere a programului setat.

**Notă:** Dacă depășiți durata pe care doriți să o setați, apăsați butonul opus pentru a crește sau a reduce durata.

- 5 Apăsati butonul de pornire/oprire/anulare.

- ▶ Cronometrul numără invers durata stabilită, în minute.

- ▶ Pâinea este gata atunci când cronometrul a numărat invers până la 00:00 și aparatul emite un semnal sonor.

### După procesul de coacere

Interiorul aparatului de pâine, tava pentru pâine, lama de frământare și pâinea sunt foarte fierbinți. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate tava pentru pâine la finalul ciclului de coacere sau în orice moment pe durata modului de păstrare la cald.

- 1 Pentru a opri modul de păstrare la cald, țineți apăsat butonul pornire/oprire/anulare timp de 2 secunde. Afișajul indică „OFF”, anulează programul curent și revine la setarea implicită.
- 2 Pentru a opri aparatul, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză.
- 3 Utilizând o cârpă sau mănuși de bucătărie, deschideți capacul și rotiți tava pentru pâine în sens antiorar. După aceea, prindeți tava pentru pâine de mâner și ridicați-o din aparat.
- 4 Pentru scoaterea ușoară a pâinii, lăsați pâinea în poziție verticală în tavă timp de 5 minute. După aceea, răsturnați tava, țineți de mâner și agitați pentru a scoate pâinea pe un grătar de sârmă rece, astfel încât pâinea să elibereze mai rapid căldura și umezeala.

Dacă este cazul, introduceți o spatulă plată de cauciuc sau de plastic pe marginile tăvii, pentru a desprinde pâinea.

Nu utilizați ustensile de metal pentru scoaterea pâinii, întrucât acestea pot deteriora suprafața antiaderentă a tăvii pentru pâine.

Aveți grijă, tava pentru pâine și pâinea sunt fierbinți.

- 5 Dacă lama de frământare a rămas în partea inferioară a pâinii, folosiți cârligul de metal furnizat împreună cu aparatul pentru a scoate lama.

Asigurați-vă întotdeauna că lama de frământare nu rămâne în pâine; în caz contrar, este posibil să deteriorați lama la felierea pâinii.

Nu utilizați ustensile de metal pentru scoaterea lamei de frământare, întrucât acestea pot deteriora suprafața antiaderentă a lamei.

Aveți grijă, lama de frământare și pâinea sunt fierbinți.

- 6 Scoateți imediat lama de frământare din tava pentru pâine pentru a preveni lipirea acesteia.

**Notă:** Dacă lama rămâne blocată, umpleți tava pentru pâine cu apă până la un nivel situat deasupra lamei de frământare și lăsați tava la înmuiat timp de 30 de minute. După aceea, scoateți lama de frământare de pe țijă.

- 7 Lăsați pâinea să se răcească pe grătarul de sârmă rece, timp de 30-60 de minute, înainte de a o felia cu un cuțit obișnuit sau electric.

- 8 Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța sau înainte de a coace altă pâine.

### Păstrarea pâinii

- Pâinea trebuie consumată proaspătă, întrucât nu conține conservanți. Poate fi păstrată numai timp de 1 sau 2 zile.
- Păstrați pâinea la temperatura camerei, într-o pungă de plastic bine strânsă sau într-un recipient etanș.
- Pâinea feliată își pierde prospețimea și se usucă mai rapid decât cea nefeliată.
- Păstrați pâinea franțuzească într-o pungă de hârtie sau expusă la aer, pentru a menține coaja crocantă. Acest tip de pâine se consumă ideal în aceeași zi în care a fost coaptă.

### Congelarea/dezghetarea pâinii

- Pâinea poate fi pusă la congelat într-un recipient etanș, timp de 4-6 săptămâni.
- Puteți felia pâinea înainte de congelare, pentru a putea folosi numai câteva felii o dată.
- Dacă dezghetați pâinea întregă, lăsați-o la dezghet în același recipient, pentru a permite pâinii să își reabsoarbă umezeala.
- Lăsați pâinea să se dezghete la temperatura camerei sau la o setare mică a cuptorului cu microunde.

### Rețete de pâine standard

#### Pâine albă simplă (programele 1 și 2)

program: albă simplă	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	220 ml	280 ml	350 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă în loc de lapte)	1 lingură	1 ½ linguri	2 linguri
Ulei	1 lingură	1 ½ linguri	2 linguri

program: albă simplă	500 g	750 g	1000 g
Sare	2/3 linguriță	1 linguriță	1 ½ lingurițe
Zahăr	1 lingură	1 ½ linguri	2 linguri
Făină albă	350 g (2 ½ cești)	455 g (3 ¼ cești)	560 (4 cești)
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

#### Pâine din grâu integral (programele 3 și 4)

program: grâu integral	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F)	230 ml	280 ml	350 ml
Ulei	1 lingură	1 lingură	2 linguri
Sare	1 linguriță	1 linguriță	2 lingurițe
Miere SAU zahăr	2 linguri	2 linguri	2 linguri
Făină integrală de grâu	350 g	450 g	560 g
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

#### Pâine franțuzească (programul 5)

program: franțuzească	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F)	200 ml	260 ml	330 ml
Ulei	1 lingură	1 ½ linguri	2 linguri
Sare	1 linguriță	1 ½ lingurițe	2 lingurițe
Făină albă	350 g (2 ½ cești)	450 g (3 ¼ cești)	560 (4 cești)
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

#### Pâine dulce (programul 6)

program: dulce	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	180 ml	240 ml	300 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă în loc de lapte)	1 lingură	1 ½ linguri	2 linguri
Ulei	1 ½ linguri	2 linguri	3 linguri
Sare	2/3 linguriță	1 linguriță	1 linguriță
Zahăr	3 linguri	4 linguri	5 linguri
Făină albă	300 g (2 cești)	400 g (2 2/3 cești)	500 g (3 1/3 cești)
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

#### Pâine super-rapidă: 58 min. (programul 7)

program: super-rapidă	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	-	280 ml	350 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă în loc de lapte)	-	1 ½ linguri	2 linguri
Ulei	-	1 ½ linguri	2 linguri
Sare	-	½ linguriță	1 linguriță
Zahăr	-	1 ½ linguri	2 linguri
Făină albă	-	450 g (3 ¼ cești)	560 (4 cești)
Drojdie uscată	-	1 linguriță	4 lingurițe

#### Pâine fără gluten (programul 8)

program: fără gluten	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	-	-	340 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă în loc de lapte)	-	-	2 linguri
Ulei	-	-	2 linguri
Sare	-	-	1 ½ lingurițe
Zahăr	-	-	2 linguri

program: fără gluten	500 g	750 g	1000 g
Făină fără gluten	-	-	560 (4 cești)
Drojdie uscată	-	-	2 ¼ lingurițe

**Aluat/aluat de pizza (programul 9, opțional meniul 12 ulterior)**

program: aluat	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	-	-	330 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă în loc de lapte)	-	-	2 linguri
Ulei	-	-	¼ ceașcă
Sare	-	-	2 lingurițe
Zahăr	-	-	4 linguri
Făină albă	-	-	560 (4 cești)
Drojdie uscată	-	-	2 lingurițe

**Aluat pentru paste (programul 10)****Program: aluat pentru paste**

Griș	2 cești
Ouă mari	3
Ulei de măsline	2 linguri
Sare	½ linguriță

**Gem de căpșuni sau de mure (programul 11)****Program: gem**

Fructe proaspete sau congelate (dezghețate)	2 cești
Zahăr	1 ½ cești

**Gem de afine, caise, piersici sau pere (programul 11)****Program: gem**

Fructe proaspete sau congelate (dezghețate)	2 cești
Zahăr	1 ½ cești
Suc de lămâie	2 linguri

**Tabel de conversie**

linguriță/lingură/ceașcă	ml
¼ linguriță	1 ml
½ linguriță	2 ml
1 linguriță	5 ml
1 lingură	15 ml
¼ ceașcă	50 ml
1/3 ceașcă	75 ml
½ ceașcă	125 ml
2/3 ceașcă	150 ml
3/4 ceașcă	175 ml
1 ceașcă	250 ml

**Durate și temperaturi de coacere**

Temperatura standard de păstrare la cald pentru tipurile de pâine și modul numai coacere din tabelurile de mai jos este de 60°C. Temperatura de păstrare la cald pentru gem este de 20°C.

Decalajul de timp maxim care poate fi setat pentru toate tipurile de pâine, cu excepția celei super-rapide și fără gluten, este de 13 ore. Decalajul de timp maxim pentru modul Numai coacere este de 1 oră și 30 de minute.

**Durate și temperaturi în etapa pentru aluat**

Tip	Timp/ Temp.	PH	K1	Odihnă	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Albă simplă	Temp.					25°C		30°C		34°C
	Timp	0 min.	18 min.	25 min.	16 min.	46 min.	30 sec.	25 min.	15 sec.	55 min.
Albă rapidă	Temp.					35°C		35°C		N/A
	Timp	0 min.	3 min.	0 min.	31 min.	26 min.	15 sec.	55 min.	0 sec.	0 min.
Grâu integral	Temp.	25°C				25°C		33°C		N/A
	Timp	30 min.	5 min.	5 min.	20 min.	40 min.	20 sec.	80 min.	0 sec.	0 min.
Grâu integral rapid	Temp.	25°C				35°C		35°C		N/A
	Timp	5 min.	3 min.	0 min.	25 min.	30 min.	0 sec.	46 min.	0 sec.	0 min.
Franțuzească	Temp.					20°C.		25°C		25°C
	Timp	0 min.	14 min.	10 min.	16 min.	100 min.	20 sec.	60 min.	15 sec.	95 min.
Dulce	Temp.					25°C		30°C		32°C
	Timp	0 min.	3 min.	0 min.	31 min.	31 min.	15 sec.	30 min.	15 sec.	50 min.
Super-rapidă	Temp.					30°C		35°C		N/A
	Timp	0 min.	3 min.	0 min.	12 min.	0 min.	18 min.	0 min.	0 min.	25 min.
Fără gluten	Temp.					35°C		N/A		N/A
	Timp	8 min.	4 min.	0 min.	19 min.	48 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.
Aluat	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Timp	0 min.	3 min.	0 min.	27 min.	60 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.
Aluat pentru paste	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Timp	0 min.	3 min.	0 min.	11 min.	0 min.	0 sec.	0 min.	0 sec.	0 min.
Gem	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Timp	0 min.	0 min.	0 min.	15 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 sec.	0 min.
Numai coacere	Temp.					N/A		N/A		N/A
	Timp	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 sec.	0 min.

- PH: sec. preîncălzire
- K1-4: faza de frământare 1-4
- R1-3: faza de creștere 1-3

**Opțional: adăugare de ingrediente suplimentare în faza de aluat**

Program	Adăugarea de ingrediente suplimentare (când aparatul emite un semnal sonor)
Albă simplă	După 45 min.
Albă rapidă	După 20 min.
Grâu integral	După 46 min.
Grâu integral rapid	După 19 min.
Dulce	După 20 min.
Fără gluten	După 17 min.
Aluat	După 16 min.

**Durate și temperaturi în etapa de coacere**

Tip	Coajă	Temp. de coacere	Greutate	Durață de coacere	Timp de procesare
Albă	Deschisă	110°C	500 g	45 min.	3 h 50 min.
			750 g	50 min.	3 h 55 min.
			1000 g	55 min.	4 ore
Medie		120°C	500 g	45 min.	3 h 50 min.
			750 g	50 min.	3 h 55 min.
			1000 g	55 min.	4 ore

Tip	Coajă	Temp. de coacere	Greutate	Durată de coacere	Timp de procesare
	Închisă	130°C	500 g	60 min.	4 h 5 min.
			750 g	65 min.	4 h 10 min.
			1000 g	70 min.	4 h 15 min.
Albă rapidă	Deschisă	110°C	500 g	45 min.	2 h 40 min.
			750 g	50 min.	2 h 45 min.
			1000 g	55 min.	2 h 50 min.
	Medie	120°C	500 g	45 min.	2 h 40 min.
			750 g	50 min.	2 h 45 min.
			1000 g	55 min.	2 h 50 min.
	Închisă	130°C	500 g	55 min.	2 h 50 min.
			750 g	60 min.	2 h 55 min.
			1000 g	65 min.	3 ore
Grâu integral	Deschisă	120°C	500 g	45 min.	3 h 45 min.
			750 g	50 min.	3 h 50 min.
			1000 g	55 min.	3 h 55 min.
	Medie	130°C	500 g	50 min.	3 h 50 min.
			750 g	55 min.	3 h 55 min.
			1000 g	60 min.	4 ore
	Închisă	140°C	500 g	60 min.	4 ore
			750 g	65 min.	4 h 5 min.
			1000 g	70 min.	4 h 10 min.
Grâu integral rapid	Deschisă	120°C	500 g	45 min.	2 h 34 min.
			750 g	50 min.	2 h 39 min.
			1000 g	55 min.	2 h 44 min.
	Medie	130°C	500 g	50 min.	2 h 39 min.
			750 g	55 min.	2 h 44 min.
			1000 g	60 min.	2 h 49 min.
	Închisă	140°C	500 g	55 min.	2 h 44 min.
			750 g	60 min.	2 h 49 min.
			1000 g	65 min.	2 h 54 min.
Franțuzească	Deschisă	115°C	500 g	50 min.	5 h 45 min.
			750 g	55 min.	5 h 50 min.
			1000 g	60 min.	5 h 55 min.
	Medie	125°C	500 g	55 min.	5 h 50 min.
			750 g	60 min.	5 h 55 min.
			1000 g	65 min.	6 ore
	Închisă	135°C	500 g	60 min.	5 h 55 min.
			750 g	65 min.	6 ore
			1000 g	70 min.	6 h 5 min.
Dulce	Deschisă	105°C	500 g	53 min.	3 h 19 min.
			750 g	57 min.	3 h 22 min.
			1000 g	58 min.	3 h 23 min.
	Medie	115°C	500 g	54 min.	3 h 19 min.
			750 g	57 min.	3 h 22 min.
			1000 g	60 min.	3 h 25 min.
	Închisă	135°C	500 g	58 min.	3 h 23 min.
			750 g	61 min.	3 h 26 min.
			1000 g	64 min.	3 h 29 min.
Super-rapidă	Medie	140°C	N/A	25 min.	58 min.
Fără gluten	Medie	115°C	750 g	95 min.	2 h 54 min.

Tip	Coajă	Temp. de coacere	Greutate	Durată de coacere	Timp de procesare
			1000 g	100 min.	2 h 59 min.
Aluat	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 h 30 min.
Aluat pentru paste	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Gem	N/A	115°C	N/A	45 min.	1 h
Numai coacere	N/A	120°C	N/A	10 min.	10 min.

## Ingrediente și instrumente

Acest capitol descrie o serie de ingrediente și instrumente utilizate pentru coacerea pâinii. Fiecare ingredient are un scop special. Este important să cumpărați ingrediente de calitate și să le folosiți în cantitățile exacte specificate în rețete. Deși unele ingrediente se pot substitui reciproc, altele vor produce o pâine de slabă calitate.

### Ingrediente

#### Făină albă

Făina albă conține o cantitate suficientă de proteine (gluten) pentru a conferi foarte mult volum și textură pâinii. Glutenul este cel care formează structura peretelui celular; etanșând și păstrând în interior bulele de aer și permițând pâinii să crească. Cele mai multe tipuri de făină sunt albe. Aceasta nu afectează performanța la coacere sau perioada de valabilitate.

#### Făină integrală de grâu

Făina integrală este un tip de făină măcinată mare, obținută din bobul de grâu întreg. Coajă, germen și endospermă. Coaja și germenul conferă culoarea maronie și gustul de nucă, crescând totodată numărul de fibre. Coacerea cu făină integrală produce o pâine mai scundă și mai densă.

#### Făină de seară

Făina de seară se obține prin măcinarea fină a boabelor de seară. Numai făina de grâu și cea de seară conțin proteine formatoare de gluten. Glutenul din făina de seară nu este foarte elastic, motiv pentru care acest tip de făină trebuie folosit în combinație cu făina de grâu.

#### Cereale, boabe și semințe

Cerealele, boabele și semințele conferă tipurilor de pâine varietate a texturii, gustului și aspectului. Acestea sporesc conținutul de fibre, dar nu conțin gluten. Cerealele cu trei, cinci, șapte sau douăsprezece boabe pot substitui orice tip de cereale cu mai multe boabe într-o rețetă. Grâul concasat este bobul integral zdrobit în particule de diferite dimensiuni, de la mari la fine. Grâul bulgur este bobul de grâu fără coajă, fiert în abur, uscat și măcinat. Tărâțele naturale, atât de grâu, cât și de ovăz, divizează catenele de gluten, deci nu folosiți o cantitate de tărâțe mai mare decât cea menționată în rețetă.

#### Făină de griș

Grișul, o făină măcinată mare, de culoare galben-crem, măcinată din grâu amăut dur; are un conținut ridicat de proteine. Acesta se utilizează la prepararea pastelor proaspete. Aluatul de paste din griș este mai ușor de frământat și își menține forma mai bine pe durata preparării decât aluatul preparat cu făină universală. Puteți înlocui o parte a făinii universale sau integrale din grâu cu griș.

#### Grăsimi

Grăsimile frăgezesc, dau un plus de savoare și sporesc perioada de valabilitate a pâinii, prin reținerea umezelii. Grăsimea pentru aluat, margarina, untul sau uleiul pot fi schimbate între ele în rețete. Pâinile coapte cu aceste grăsimi vor varia ușor. Evitați margarina moale cu număr redus de calorii, întrucât conținutul mai mare de apă poate afecta semnificativ dimensiunea și textura pâinii.

#### Sare

Sarea controlează acțiunea drojdiei și conferă savoare. Nu omiteți niciodată sarea din compoziția aluatului. Cantitățile utilizate sunt mici, dar necesare. Fără sare, pâinea poate să crească excesiv sau să se dezumfle.

#### Îndulcitori

Îndulcitorii reprezintă hrană pentru drojdie și conferă, de asemenea, dulceață pâinii și culoare crustei. Dacă nu se indică altfel în rețetă, folosiți zahăr alb granulat. Mierea, zahărul brun și melasa conferă pâinii o savoare și o culoare unice. Substituirea unui ingredient cu altul poate afecta rezultatul final.

Pot fi utilizați substituenți pe bază de aspartam (nu pe bază de zaharină) pentru zahărul granulat. Înlocuiți cu cantități egale cu cea a zahărului din rețetă.

#### Lichide

Lichidele se omogenizează cu făina, pentru a produce un aluat elastic. Laptele conferă o textură moale, în timp ce apa creează o coajă mai crocantă. Laptele praf degresat și praful de zer sporesc valoarea nutrițională și înmoaie textura. Nu este necesar să reconstituiți laptele praf degresat sau praful de zer. Utilizarea acestor prafuli sporește numărul rețetelor care pot fi utilizate în combinație cu funcția de cronometru. Nu utilizați funcția de cronometru pentru rețetele care necesită lapte proaspăt. Praful de zer se omogenizează de obicei mai bine atunci când este adăugat după făină.

Dacă înlocuiți apa și laptele praf degresat cu lapte, utilizați o cantitate egală cu cantitatea de apă. În rețetele care necesită lapte poate fi folosit lapte omogenizat, 2%, 1% sau degresat. Sucurile de fructe și de legume neîndulcite pot fi utilizate în cantitățile precizate în rețete. Citiți etichetele acestor sucuri pentru a vă asigura că nu conțin adaos de sare, zahăr sau îndulcitori.

#### Ouă

Ouăle conferă un plus de culoare, consistență și savoare. Folosiți întotdeauna ouă mari, proaspăt scoase de la frigider. Nu utilizați funcția de cronometru pentru rețetele care necesită ouă proaspete.

#### Brânză

Nu presați brânza în lingurița de dozare atunci când o măsurați. Brânzeturile degresate pot afecta înălțimea și forma pâinii. Nu utilizați funcția de cronometru pentru rețetele care necesită brânză.

#### Drojdie

Drojdia, un micuț organism viu, unicelular, se hrănește cu carbohidrații din făină și zahăr pentru a produce dioxidul de carbon care face pâinea să crească. Când este amestecată cu apă și zahăr, drojdia se activează în timpul procesului de frământare și umple aluatul cu micile bule de aer care generează creșterea acestuia. Coacerea inițială cauzează creșterea mai mare a aluatului, până la inactivarea drojdiei. Expunerea la aer, căldură și umiditate diminuează activitatea drojdiei. Folosiți întotdeauna drojdia înainte de data de expirare. După deschiderea ambalajului, drojdia se păstrează la frigider, în recipientul original, și se utilizează în termen de 6-8 săptămâni. Pe piață sunt disponibile 3 tipuri de drojdie: uscată activă, instant și de panificație. Drojdia de panificație este o tulpină de drojdie deosebit de activă, cu niveluri sporite de acid ascorbic (vitamina C).

Aceasta a fost dezvoltată special pentru utilizare în cuptoarele de pâine. Pentru a înlocui drojdia de panificație cu drojdie uscată activă sau drojdie instant, creșteți cantitatea specificată în rețetă cu ¼ linguriță. Pentru rezultate optime, folosiți tipul de drojdie specificat în rețetă. Căldura omoară drojdia. Atunci când preparați umpluturi, este important să lăsați ingredientele precum untul topit să se răcească înainte de a le utiliza. Feriți drojdia de lichide, grăsimi și sare, întrucât acestea îi încetinesc activitatea. Nu măriți cantitatea de drojdie specificată în rețetă.

**Scorțoșoara și usturoiul sunt inhibitori ai creșterii. Dacă folosiți aceste ingrediente, adăugați-le în colțul tăvii pentru pâine, pentru a vă asigura că nu intră în contact cu drojdia.**

### Testarea activității drojdiei

Dizolvați 1 linguriță de zahăr în ½ ceașcă de apă caldă, într-un pahar gradat. Presărați 2 lingurițe de drojdie la suprafață. Amestecați ușor. Lăsați amestecul să se odihnească timp de 10 minute. Amestecul trebuie să fie spumos și să miroasă puternic a drojdie. În caz contrar, cumpărați altă drojdie.

### Amestec pentru pâine

Amestecurile pentru pâine sunt disponibile în multe magazine. Amestecul pentru pâine include deja făina, sarea, zahărul și drojdia în cantitățile corecte, deci este convenabil de utilizat. De asemenea, se găsește în multe arome și varietăți diferite. În majoritatea cazurilor, trebuie doar să introduceți apă sau lapte și unt sau ulei în tava pentru pâine, conform instrucțiunilor de pe ambalajul amestecului pentru pâine, și apoi să adăugați amestecul pentru pâine.

### Dozarea ingredientelor

Perfecțiunea pâinii depinde de cantitatea corectă a fiecărui ingredient. Ca atare, este important să dozați corect ingredientele. Chiar și 1 sau 2 linguri măsurate greșit (în plus sau în minus) afectează semnificativ rezultatul final. Nu dozați niciodată ingredientele deasupra tăvii pentru pâine, întrucât este posibil să vărsați ingrediente în exces în aceasta.

**Sugestie:** Atunci când trebuie să adăugați de ex. 280 ml de apă, adăugați 1 ceașcă (250 ml) de apă cu paharul gradat, apoi adăugați 2 linguri (30 ml) de apă cu lingurița de dozare.

### Depozitarea

Păstrați făina într-un recipient etanș, la loc răcoros și uscat. Dacă este expusă la căldură sau umezeală, făina își pierde tăria și capacitatea de creștere. Făina absoarbe rapid aromele, deci păstrați-o la loc ferit de ceapă sau usturoi. Păstrați pâinea, bine etanșată într-o pungă de plastic sau alt recipient etanș, timp de 1-2 zile, la temperatura camerei. Pâinile frântuțești trebuie păstrate într-o pungă de hârtie sau expuse la aer, pentru a-și menține coaja crocantă. Se consumă ideal în aceeași zi în care au fost coapte.

### Instrumente

#### Linguriță de dozare

- Puteți folosi lingurița de dozare furnizată pentru măsurarea drojdiei, zahărului, sării, laptelui praf și condimentelor.
- Nu folosiți lingurițele de dozare pentru a scoate ingredientele uscate din recipientele lor. Preluați ușor ingredientele uscate în lingurița de dozare (fig. 14).
- Umpleți lingurița cu vârful și luați-i vârful cu muchia unei spatule de metal sau muchia dreaptă a unui cuțit. Nu presați ingredientele în linguriță și nici nu o agitați pentru a-i lua vârful (fig. 15).
- Singurul ingredient care trebuie presat în lingurița de dozare este zahărul brun. Apăsăți pe acesta până când preia forma linguriței.

#### Pahar gradat

- Folosiți un pahar gradat transparent pentru toate lichidele. Așezați paharul gradat pe o suprafață plană și citiți gradațiile la nivelul ochilor. Dacă este cazul, adăugați sau eliminați lichid (fig. 16).

### Curățare și întreținere

Pentru siguranță maximă, mențineți aparatul curat, fără reziduuri de grăsime și de alimente.

**Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alt lichid și nici nu-l clătiți sub jet de apă.**

**Nu folosiți niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăța aparatul.**

**1** Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

**2** După coacere, scoateți imediat lama de frământare din tava pentru pâine, pentru a preveni lipirea acesteia.

**Notă:** Dacă lama rămâne blocată, umpleți tava pentru pâine cu apă până la un nivel situat deasupra lamei de frământare și lăsați tava la înmuiat timp de 30 de minute. După aceea, scoateți lama de frământare de pe tija.

**3** Curățați lama de frământare în apă fierbinte cu puțin detergent lichid. Curățați orificiul lamei de frământare cu o scobitoare de lemn sau o perie de curățare de nailon.

**4** Curățați tava pentru pâine cu o cârpă moale, umezită în soluție de apă fierbinte și puțin detergent lichid.

**Nu cufundați tava pentru pâine în apă și nu o curățați în mașina de spălat vase.**

**5** Curățați tija din interiorul tăvii pentru pâine cu o cârpă moale.

**6** Clătiți interiorul tăvii pentru pâine cu apă curată.

**7** Pentru a scoate capacul pentru o curățare ușoară, ridicați-l la un unghi de 90° față de aparat și apoi scoateți-l din balamaua de pe aparat. (fig. 17)

**8** Ștergeți capacul cu o cârpă umedă.

**Nu curățați capacul în mașina de spălat vase.**

**9** Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

**Nu folosiți agenți chimici de curățare pentru cuptor.**

**10** Uscați bine toate piesele cu o cârpă moale uscată înainte de a reasambla aparatul.

**11** Pentru reasamblarea capacului, introduceți capacul în balama și apoi închideți-l. (fig. 18)



## Depozitarea

**1** Înfășurați cablul de alimentare în jurul cârligelor pentru depozitarea cablului din partea inferioară a aparatului (fig. 19).

**2** Depozitați aparatul într-un loc sigur și uscat.

## Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 20).

## Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la [www.philips.com](http://www.philips.com) sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

## Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente problemele care pot apărea în utilizarea aparatului. Dacă nu reușiți să rezolvați problema folosind informațiile de mai jos, contactați centrul de asistență pentru clienți din țara dvs.

### Probleme și soluții posibile

	Apă sau lapte	Sare	Zahăr sau miere	Făină	Drojdie	Altul
Pâinea crește, apoi se dezumflă	Reduceți cu 1-2 linguri, folosiți un lichid mai rece	Creșteți cu ¼ linguriță		Creșteți cu 1-2 lingură, folosiți făină mai proaspătă, folosiți tipul corect de făină	Reduceți cu 1/8-¼ linguriță, folosiți drojdie proaspătă, folosiți tipul de drojdie corect la setarea corectă	Verificați sursa de alimentare
Pâinea crește prea mult	Reduceți cu 1-2 linguri, folosiți un lichid mai rece	Creșteți cu 1/4 linguriță	Reduceți cu ½ linguriță	Reduceți cu 1-2 linguri	Reduceți cu 1/8-¼ linguriță, folosiți tipul de drojdie corect la setarea corectă	
Pâinea nu crește suficient	Creșteți cu 1-2 linguri	Reduceți cu 1/4 linguriță	Creșteți cu ½ linguriță	Folosiți făină mai proaspătă, folosiți tipul corect de făină	Creșteți cu 1/8-¼ linguriță, folosiți drojdie proaspătă, folosiți tipul de drojdie corect la setarea corectă	
Pâinea este scundă și grea				Folosiți făină mai proaspătă, folosiți tipul corect de făină	Adăugați drojdie, folosiți drojdie proaspătă, folosiți tipul de drojdie corect la setarea corectă	Verificați sursa de alimentare
Coaja este prea deschisă			Creșteți cu ½ linguriță			Selectați setările corecte
Pâinea este necoaptă						Verificați alimentarea cu energie, selectați setările corecte
Pâinea este coaptă excesiv			Reduceți cu ½ linguriță			Selectați setările corecte
Amestecul de pâine nu este omogenizat						Așezați corect tava pentru pâine, împingeți lama de frământare corect pe tija tăvii pentru pâine
lese fum din orificii						Curățați elementul de încălzire
Ajustare pentru atitudine înaltă	Reduceți cu 1-2 linguri		Reduceți cu ½ linguriță		Reduceți cu 1/8-¼ linguriță	

**Notă:** Atunci când corectați cantitățile de ingrediente, modificați mai întâi cantitatea de drojdie. Dacă rezultatul este în continuare nesatisfăcător, ajustați cantitatea de lichide, și apoi pe cea a ingredientelor uscate.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Butoanele nu funcționează.	Ștecherul nu este introdus în priză.	Introduceți ștecherul în priză. Dacă problema persistă, contactați centrul de asistență pentru clienți din țara dumneavoastră.
Aparatul produce zgomot în timpul funcționării.	Motorul produce zgomot pe durata procesului de frământare. Acest aspect este normal.	Nicio acțiune necesară.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul scoate sunete puternice în timpul funcționării.	Tava pentru pâine nu este instalată corect.	Pentru a instala corect tava pentru pâine, rotiți-o în sens orar până când se fixează în poziție.
Din orificiile pentru abur este degajat fum și aparatul emite un miros de ars.	S-au adunat ingrediente sau firimituri de pâine pe elementul de încălzire sau în interiorul aparatului.	Curățați întotdeauna aparatul după utilizare. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.
Aparatul nu începe să funcționeze atunci când apăși butonul de pornire/oprire/anulare și pe afișaj apare mesajul „ERR”.	Aparatul s-a supraîncălzit.	Lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 1 oră.

### Întrebări frecvente

Întrebare	Răspuns
De ce variază uneori înălțimea și forma pâinilor?	Pâinea este foarte sensibilă la factorii de mediu, precum temperatura camerei, starea vremii, umiditatea, altitudinea, fluctuațiile de circulație a aerului și utilizarea cronometrului. Forma pâinii poate fi afectată și dacă folosiți ingrediente care nu sunt proaspete sau nu au fost dozate corect.
Cum variază pâinile ca formă în funcție de sezon?	Pe durata verii, este posibil ca pâinile uneori să se dezumfle (și să capete o adâncitură în centru) sau să crească prea mult. Iarna, este posibil ca pâinea să nu crească în mod corespunzător. Puteți rezolva acest aspect utilizând apă la temperatura de 68°F/20°C.
De ce făina se lipește ocazional de latura pâinii?	Pe durata procesului de amestecare inițial, este posibil ca mici cantități de făină să se lipească uneori pe marginile tăvii pentru pâine și să se coacă pe laturile pâinii. În astfel de situații, răzuți această parte de pe coajă cu un cuțit ascuțit.
De ce este aluatul uneori foarte lipicios și dificil de manipulat?	Aluatul poate uneori să fie lipicios (adică prea umed), în funcție de temperatura camerei și temperatura apei. Încercați să utilizați apă mai rece la prepararea aluatului.
De ce partea superioară a pâinii are uneori un aspect crăpat?	Uneori, aluatul crește prea mult, ceea ce poate cauza crăparea suprafeței pâinii care se coace.
Pot să prepar pâine utilizând ouă în aparat?	Da, reduceți cantitatea de apă și înlocuiți-o cu ouă. Introduceți mai întâi ouăle în paharul gradat, apoi adăugați apă până la nivelul specificat în rețetă. Nu folosiți funcția de cronometru atunci când utilizați ouă, întrucât acestea se pot strica.
Pot utiliza acest aparat de pâine pentru a prepara rețete din alte cărți de bucate?	Da. Cu toate acestea, rețetele din această broșură au fost create special pentru acest aparat, iar rezultatele pot varia atunci când folosiți alte rețete. Dacă întâmpinați probleme cu alte rețete, consultați capitolul „Probleme și soluții posibile”.
De ce are pâinea uneori un miros ciudat?	Excesul de drojdie uscată activă sau de ingrediente care nu sunt proaspete (în special făină și apă) poate conferi un miros ciudat pâinii. Pentru rezultate optime, dozați întotdeauna cu grijă ingredientele și folosiți ingrediente proaspete.
Pot folosi făină măcinată în casă?	În funcție de cât de mare este măcinată făina, este posibil ca rezultatele de coacere să nu fie satisfăcătoare. Vă recomandăm să amestecați făina măcinată în casă cu făină obișnuită pentru rezultate optime.

## Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Общее описание (Рис. 1)

- A** Вентиляционные отверстия
- B** Панель управления
- 1** Список программ
- 2** Индикаторы веса
- 3** Дисплей
- 4** Индикаторы цвета корочки
- 5** Кнопка «Старт»/«Стоп»/«Отмена»
- 6** Кнопка выбора цвета корочки
- 7** Кнопка уменьшения времени таймера
- 8** Кнопка увеличения времени таймера
- 9** Кнопка выбора веса
- 10** Кнопка выбора программы
- C** Съёмная крышка
- D** Смотровое окно
- E** Паровые отверстия
- F** Вращающийся вал
- G** Форма для выпечки с антипригарным покрытием
- H** Ручка формы для выпечки
- I** Нож для замешивания с антипригарным покрытием
- J** Мерная ложка
- K** Металлический крючок
- L** Мерный стакан
- M** Нагревательный элемент
- N** Приспособление для хранения шнура
- O** Сетевой шнур

## Важно!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

### Опасно!

- Запрещается погружать корпус хлебопечи в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- Запрещается закрывать паровые и вентиляционные отверстия во время работы хлебопечи.

### Предупреждение.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Не используйте прибор, если сетевая вилка, сетевой шнур, корпус прибора или форма для выпечки повреждены.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в недоступном для детей месте. Не допускайте свисания шнура с края стола или другой поверхности, на которой установлен прибор.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Перед тем как вставить вилку в розетку электросети, убедитесь, что нагревательный элемент, вращающийся вал формы для выпечки и внешняя поверхность формы для выпечки являются чистыми и сухими.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данном руководстве.
- Запрещается включать прибор в сеть или пользоваться панелью управления с мокрыми руками.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
- Не подставляйте лицо и руки к паровым или вентиляционным отверстиям во время работы прибора.
- Не открывайте крышку во время выпекания хлеба, так как в этом случае тесто или хлеб могут опасть.
- Во время приготовления хлеба крышка и сам прибор сильно нагреваются. Будьте осторожны — вы можете обжечься!
- Не извлекайте форму для выпечки во время работы прибора.
- Запрещается использовать какие-либо кухонные принадлежности (лопатки и пр.) для перемешивания ингредиентов в форме для выпечки во время выпекания.
- Все ингредиенты следует помещать только в форму для выпечки. Во избежание повреждения нагревательного элемента не кладите и не наливайте какие-либо ингредиенты и/или добавки внутрь самого прибора.
- Чтобы вылить горячее варенье из формы для выпечки, поднимите форму для выпечки двумя руками, предварительно надев кухонные рукавицы.

### Внимание!

- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Во избежание повреждений запрещается касаться поверхности формы для выпечки острыми кухонными принадлежностями.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур и не помещайте его на включенную или неостывшую плиту или в духовку.
- Ставьте прибор только на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность.
- Всегда устанавливайте форму для выпечки в прибор, прежде чем вставить вилку в розетку электросети и включить прибор.

- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Перед перемещением и очисткой прибора убедитесь, что он остыл.
- Запрещается помещать форму для выпечки в обычную духовку с целью выпекания.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.
- Во время работы прибора его поверхности могут нагреваться. Всегда используйте кухонные рукавицы при извлечении формы для выпечки за ручку, а также при обращении с горячей формой для выпечки, горячим ножом для замешивания или горячим хлебом.
- Остерегайтесь горячего пара, который выходит во время выпекания из паровых отверстий или из хлебопечи при открытии крышки во время или после выпекания.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
- Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не вставляйте металлические предметы и не допускайте попадания каких-либо веществ в паровые отверстия.
- Не используйте форму для выпечки, если она повреждена.
- Всегда очищайте прибор после использования.
- Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Запрещается использовать прибор вне помещения.
- Работающий прибор излучает тепло, поэтому во избежание повреждений необходимо оставить зазор не менее 10 см над прибором, позади него и с обеих сторон.
- Не ставьте на прибор форму для выпечки или любые другие предметы, так как это может повредить его.

### Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

### Восстановление работы после отключения электричества

Прибор оснащен функцией, которая позволяет «запомнить» этап приготовления перед отключением электричества при условии, что подача электричества будет восстановлена не более чем через 7 минут. Если отключение электричества происходит в процессе приготовления, отсчет времени приготовления возобновляется после восстановления подачи электричества. Если электричество отсутствует более 7 минут и его отключение произошло в процессе приготовления, хлебопечь автоматически восстанавливает заданную настройку, после того как подача электричества будет восстановлена. Откройте хлебопечь, извлеките ее содержимое и начните процесс приготовления заново. Если на момент отключения электричества таймер и программа были заданы и процесс приготовления не начался, хлебопечь автоматически восстанавливает заданную настройку после возобновления подачи электричества. Откройте хлебопечь, извлеките ее содержимое и начните процесс приготовления заново.

### Перед первым использованием

- 1 Снимите весь упаковочный материал с прибора. Будьте внимательны — не выбросьте случайно нож для замешивания.
- 2 Удалите все этикетки с корпуса прибора.
- 3 На приборе может скопиться пыль. Протрите внешнюю поверхность прибора, форму для выпечки и нож для замешивания влажной тканью.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

- 4 Перед использованием прибора тщательно протрите все его части насухо.

### Панель управления

#### Дисплей

На дисплее отображается следующая информация.

- Номер программы (1-12).
- Меню или значок времени.
- Заданный вес и цвет корочки.
- Отсчет времени выпекания в минутах.
- Сообщение «FIN» («Завершено») по завершении программы.
- Сообщение «OFF» («Выключено»), если программа отменена или сброшена.
- Сообщение «ERR» («Ошибка») при возникновении ошибки.
- Сообщение «ADD» («Добавление»), если можно добавлять дополнительные твердые ингредиенты (фрукты, орехи и пр.).
- Анимированное изображение режима подогрева (по завершении процесса выпекания).

#### Кнопки таймера

Если вы хотели бы завершить выпекание хлеба с задержкой, для установки задержки используйте кнопки уменьшения и увеличения времени таймера. Максимальное время задержки составляет 13 часов.

Например, если в 19.00 установить таймер на 13 часов, хлеб будет готов на следующее утро к 08:00.

#### Кнопка «Старт»/«Стоп»/«Отмена»

- Эта кнопка используется для запуска программы приготовления или начала отсчета времени.
- Нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 2 секунд, пока не услышите 1 длинный звуковой сигнал и на дисплее не появится сообщение «OFF». Данное действие отменяет текущую программу приготовления, и прибор восстанавливает настройку по умолчанию (например, программа 1 – первый сорт, 750 г, средняя корочка). При этом прибор не выключается.

#### Меню

С помощью кнопки выбора меню можно выбрать одно из 12 меню. Номер выбранного меню и оптимальное время приготовления отображаются на дисплее.

### Цвет корочки

Кнопка выбора цвета корочки позволяет выбрать один из трех вариантов: светлая, средняя или темная корочка. Выбранный вариант отображается на дисплее.

### Вес хлеба

С помощью кнопки выбора веса можно выбрать одно из трех значений веса: 500 г, 750 г или 1000 г. Значение веса отображается на дисплее.

## Эксплуатация прибора

### Подготовка прибора и ингредиентов

**1** Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.

**2** Поверните форму для выпечки против часовой стрелки и извлеките ее из прибора. (Рис. 2)

*Примечание. Перед тем как поместить продукты в форму для выпечки, всегда извлекайте ее из прибора во избежание попадания ингредиентов и жидкостей внутрь прибора.*

**3** Убедитесь, что отверстие в ноже для замешивания и вращающийся вал внутри формы для выпечки полностью чистые.

*Примечание. Если эти части загрязнены, правильная сборка ножа для замешивания может оказаться невозможной.*

**4** Совместите плоскую сторону отверстия ножа для замешивания с плоской стороной вала в форме для выпечки. Затем нажмите на нож для замешивания и закрепите его на вале (Рис. 3).

*Примечание. Убедитесь, что нож для замешивания правильно установлен на место, так как в противном случае он может соскочить в процессе использования, что негативно отразится на процессе перемешивания или взбивания теста.*

*Примечание. Если нож для замешивания правильно установлен на вале, допустимо некоторое перемещение ножа по валу в горизонтальной плоскости.*

**5** Отмеряйте необходимое количество каждого из ингредиентов в соответствии с выбранным рецептом (см. раздел «Стандартные рецепты хлеба» ниже).

*Примечание. Количество ингредиентов всегда нужно отмерять очень точно. См. раздел «Измерение количества ингредиентов» в главе «Ингредиенты».*

**6** Поместите ингредиенты в форму для выпечки в таком порядке, который указан в рецепте.

- Количество ингредиентов всегда нужно отмерять очень точно. См. раздел «Измерение количества ингредиентов» в главе «Ингредиенты».
- Дрожжи всегда следует добавлять в последнюю очередь. Сделайте углубление в муке в центре и всыпьте в него дрожжи.

**Не смешивайте дрожжи с жидкими/влажными ингредиентами, так как хлеб может не подняться должным образом, особенно при использовании таймера.**

- Если какой-либо ингредиент необходимо добавить во время выпекания, устройство издает короткий и длинный звуковой сигнал три раза по истечении 30 минут, а на дисплее появляется сообщение «ADD». Если вы не добавите дополнительные ингредиенты, прибор просто продолжит процесс выпекания.

**7** Поместите форму для выпечки в прибор. Поверните форму для выпечки по часовой стрелке, чтобы установить ее на место (Рис. 4).

**Если форма для выпечки установлена неправильно, нож для замешивания работать не будет.**

**8** Сложите ручку формы для выпечки и закройте крышку прибора.

**9** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- ▶ Прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее появится цифра «1», которая обозначает программу «Хлеб первого сорта».

### Выбор настроек

**1** Нажимайте кнопку выбора меню, пока на дисплее не появится номер программы, соответствующей выбранному рецепту (Рис. 5).

- ▶ Каждый раз при нажатии кнопки выбора меню число, отображаемое на дисплее, увеличивается на 1.
- ▶ По истечении 2 секунд на дисплее начнут попеременно отображаться номер выбранной программы и время приготовления.

*Примечание. При случайном нажатии неверной кнопки прибор издает звуковой сигнал, например, при нажатии кнопки выбора веса во время выполнения программы приготовления теста.*

**2** Нажмите кнопку выбора веса один или несколько раз, чтобы выбрать необходимый вес буханки хлеба (Рис. 6).

**Убедитесь, что вы правильно указали вес для количества ингредиентов в выбранном рецепте, так как в противном случае хлеб может оказаться слишком много или он может подгореть. См. раздел «Стандартные рецепты хлеба» ниже.**

Например, если выбрано значение 750 г, предустановленное значение для хлеба первого сорта, необходимо использовать 455 г муки (3¼ чашки) первого сорта.

Для программ 1–8 предустановленным значением является вес 750 г.

- ▶ Точка в левой части дисплея указывает выбранный вес. Также на дисплее отображается номер выбранного меню (Рис. 7).

**3** При необходимости можно нажать кнопку выбора цвета корочки один или несколько раз и выбрать желаемый цвет корочки (Рис. 8).

Для программ 1–8 предустановленным значением является средняя корочка.

- ▶ Точка в левой части дисплея указывает выбранный цвет корочки. Также на дисплее отображается номер выбранного меню (Рис. 9).

- ▶ Время выпекания для выбранной программы, вес и цвет корочки отображаются на экране. Время выпекания отображается в часах и минутах (Рис. 10).

**4** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена», чтобы начать процесс приготовления. (Рис. 11)

Во время приготовления хлеба крышка и сам прибор сильно нагреваются. Будьте осторожны — вы можете обжечься!

*Примечание.* За процессом перемешивания, замешивания теста и выпекания можно наблюдать через смотровое окно. Иногда на его внутреннюю поверхность попадает жидкость, что прерывает просмотр. Для наблюдения за процессом крышку можно открыть только в том случае, если выполняется перемешивание или замешивание теста, но ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА (выпекание происходит примерно в течение последнего часа процесса приготовления), так как в этом случае хлеб может опасть.

- ▶ На дисплее отображается отчет времени с шагом в 1 минуту до полной готовности хлеба.
- ▶ Каждые 5 секунд вместо времени приготовления на дисплее появляется номер выбранной программы.
- ▶ По завершении процесса выпекания прибор издает звуковой сигнал, либо на дисплее в течение 1 секунды будет отображаться сообщение «FIN» и анимированное изображение режима подогрева в течение 5 секунд, пока не будет нажата ни одна кнопка. (Рис. 12)

*Примечание.* Режим подогрева не работает, если выбрана программа приготовления теста. Если готовое тесто будет оставлено в приборе на долгое время, оно может подняться слишком высоко, что приведет к плохим результатам. Для получения оптимальных результатов извлеките тесто по завершении программы и следуйте приведенным в рецепте инструкциям по приданию формы, времени выстаивания и выпеканию хлеба.

*Примечание.* Если хлеб не будет извлечен из прибора во время работы или сразу после выключения режима подогрева, корочка обмякнет и не будет хрустящей. При использовании режима подогрева хлеб НЕ МОЖЕТ подгореть или потемнеть.

### Использование таймера

Таймер можно использовать в том случае, если вы хотели бы завершить выпекание хлеба с задержкой. Максимальное время задержки составляет 13 часов.

Например, если в 19.00 установить таймер на 13 часов, хлеб будет готов на следующее утро к 08:00.

*Примечание.* Не используйте таймер задержки для рецептов, в которых присутствуют свежие ингредиенты, например яйца, свежее молоко, сметана или сыр, так как они могут испортиться.

Установка таймера

- 1** Поместите все ингредиенты в форму для выпечки.
- 2** Выберите соответствующую программу, размер буханки и цвет корочки для вашего рецепта.
  - ▶ Общее время приготовления для выбранных настроек отображается на дисплее.
- 3** Подсчитайте разницу во времени (в часах) между предустановленным значением и временем, к которому хлеб должен быть готов.
 

Например, если текущее время 19.00, а вы хотели бы, чтобы хлеб был готов на следующее утро к 07.00, разница составит 13 часов.
- 4** Нажмите кнопку уменьшения или увеличения времени таймера, пока на дисплее не отобразится соответствующая разница во времени (Рис. 13).
  - ▶ При каждом нажатии кнопки уменьшения или увеличения времени таймера время уменьшается или увеличивается на 10 минут. Если удерживать кнопку нажатой, время будет уменьшаться или увеличиваться быстрее.

*Примечание.* Если значение на дисплее уже достигло 13 часов, но кнопка остается нажатой, на дисплее снова отобразится время выпекания по умолчанию для выбранной программы.

*Примечание.* Если вы случайно пропустили необходимое время, нажмите противоположную кнопку, чтобы увеличить или уменьшить время.

- 5** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена».
  - ▶ Таймер отсчитывает установленное время в минутах.
  - ▶ Хлеб готов тогда, когда таймер укажет значение 00:00, а прибор издаст звуковой сигнал.

### После выпекания хлеба

Внутренняя поверхность хлебопечи, форма для выпечки, нож для замешивания и хлеб очень горячие. Всегда используйте кухонные рукавицы во время извлечения формы для выпечки по завершении процесса выпекания или при обращении с прибором в режиме подогрева.

- 1** Чтобы выключить режим подогрева, нажмите и удерживайте кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» в течение 2 секунд. На дисплее появится сообщение «OFF». Текущая программа будет отменена, и устройство вернется к заданной настройке.
- 2** Чтобы выключить прибор, отсоедините сетевой шнур от розетки электросети.
- 3** Используя прихватки или кухонные рукавицы, откройте крышку и поверните форму для выпечки против часовой стрелки. Затем возьмите форму для выпечки за ручку и извлеките ее из прибора.
- 4** Для более простого извлечения хлеба оставьте его в вертикальном положении в форме для выпечки на 5 минут. Затем переверните форму, держа ее за ручку, потрясите, выньте хлеб и положите его на охлаждающую решетку, чтобы ускорить процесс охлаждения и испарения лишней жидкости.

При необходимости вставьте плоскую силиконовую или пластмассовую лопатку вдоль формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб.

Не используйте металлические кухонные принадлежности для извлечения хлеба, так как при этом можно повредить антипригарное покрытие формы для выпечки.

Будьте осторожны — форма для выпечки и хлеб очень горячие.

- 5** Если нож для замешивания находится в нижней части буханки, воспользуйтесь металлическим крючком (входит в комплект) для извлечения ножа для замешивания.

Всегда проверяйте, не остался ли нож для замешивания внутри хлеба, так как вы можете повредить нож, нарезая хлеб.

Не используйте металлические кухонные принадлежности для извлечения ножа для замешивания, так как при этом можно повредить его антипригарное покрытие.

Будьте осторожны — нож для замешивания и хлеб очень горячие.

- 6** Немедленно извлеките нож для замешивания из формы для выпечки, так как в противном случае нож может застрять.

*Примечание. Если нож для замешивания застрял и не извлекается, наполните форму для выпечки водой до уровня выше ножа и подождите 30 минут. Затем снимите нож для замешивания с вала.*

**7** Перед тем как нарезать хлеб специальным ножом для хлеба или электрическом ножом, необходимо подождать 30-60 минут, пока хлеб остынет.

**8** Перед очисткой прибора или выпеканием следующей буханки подождите, пока прибор остынет.

### Хранение хлеба

- Хлеб лучше съесть, пока он свежий, так как в нем не содержится консервантов. Хлеб можно хранить не более 1–2 дней.
- Хлеб следует хранить при комнатной температуре в плотно закрытом полиэтиленовом пакете или в герметичном контейнере.
- Нарезанный хлеб теряет свежесть и высыхает быстрее, чем целая буханка.
- Французский хлеб следует хранить в бумажной упаковке или без упаковки, чтобы его корочка оставалась хрустящей. Такой хлеб лучше съесть в тот же день, когда он был испечен.

### Заморозка/разморозка хлеба

- Хлеб можно заморозить в герметичном контейнере и затем хранить его в течение 4–6 недель.
- Также перед заморозкой хлеб можно нарезать, чтобы затем размораживать по несколько ломтиков.
- Если вы размораживаете целую буханку, оставьте хлеб на время разморозки в том же контейнере, чтобы он впитал потерянную влагу.
- Размораживайте хлеб при комнатной температуре или при низкой температуре в микроволновой печи.

### Стандартные рецепты хлеба

#### Хлеб первого сорта (программы 1 и 2)

программа: первый сорт	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	220 мл	280 мл	350 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	2/3 ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Мука первого сорта	350 г (2½ чашки)	455 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

#### Хлеб из цельнозерновой муки (программы 3 и 4)

программа: цельнозерновой	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C)	230 мл	280 мл	350 мл
Раст. масло	1 ст. л.	1 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.
Мед ИЛИ сахар	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Цельнозерновая мука	350 г	450 г	560 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

#### Французский хлеб (программа 5)

программа: французский	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C)	200 мл	260 мл	330 мл
Раст. масло	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Мука первого сорта	350 г (2½ чашки)	450 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

#### Сладкий хлеб (программа 6)

программа: сладкий	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	180 мл	240 мл	300 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	2/3 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.	5 ст. л.
Мука первого сорта	300 г (2 чашки)	400 г (2 2/3 чашки)	500 г (3 1/3 чашки)
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

**Экспресс-выпечка хлеба: 58 мин. (программа 7)**

программа: экспресс-выпечка	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	-	280 мл	350 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	-	1½ ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	-	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	-	½ ч. л.	1 ч. л.
Сахар	-	1½ ст. л.	2 ст. л.
Мука первого сорта	-	450 г (¾ чашки)	560 г (4 чашки)
Сухие дрожжи	-	1 ч. л.	4 ч. л.

**Хлеб без клейковины (программа 8)**

программа: без клейковины	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	-	-	340 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	-	-	2 ст. л.
Раст. масло	-	-	2 ст. л.
Соль	-	-	1½ ч. л.
Сахар	-	-	2 ст. л.
Мука без клейковины	-	-	560 (4 чашки)
Сухие дрожжи	-	-	2¼ ч. л.

**Тесто/тесто для пиццы (программа 9, доп.: затем меню 12)**

программа: тесто	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	-	-	330 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	-	-	2 ст. л.
Раст. масло	-	-	¼ чашки
Соль	-	-	2 ч. л.
Сахар	-	-	4 ст. л.
Мука первого сорта	-	-	560 г (4 чашки)
Сухие дрожжи	-	-	2 ч. л.

**Тесто для пасты/макарон (программа 10)**

Программа: тесто для пасты/макарон			
Манная крупа		2 чашки	
Большие яйца		3	
Оливковое масло		2 ст. л.	
Соль		½ ч. л.	

**Клубничное или черничное варенье (программа 11)**

Программа: варенье	
Свежие или замороженные (после разморозки) ягоды	2 чашки
Сахар	1½ чашки

**Черничное, абрикосовое, персиковое или грушевое варенье (программа 11)**

Программа: варенье	
Свежие или замороженные (после разморозки) фрукты	2 чашки
Сахар	1½ чашки
Сок лимона	2 ст. л.



Таблица соотношений

ч. л./ст. л./чашка	мл
¼ ч. л.	1 мл
½ ч. л.	2 мл
1 ч. л.	5 мл
1 ст. л.	15 мл
¼ чашки	50 мл
1/3 чашки	75 мл
½ чашки	125 мл
2/3 чашки	150 мл
¾ чашки	175 мл
1 чашка	250 мл

### Время и температура выпекания

Стандартная температура в режиме подогрева для различных типов хлеба и программы «Только выпекание» в приведенных таблицах составляет 60°C.

Стандартная температура в режиме подогрева для варенья составляет 20°C.

Максимальное время задержки, которое можно установить для всех программ выпечки хлеба, кроме программ экспресс-выпечки и хлеба без клейковины, составляет 13 часов.

Максимальное время задержки для программы «Только выпекание» составляет 1 час 30 минут.

### Значения времени и температуры для этапа приготовления теста

Тип	Время/ темп.	РН	K1	Rest	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Первый сорт	Темп.					25°C		30°C		34°C
	Время	0 мин.	18 мин.	25 мин.	16 мин.	46 мин.	30 сек.	25 мин.	15 сек.	55 мин.
1 сорт, ускор.	Темп.					35°C		35°C		—
	Время	0 мин.	3 мин.	0 мин.	31 мин.	26 мин.	15 сек.	55 мин.	0 сек.	0 мин.
Цельнозерновой	Темп.	25°C				25°C		33°C		—
	Время	30 мин.	5 мин.	5 мин.	20 мин.	40 мин.	20 сек.	80 мин.	0 сек.	0 мин.
Цельнозерновой, ускор.	Темп.	25°C				35°C		35°C		—
	Время	5 мин.	3 мин.	0 мин.	25 мин.	30 мин.	0 сек.	46 мин.	0 сек.	0 мин.
Французский	Темп.					20°C		25°C		25°C
	Время	0 мин.	14 мин.	10 мин.	16 мин.	100 мин.	20 сек.	60 мин.	15 сек.	95 мин.
Сладкий	Темп.					25°C		30°C		32°C
	Время	0 мин.	3 мин.	0 мин.	31 мин.	31 мин.	15 сек.	30 мин.	15 сек.	50 мин.
Экспресс-выпечка	Темп.					30°C		35°C		—
	Время	0 мин.	3 мин.	0 мин.	12 мин.	0 мин.	18 мин.	0 мин.	0 мин.	25 мин.
Без клейковины	Темп.					35°C		—		—
	Время	8 мин.	4 мин.	0 мин.	19 мин.	48 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Тесто	Темп.					—		—		—
	Время	0 мин.	3 мин.	0 мин.	27 мин.	60 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Тесто для пасты/ макарон	Темп.					—		—		—
	Время	0 мин.	3 мин.	0 мин.	11 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Варенье	Темп.					—		—		—
	Время	0 мин.	0 мин.	0 мин.	15 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.
Только выпекание	Темп.					—		—		—
	Время	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 мин.	0 сек.	0 мин.

- РН: предварительный нагрев
- K1-4: фаза замешивания 1-4
- R1-3: фаза выстаивания 1-3

**Дополнительно: добавление дополнительных ингредиентов во время приготовления теста**

Программа	Добавление дополнительных ингредиентов (после сигнала)
Первый сорт	После 45 мин.
1 сорт, ускор.	После 20 мин.
Цельнозерновой	После 46 мин.
Цельнозерновой, ускор.	После 19 мин.
Сладкий	После 20 мин.
Без клейковины	После 17 мин.
Тесто	После 16 мин.

**Значения времени и температуры для этапа выпекания**

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
1 сорт	Светлая	110°C	500 г	45 мин.	3 ч. 50 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	55 мин.	4 часа
	Средняя	120°C	500 г	45 мин.	3 ч. 50 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	55 мин.	4 часа
	Темная	130°C	500 г	60 мин.	4 ч. 5 мин.
			750 г	65 мин.	4 ч. 10 мин.
			1000 г	70 мин.	4 ч. 15 мин.
1 сорт, ускор.	Свет	110°C	500 г	45 мин.	2 ч. 40 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
	Средняя	120°C	500 г	45 мин.	2 ч. 40 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
	Темная	130°C	500 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. 55 мин.
			1000 г	65 мин.	3 часа
Цельнозерновой	Свет	120°C	500 г	45 мин.	3 ч. 45 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. 50 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. 55 мин.
	Средняя	130°C	500 г	50 мин.	3 ч. 50 мин.
			750 г	55 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	60 мин.	4 часа
	Темная	140°C	500 г	60 мин.	4 часа
			750 г	65 мин.	4 ч. 5 мин.
			1000 г	70 мин.	4 ч. 10 мин.
Цельнозерновой, ускор.	Свет	120°C	500 г	45 мин.	2 ч. 34 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 39 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 44 мин.
	Средняя	130°C	500 г	50 мин.	2 ч. 39 мин.
			750 г	55 мин.	2 ч. 44 мин.
			1000 г	60 мин.	2 ч. 49 мин.
	Темная	140°C	500 г	55 мин.	2 ч. 44 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. 49 мин.
			1000 г	65 мин.	2 ч. 54 мин.
Французский	Свет	115°C	500 г	50 мин.	5 ч. 45 мин.
			750 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
			1000 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
	Средняя	125°C	500 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.
			750 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			1000 г	65 мин.	6 ч.
	Темная	135°C	500 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			750 г	65 мин.	6 ч.
			1000 г	70 мин.	6 ч. 5 мин.
Сладкий	Свет	105°C	500 г	53 мин.	3 ч. 19 мин.
			750 г	57 мин.	3 ч. 22 мин.
			1000 г	58 мин.	3 ч. 23 мин.
	Средняя	115°C	500 г	54 мин.	3 ч. 19 мин.
			750 г	57 мин.	3 ч. 22 мин.
			1000 г	60 мин.	3 ч. 25 мин.
	Темная	135°C	500 г	58 мин.	3 ч. 23 мин.
			750 г	61 мин.	3 ч. 26 мин.
			1000 г	64 мин.	3 ч. 29 мин.
Экспресс-выпечка	Средняя	140°C	—	25 мин.	58 мин.
Без клейковины	Средняя	115°C	750 г	95 мин.	2 ч. 54 мин.
			1000 г	100 мин.	2 ч. 59 мин.
Тесто	—	—	—	0 мин.	1 ч. 30 мин.
Тесто для пасты/ макарон	—	—	—	0 мин.	14 мин.
Варенье	—	115°C	—	45 мин.	1 ч.
Только выпекание	—	120°C	—	10 мин.	10 мин.

## Ингредиенты и инструменты

В этой главе описаны ингредиенты и инструменты, используемые для выпечки хлеба. Каждый ингредиент имеет свое предназначение. Помните, что необходимо использовать только высококачественные ингредиенты и добавлять их именно в тех количествах, которые указаны в рецептах. Одни ингредиенты являются взаимозаменяемыми, в то время как неправильное использование других ингредиентов может испортить хлеб.

### Ингредиенты

#### Мука первого сорта

Мука первого сорта содержит достаточно белка (клейковины), чтобы придать хлебу нужный объем и текстуру. Именно клейковина обеспечивает такую структуру теста, благодаря которой пузырьки воздуха блокируются и удерживаются внутри, что позволяет тесту подниматься. Большинство видов муки проходят отбеливание. Это не влияет на их хлебопекарные качества и срок хранения.

#### Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука представляет собой муку крупного помола, которая получается путем перемалывания цельного пшеничного зерна, включая оболочку, зародыш и эндосперм. Оболочка и зародыш придают муке коричневый оттенок и вкус, напоминающий вкус ореха, а также повышают волокнистость. Хлеб из цельнозерновой муки имеет меньшую высоту и более высокую плотность.

#### Ржаная мука

Ржаная мука вырабатывается путем тонкого помола ржаного зерна. Только пшеничная и ржаная мука содержит белки клейковины. Клейковина, присутствующая в ржаной муке, не очень эластична, поэтому ржаную муку необходимо смешивать с пшеничной.

#### Злаки, зерна и семена

Злаки, зерна и семена придают хлебу особую текстуру, различные вкусовые оттенки и внешний вид. Они повышают содержание волокна, но в них отсутствует клейковина. Смеси из 3, 5, 7 или 12 злаков можно заменить в рецепте на любую многозерновую смесь. Нешелушенная пшеница представляет собой цельное зерно, которое расщепляется на частички различного размера, от очень мелких до крупных. Булгур — это очищенное от отрубей пшеничное зерно, которое проходит обработку паром, а затем высушивается и перемалывается. Натуральные отруби, как пшеничные, так и овсяные, укорачивают волокна клейковины. Поэтому не следует добавлять большее количество отрубей, чем указано в рецепте.

#### Манная крупа

Манная крупа — это мука грубого помола желто-кремового цвета, получаемая путем перемалывания пшеницы твердых сортов, богата белком. Манная крупа используется для приготовления «свежей» пасты (макарон). Тесто для макарон из манной крупы легче взбивается и лучше сохраняет форму во время приготовления, чем тесто для макарон из муки общего назначения. Часть муки общего назначения или цельнозерновой муки можно заменить манной крупой.

#### Жиры

Жиры делают хлеб более нежным, придают вкус и увеличивают срок хранения за счет удержания жидкости. Пекарский жир («шортенинг»), маргарин, сливочное или растительное масло являются взаимозаменяемыми ингредиентами в рецептах. Хлеб, выпеченный с добавлением таких жиров, будет несколько отличаться. Не используйте низкокалорийный мягкий маргарин, так как повышенное содержание воды может отрицательно повлиять на размер и текстуру хлеба.

### Соль

Соль регулирует действие дрожжей и придает хлебу вкус. Соль всегда должна присутствовать в тесте. Соль добавляется в малых количествах, но она необходима. Без соли хлеб может подняться слишком высоко или опасть.

### Сахар

Сахар необходим при использовании дрожжей, для подслащения хлеба и для придания цвета корочке. Если в рецепте не указано иное, следует использовать белый гранулированный сахар (сахарный песок). Мед, коричневый сахар и патока придают хлебу специфический вкус и цвет. Замена одного из этих ингредиентов на другой может повлиять на конечный результат. Также можно использовать гранулированные заменители сахара на основе аспартама (не сахарина). Добавляйте то же количество заменителя, которое указано для сахара.

### Жидкие ингредиенты

Жидкие ингредиенты смешиваются с мукой для придания тесту эластичности. Молоко делает текстуру более нежной, а благодаря воде корочка становится хрустящей. Сухое обезжиренное молоко и сухая пахта повышают пищевую ценность и смягчают текстуру. Восстанавливать сухое молоко или сухую пахту не нужно. Эти ингредиенты позволяют увеличить количество рецептов, для которых можно использовать таймер задержки. Не используйте таймер задержки для рецептов, которые включают свежее молоко. Сухая пахта перемешивается лучше, если добавлять ее после муки.

Если вместо молока добавляется вода и сухое обезжиренное молоко, следует использовать аналогичное количество воды. Гомогенизированное молоко (2%, 1% или обезжиренное) можно использовать в рецептах, где требуется молоко. Неподслащенный сок из фруктов или овощей следует использовать только в том количестве, которое указано в рецепте. Прочтите информацию на упаковке с соком и убедитесь, что в соке не содержится соли, сахара или подсластителей.

### Яйца

Яйца придают хлебу цвет, питательность и вкус. Используйте только большие яйца и добавляйте их сразу после извлечения из холодильника. Не используйте таймер для рецептов, которые включают яйца.

### Сыр

Не вдавливайте сыр в мерную ложку при измерении его количества. Сыры с низким содержанием жира могут повлиять на высоту и форму хлеба. Не используйте таймер для рецептов, которые включают сыр.

### Дрожжи

Дрожжи — это одноклеточный живой организм, который потребляет углеводы, содержащиеся в муке и сахаре, и вырабатывает углекислый газ, благодаря чему тесто поднимается. При смешивании с водой и сахаром в процессе замешивания теста в дрожжах начинается реакция, при этом тесто наполняется мелкими пузырьками и начинает подниматься. В начале выпекания тесто поднимается еще выше, пока дрожжи не потеряют свою активность. Воздействие воздуха, тепла и влажность снижают активность дрожжей. Не используйте дрожжи после истечения срока годности. После вскрытия упаковки дрожжи следует хранить в холодильнике в оригинальной упаковке и использовать их в течение 6-8 недель. Существует 3 типа дрожжей: активные сухие дрожжи, быстрорастворимые дрожжи и дрожжи для хлебопечи. Дрожжи для хлебопечи представляют собой особенно активный вид дрожжей с повышенным содержанием аскорбиновой кислоты (витамин С). Эта дрожжевая культура была выведена специально для хлебопечей. Для замены активных сухих или быстрорастворимых дрожжей на дрожжи для хлебопечи необходимо увеличить указанное в рецепте количество на  $\frac{1}{4}$  чайной ложки. Для получения оптимальных результатов используйте дрожжи того типа, который указан в рецепте. Тепло убивает дрожжевую культуру. Во время приготовления наполнителей такие ингредиенты, как топленое масло, перед добавлением должны остыть. Храните дрожжи вдали от жидкостей, жиров и соли, так как эти продукты могут снизить активность дрожжей. Не превышайте количество дрожжей, указанное в рецепте.

**Корица и чеснок препятствуют процессу подъема теста. Если используются эти ингредиенты, помещать их следует по углам формы для выпечки таким образом, чтобы они не соприкасались с дрожжами.**

### Проверка активности дрожжей

Растворите 1 чайную ложку сахара в  $\frac{1}{2}$  чашки теплой воды в мерном стакане. Поверх поместите 2 чайных ложки дрожжей. Осторожно перемешайте. Оставьте смесь на 10 минут. Смесь должна быть пенной и иметь сильный характерный запах дрожжей. Если это не так, купите другие дрожжи.

### Смесь для выпечки хлеба

Смеси для выпечки хлеба можно купить во многих магазинах. Такие смеси уже содержат муку, соль, сахар и дрожжи в необходимой пропорции, поэтому их очень удобно использовать. В магазинах представлены разнообразные смеси с различными вкусами. В большинстве случаев нужно просто налить воды или молока и добавить масло (сливочное или растительное) в форму для выпечки согласно инструкциям на упаковке, а затем добавить саму смесь.

### Измерение количества ингредиентов

Качество выпеченного хлеба зависит от того, насколько точно было соблюдено указанное количество ингредиентов. Поэтому очень важно правильно измерять количество ингредиентов. Даже 1 или 2 столовых ложки какого-либо продукта (лишние или недостающие) могут привести к тому, что полученный результат будет сильно отличаться от желаемого. Никогда не отмеряйте ингредиенты над формой для выпечки, так как в нее может попасть лишнее количество продуктов.

**Совет. Если требуется добавить, например, 280 мл воды, сначала добавьте 1 чашку (250 мл) воды, используя мерный стакан, а затем добавьте 2 столовых ложки (30 мл) воды с помощью мерной ложки.**

### Хранение

Муку следует хранить в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте. Из-за воздействия тепла или влаги мука теряет свои качества, и тесто может не подняться. Мука быстро впитывает запахи, поэтому не следует хранить ее рядом с луком или чесноком. Хлеб следует хранить от 1 до 2 дней в плотно закрытом полиэтиленовом пакете при комнатной температуре. Французский хлеб следует хранить в бумажной упаковке или без упаковки, чтобы его корочка оставалась хрустящей. Такой хлеб лучше съесть в тот же день, когда он был испечен.

### Инструменты

#### Мерная ложка

- Мерная ложка используется для измерения таких ингредиентов, как дрожжи, сахар, соль, сухое молоко и специи.
- Не используйте мерные ложки для добавления сухих ингредиентов. Вместо этого следует осторожно поместить сухие ингредиенты в мерную ложку (Рис. 14).
- Возьмите ингредиент ложкой, выровняйте его по краям ложки металлической лопаткой или острой стороной ножа. Не вдавливайте ингредиенты в ложку и не трясите ее, чтобы удалить лишнее количество (Рис. 15).

- Единственный ингредиент, который нужно вдавливать в мерную ложку — это коричневый сахар. Надавите на сахар, пока он плотно не заполнит мерную ложку.

### Мерный стакан

- Для всех жидких ингредиентов используйте прозрачный мерный стакан. Поставьте мерный стакан на плоскую и ровную поверхность и посмотрите на деления на уровне глаз. При необходимости добавьте или удалите некоторое количество (Рис. 16).

## Очистка и уход

Для обеспечения безопасности храните прибор чистым, без следов жира и остатков продуктов.

Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

- 1 Перед тем как приступить к очистке прибора, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- 2 По окончании выпекания немедленно извлеките нож для замешивания из формы для выпечки, так как в противном случае нож может застрять.

*Примечание. Если нож для замешивания застрял и не извлекается, наполните форму для выпечки водой до уровня выше ножа и подождите 30 минут. Затем снимите нож для замешивания с вала.*

- 3 Промойте нож для замешивания в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Очистите весь нож для замешивания с помощью деревянной зубочистки или нейлоновой щетки.
  - 4 Промойте форму для выпечки мягкой тканью в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства.
- Не погружайте хлебопечь в воду и не мойте ее в посудомоечной машине.

- 5 Протрите вал внутри формы для выпечки мягкой тканью.
- 6 Ополосните внутреннюю поверхность формы для выпечки чистой водой.
- 7 Для более удобной очистки крышку можно снять. Откройте ее и поднимите, чтобы угол между крышкой и прибором составил 90°, а затем снимите крышку с шарнира. (Рис. 17)
- 8 Протрите крышку влажной тканью.

Крышку нельзя мыть в посудомоечной машине.

- 9 Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

Не используйте для очистки химические чистящие средства для плиты.

- 10 Перед тем как снова собрать хлебопечь, тщательно протрите насухо все части прибора мягкой сухой тканью.
- 11 Чтобы поставить крышку на место, установите ее на шарнир и закройте. (Рис. 18)

## Хранение

- 1 Намотайте сетевой шнур на приспособление для наматывания шнура, расположенное в нижней части прибора (Рис. 19).
- 2 Храните прибор в сухом и безопасном месте.

## Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 20).

## Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

## Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам по использованию прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

### Проблемы и возможные решения

	Вода или молоко	Соль	Сахар или мед	Мука	Дрожжи	Другие продукты
Хлеб поднимается, а затем опадает	Меньше на 1-2 ст. л., используйте более холодные жидкости	Больше на $\frac{1}{4}$ ч. л.		Больше на 1-2 ст. л, используйте более свежую муку правильного типа	Меньше на $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку	Проверьте питание прибора
Хлеб поднимается слишком высоко	Меньше на 1-2 ст. л., используйте более холодные жидкости	Больше на $\frac{1}{4}$ ч. л.	Меньше на $\frac{1}{2}$ ч. л.	Меньше на 1-2 ст. л.	Меньше на $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ч. л, используйте дрожжи подходящего типа и правильную настройку	
Хлеб поднимается недостаточно	Больше на 1-2 ст. л.	Меньше на $\frac{1}{4}$ ч. л.	Больше на $\frac{1}{2}$ ч. л.	Используйте более свежую муку правильного типа	Больше на $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа и правильную настройку	
Хлеб низкий и тяжелый				Используйте более свежую муку правильного типа	Добавьте дрожжи, используйте свежие дрожжи подходящего типа и правильную настройку	Проверьте питание прибора
Корочка слишком светлая			Больше на $\frac{1}{2}$ ч. л.			Выберите правильные настройки
Хлеб недопечен						Проверьте питание, выберите правильные настройки
Хлеб перепечен			Меньше на $\frac{1}{2}$ ч. л.			Выберите правильные настройки
Смесь не перемешивается						Следует правильно установить форму для выпечки и нож для замешивания на вал
Из вент. отверстий идет дым						Очистите нагревательный элемент
При большой высоте над у. м.	Меньше на 1-2 ст. л.		Меньше на $\frac{1}{2}$ ч. л.		Меньше на $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ч. л.	

**Примечание.** При изменении количества каких-либо ингредиентов прежде всего следует изменить количество дрожжей. Если результат по-прежнему будет неудовлетворительным, сначала необходимо скорректировать количество жидких ингредиентов, а затем — сухих.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Кнопки не работают.	Вилка не вставлена в розетку электросети.	Вставьте вилку в розетку. Если после этого проблема не будет решена, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране.
Во время работы прибор издает шум.	В процессе замешивания теста электродвигатель издает шум. Это нормально.	Не требуется никаких действий.
Во время работы прибор издает стук.	Неправильно установлена форма для выпечки.	Чтобы установить форму соответствующим образом, поворачивайте ее против часовой стрелки, пока она не встанет на место.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Из вентиляционных отверстий идет дым, от прибора исходит запах гари.	На нагревательном элементе или внутри прибора скопились остатки ингредиентов или хлебные крошки.	Всегда очищайте прибор после использования. Перед очисткой выньте вилку из розетки электросети и дайте прибору остыть.
Прибор не включается при нажатии кнопки «Старт»/«Стоп»/«Отмена», а на дисплее появляется сообщение «ERR».	Прибор перегрелся.	Дайте прибору остыть в течение примерно 1 часа.

### Часто задаваемые вопросы и ответы на них

Вопрос	Ответ
Почему буханки иногда отличаются по форме и высоте?	На хлеб сильное влияние оказывают различные условия окружающей среды, такие как температура в помещении, погода, влажность, высота над уровнем моря, сквозняк и использование таймера задержки. Форма хлеба также зависит от свежести ингредиентов и от того, насколько точно было измерено их количество.
Как форма хлеба зависит от времени года?	Летом хлеб иногда может опасть (а в центре может образоваться углубление) или подняться слишком высоко. Зимой тесто может не подняться до необходимой высоты. Эту проблему можно решить, используя воду температуры 20°C.
Почему сбоку на хлебе оказалась мука?	В начале процесса перемешивания небольшое количество муки может остаться на стенках формы для выпечки, после чего мука может попасть на хлеб. Если это произошло, просто соскребите часть корочки острым ножом.
Почему тесто иногда бывает очень липким и сложным в обработке?	Тесто может стать слишком липким (повышенное содержание жидкости) из-за температуры в помещении и температуры воды. Для приготовления теста старайтесь использовать охлажденную воду.
Почему верхушка буханки бывает неровной и с трещинами?	Иногда тесто поднимается слишком высоко, в результате чего на поверхности готового хлеба появляются трещины.
Можно ли печь хлеб в хлебопечи с добавлением яиц?	Да, для этого нужно сократить количество воды и заменить ее яйцами. Сначала поместите яйца в мерный стакан, затем добавьте воду до уровня, указанного в рецепте. Не используйте таймер задержки, если в хлеб добавлены яйца, так как яйца могут испортиться.
Можно ли использовать хлебопечь для приготовления по рецептам из других поваренных книг?	Да. Однако следует иметь в виду, что рецепты в этом буклете были разработаны специально для данного прибора. При использовании прочих рецептов результаты могут отличаться. Если у вас возникли проблемы при использовании других рецептов, см. информацию в главе «Поиск и устранение неисправностей».
Почему хлеб иногда имеет очень сильный запах?	Сильный запах может появиться в результате использования несвежих ингредиентов (особенно воды или муки) или слишком активных дрожжей. Всегда точно отмеряйте ингредиенты и используйте только свежие продукты.
Можно ли использовать муку, полученную в домашних условиях?	Если используется мука очень грубого помола, результаты могут оказаться неудовлетворительными. Для достижения оптимальных результатов мы рекомендуем смешивать муку домашнего помола с обычной мукой.

## Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vítajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Vetracie otvory
- B** Ovládací panel
- 1 Zoznam programov
- 2 Indikátory nastavenia hmotnosti
- 3 Displej
- 4 Indikátory nastavenia opečenia kôrky
- 5 Tlačidlo štart/stop/zrušiť
- 6 Tlačidlo nastavenia opečenia kôrky
- 7 Tlačidlo skrátenia nastavenia časovača
- 8 Tlačidlo predĺženia nastavenia časovača
- 9 Nastavenie hmotnosti
- 10 Nastavenie programu
- C** Snímateľné veko
- D** Priezorové okienko
- E** Otvory na odvádzanie pary
- F** Otočný hriadeľ
- G** Nádoba na pečenie s neprilnavým povrchom
- H** Rukoväť nádoby na pečenie
- I** Lopatka na miesenie s neprilnavým povrchom
- J** Odmerka
- K** Kovový hák
- L** Odmerná nádoba
- M** Ohrevné teleso
- N** Cievka na uskladnenie kábla
- O** Sieťový kábel

## Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na použitie v budúcnosti.

### Nebezpečenstvo

- Telo domácej pekáreň nikdy neponárajte do vody ani do inej kvapaliny, ani ho neoplachujte tečúcou vodou.
- Kým je domáca pekáreň v prevádzke, otvory na odvádzanie pary a vetracie otvory nikdy nezakrývajte.

### Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Na pripojenie zariadenia používajte výlučne uzemnenú sieťovú zásuvku. Vždy sa uistite, že je zástrčka riadne zasunutá v sieťovej zásuvke.
- Ak zástrčka, sieťový kábel, telo zariadenia alebo nádoba na pečenie javia známky poškodenia, zariadenie nepoužívajte.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Sieťový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho prevísť cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Pred pripojením do sieťovej zásuvky sa uistite, že sú ohrevné teleso, otočný hriadeľ nádoby na pečenie a vonkajšok nádoby na pečenie čisté a suché.
- Zariadenie nepoužívajte na žiaden iný účel ako je účel opísaný v tomto návode.
- Ak máte mokré ruky, nepripájajte zariadenie do siete ani sa nedotýkajte ovládacieho panelu.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Počas prevádzky zariadenia sa tvárou ani rukami nepribližujte k otvorom na odvádzanie pary ani k vetracím otvorom.
- Počas procesu pečenia neotvárajte veko. Mohlo by to mať za následok prepadnutie sa cesta alebo chleba.
- Počas procesu pečenia sú samotné zariadenie aj veko veľmi horúce. Buďte opatrní, aby ste sa nepopálili.
- Nádobu na pečenie nevyberajte zo zariadenia počas jeho činnosti.
- Akonáhle spustíte program pečenia, nikdy nemiešajte suroviny v nádobe na pečenie kuchynským náradím.
- Suroviny pridávajte iba do nádoby na pečenie. Žiadne suroviny ani prísady nepridávajte ani neprilievajte do vnútra zariadenia. Predídete tak poškodeniu ohrevného telesa.
- Pri vyberaní džemu z nádoby na pečenie zdvihnite pomocou kuchynských chňapiek nádobu oboma rukami a vylejte z nej horúci džem.

### Výstraha

- Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ani diely, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo diely použijete, záruka stratí platnosť.
- Nedotýkajte sa nádoby na pečenie ostrým kuchynským náradím, aby ste ju nepoškodili.
- Nevystavujte zariadenie vysokým teplotám ani ho nepoložte na sporák alebo variče, ktoré sú v zapnuté alebo ešte stále horúce.
- Zariadenie vždy postavte na stabilný a vodorovný povrch.
- Vždy najprv vložte nádobu na pečenie do zariadenia a až potom zariadenie pripojte do siete a zapnite ho.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Pred čistením alebo odložením nechajte zariadenie vždy vychladnúť.
- Nádobu na pečenie nikdy nepoužívajte na pečenie chleba v bežnej rúre.
- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti. V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.



- Povrch a dostupné časti zariadenia sa počas prevádzky môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu. Pri vyberaní nádoby na pečenie za jej rukoväť ako aj pri manipulácii s horúcou nádobou na pečenie, lopatkou na miesenie alebo horúcim chlebom vždy používajte kuchynské chňapky.
- Dávajte pozor na horúcu paru, ktorá vystupuje počas pečenia z otvorov na odvádzanie pary alebo priamo z domácej pekárne po otvorení veka počas pečenia alebo po jeho dokončení.
- Nedvíhajte a nepresúvajte zariadenie počas jeho činnosti.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí.
- Nevystavujte zariadenie priamemu slnečnému žiareniu.
- Do otvorov na odvádzanie pary nestrkajte žiadne kovové ani cudzie predmety.
- Ak je nádoba na pečenie poškodená, nepoužívajte ju.
- Po použití vždy zariadenie očistite.
- Zariadenie nečistite v umývačke na riad.
- Zariadenie nepoužívajte v exteriéri.
- Nad a za zariadením a po oboch jeho stranách nechajte voľný priestor aspoň 10 cm, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku vyžarovaného tepla.
- Aby nedošlo k poškodeniu zariadenia, nepoložte na zariadenie nádobu na pečenie ani žiadne iné predmety.

### Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

### Ochrana v prípade výpadku napájania

Toto zariadenie je vybavené funkciou ochrany v prípade výpadku napájania, ktorá si zapamätá stav procesu pečenia pred výpadkom, ak sa napájanie obnoví do 7 minút. Ak počas procesu pečenia dôjde k výpadku napájania, po jeho obnovení bude odpočítavanie procesu pečenia pokračovať tam, kde skončilo pred výpadkom. Ak však výpadok napájania trvá dlhšie ako 7 minút a dôjde k nemu počas procesu pečenia, po obnovení napájania sa zariadenie automaticky vynuluje na predvolené nastavenie. Otvorte zariadenie, odstráňte jeho obsah a začnite celý proces odznova. Ak ste aktivovali časovač a v čase výpadku napájania sa proces pečenia ešte nezačal, po obnovení napájania sa zariadenie automaticky vynuluje na predvolené nastavenie. Otvorte zariadenie, odstráňte jeho obsah a začnite celý proces odznova.

### Pred prvým použitím

- 1** Zo zariadenia odstráňte všetok baliaci materiál. Dávajte pozor, aby ste nezahodili lopatku na miesenie.
- 2** Z tela zariadenia odstráňte všetky nálepky.
- 3** Aby ste odstránili nahromadený prach, utrite vonkajšok zariadenia, nádobu na pečenie a lopatku na miesenie vlhkou tkaninou.

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

- 4** Kým začnete zariadenie používať, všetky jeho časti dôkladne osušte.

### Ovládací panel

#### Displej

Displej zobrazuje nasledujúce údaje:

- Číslo programu (1 – 12)
- Symbol ponuky alebo času
- Nastavená hmotnosť a nastavený stupeň opečenia kôrky
- Odpočítavanie času pečenia v minútach
- Hlásenie „Fin“ po dokončení programu
- Hlásenie „OFF“ po zrušení alebo vynulovaní programu
- Hlásenie „Err“ v prípade chyby
- Hlásenie „Add“, keď je možné pridať dodatočné tuhé prísady (napr. ovocie alebo orechy)
- Animácia režimu udržiavania teploty po dokončení procesu pečenia

#### Tlačidlá časovača

Ak chcete mať chlieb hotový neskôr, tlačidlami skrátenia a predĺženia nastavenia časovača môžete nastaviť požadované odloženie v rozsahu až o 13 hodín.

Príklad: Je 19:00 a chlieb chcete mať hotový nasledujúce ráno o 8:00. Nastavte časovač na 13 hodín.

#### Tlačidlo štart/stop/zrušiť

- Stlačením tohto tlačidla spustíte program alebo odpočítavanie časovača
- Tlačidlo podržte stlačené 2 sekundy, až kým nezaznie 1 dlhé pípnutie a na displeji sa nezobrazí hlásenie „OFF“. Takto zrušíte aktuálny program a zariadenie sa vynuluje na predvolené nastavenie (t.j. program 1 – Obyčajný biely, 750 g, stredne opečená kôrka). Zariadenie sa tým nevypne.

#### Menu

Pomocou tlačidla si môžete vybrať jednu z 12 možností. Na displeji sa zobrazí číslo Vašej voľby a optimálny čas pečenia.

#### Opečenie kôrky

Tlačidlom nastavenia opečenia kôrky môžete zvoliť jeden z troch stupňov opečenia: mierne, stredné a silné. Zvolený stupeň opečenia sa zobrazí na displeji.

#### Hmotnosť bochníka

Voličom nastavenia hmotnosti môžete zvoliť jednu z troch hmotností: 500 g, 750 g alebo 1000 g. Zvolená hmotnosť bochníka sa zobrazí na displeji.

### Použitie zariadenia

#### Príprava zariadenia a surovín

- 1** Zariadenie postavte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- 2** Nádobou na pečenie otočte proti smeru pohybu hodinových ručičiek a vyberte ju von zo zariadenia. (Obr. 2)

*Poznámka: Pred pridávaním surovín nádobu na pečenie vždy vyberte zo zariadenia, aby ste neznečistili jeho vnútro.*

**3** Uistite sa, že otvor v lopatke na miesenie a otočný hriadel' vo vnútri nádoby na pečenie sú úplne čisté.

*Poznámka:* Ak sú tieto časti znečistené, nebudete môcť správne nasadiť lopatku na miesenie.

**4** Zarovnajzte plochú stranu otvoru v lopatke na miesenie s plochou stranou na otočnom hriadeli vo vnútri nádoby na pečenie. Potom lopatku na miesenie pevne nasadíte na hriadel' (Obr. 3).

*Poznámka:* Uistite sa, že ste lopatku na miesenie nasadili naozaj pevne. V opačnom prípade by sa počas prevádzky mohla uvoľniť, čo by negatívne ovplyvnilo proces miešania alebo miesenia.

*Poznámka:* Aj keď je lopatka na miesenie nasadená na hriadeli správne, má určitú vôľu vo vodorovnom smere. To je úplne normálne.

**5** Odmerajte suroviny podľa receptu, ktorý idete pripravovať (pozrite si časť „Štandardné recepty na prípravu chleba“ ďalej v tomto návode).

*Poznámka:* Suroviny vždy odmerajte presne. Pozrite si časť „Dávkovanie surovín“ v kapitole „Suroviny“.

**6** Suroviny vložte do nádoby na pečenie v poradí, ktoré je uvedené v danom recepte.

- Suroviny vždy odmerajte presne. Pozrite si časť „Dávkovanie surovín“ v kapitole „Suroviny“.
- Droždie pridávajte vždy až ako posledné. Do stredu múky urobte jamku a nasypete do nej rozdrobené droždie.

Droždie nemiešajte so žiadnymi vlhkými surovinami. V opačnom prípade by chlieb nemusel správne nakysnúť, hlavne ak používate časovač.

- Ak počas procesu pečenia treba pridať nejaké suroviny, zariadenie po 30 minútach vydá trikrát krátke a dlhé pípnutie a na displeji sa zobrazí hlásenie „ADD“. Ak surovinu nepridáte, zariadenie bude jednoducho ďalej pokračovať v procese pečenia.

**7** Nádoby na pečenie vložte do zariadenia. Otočte ňou v smere pohybu hodinových ručičiek, až kým nezapadne do svojej polohy (Obr. 4).

Ak nádoba na pečenie nie je správne nasadená, lopatka na miesenie nebude fungovať.

**8** Sklopte rukoväť nádoby na pečenie a zatvorte veko zariadenia.

**9** Sieťovú zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky.

- ▶ Zariadenie pípne a na displeji sa zobrazí „1“, čo zodpovedá programu „Obyčajný biely“ chlieb.

#### Volba nastavení

**1** Stlačte tlačidlo voľby programu, až kým sa na displeji nezobrazí číslo programu zodpovedajúce receptu, ktorý idete pripravovať (Obr. 5).

- ▶ Každým stlačením voliča programu sa číslo na displeji zvýši o 1.
- ▶ Po 2 sekundách sa na displeji začne striedavo zobrazovať číslo zvoleného programu a čas trvania procesu.

*Poznámka:* Pri náhodnom stlačení nesprávneho tlačidla zariadenie pípne. Napr. ak v programe Cesto stlačíte tlačidlo nastavenia hmotnosti.

**2** Stláčaním voliča nastavenia hmotnosti zvolte príslušnú hmotnosť bochníka (Obr. 6).

Dbajte na to, aby zvolená hmotnosť zodpovedala množstvu surovín podľa zvoleného receptu. V opačnom prípade bude chlieb príliš veľký alebo spálený. Pozrite si časť „Štandardné recepty na prípravu chleba“ ďalej v tomto návode.

Napríklad, ak zvolíte hmotnosť 750 g (predvolená hmotnosť pre biely chlieb), použijete 455 g alebo 3 ¼ šálky bielej múky.

Pre programy 1 až 8 je predvolená hmotnosť 750 g.

- ▶ Zvolenú hmotnosť signalizuje bodový indikátor na ľavej strane displeja. Displej zobrazuje aj číslo zvoleného programu (Obr. 7).

**3** Ak chcete, stláčaním tlačidla nastavenia opečenia kôrky môžete zvoliť želanú farbu kôrky (Obr. 8).

Pre programy 1 až 8 je predvolené stredné opečenie kôrky.

- ▶ Zvolený stupeň opečenia kôrky signalizuje bodový indikátor na pravej strane displeja. Displej zobrazuje aj číslo zvoleného programu (Obr. 9).
- ▶ Na displeji sa zobrazí čas pečenia pre zvolený program, hmotnosť bochníka a stupeň opečenia kôrky. Čas pečenia sa zobrazuje v hodinách a minútach (Obr. 10).

**4** Stlačením tlačidla štart/stop/zrušiť spustíte proces pečenia chleba. (Obr. 11)

Počas pečenia je samotné zariadenie aj jeho veko veľmi horúce. Buďte opatrní, aby ste sa nepopálili.

*Poznámka:* Proces miešania, miesenia a pečenia môžete sledovať cez priezorové okienko. Príležitostne môže na vnútornej strane okienka kondenzovať vlhkosť. Počas miešania a miesenia môžete veko otvoriť a nazrieť dovnútra. **NEOTVÁRAJTE VŠAK VEKO POČAS PEČENIA** (približne posledná hodina celého trvania procesu) – chlieb by sa mohol „prepádnúť“.

- ▶ Displej odpočítava trvanie procesu v krokoch po 1 minúte, až kým nie je chlieb upečený.
- ▶ Každých päť sekúnd displej namiesto času zobrazí číslo zvoleného programu.
- ▶ Po dokončení pečenia zariadenie pípne. Na displeji sa budú striedavo zobrazovať hlásenie „Fin“ na 1 sekundu a animácia režimu udržiavania teploty na 5 sekúnd, až do stlačenia ľubovoľného tlačidla. (Obr. 12)

*Poznámka:* Režim udržiavania teploty nie je súčasťou programu Cesto. Ak necháte hotové cesto v zariadení príliš dlho, môže prekysnúť a výsledok pečenia nemusí byť uspokojivý. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak cesto vyberiete ihneď po dokončení programu a ďalej sa budete riadiť pokynmi v recepte ohľadom tvarovania, odpočívania a pečenia pripraveného cesta.

*Poznámka:* Ak nevyberiete chlieb počas alebo okamžite po skončení režimu udržiavania teploty, kôrka zvlhne a stratí svoju chrumkavosť. V režime udržiavania teploty sa chlieb už viac NEPREPEČIE, ani kôrka nebude tmavšia.

#### Používanie časovača

Ak chcete mať chlieb upečený neskôr, môžete použiť časovač. Nastaviť možno odloženie až o 13 hodín.

Príklad: Je 19:00 a chlieb chcete mať hotový nasledujúce ráno o 8:00. Nastavte časovač na 13 hodín.

*Poznámka:* Časovač nepoužívajte pri receptoch s čerstvými surovinami, ktoré by sa mohli pokaziť – napríklad vajička, čerstvé mlieko, kyslá smotana alebo syr.

Aktivácia časovača:

**1** Do nádoby na pečenie vložte všetky suroviny.

**2** Podľa receptu zvolte zodpovedajúci program, hmotnosť bochníka a stupeň opečenia kôrky.

- ▶ Na displeji sa zobrazí celkový čas trvania procesu podľa zvolených parametrov.

**3** Vypočítajte si časový rozdiel (v hodinách) medzi aktuálnym časom a časom, kedy chcete mať chlieb hotový.

Príklad: Je 19:00 a chlieb chcete mať hotový nasledujúce ráno o 8:00. Časový rozdiel je 13 hodín.

**4** Stláčaním tlačidiel skrátenia a predĺženia nastavenia časovača nastavte na displeji správny časový rozdiel (Obr. 13).

► Každým stlačením tlačidla sa nastavenie časovača zvýši alebo zníži o 10 minút. Ak podržíte tlačidlo stlačené, nastavenie sa bude zvyšovať alebo znižovať rýchlejšie.

*Poznámka: Ak čas na displeji dosiahne 13 hodín a budete ho zvyšovať ďalej, displej sa vráti do režimu zobrazenia času pečenia nastaveného programu.*

*Poznámka: Ak prejdete čas, ktorý ste chceli nastaviť, stlačte opačné tlačidlo a čas podľa potreby predĺžte alebo skráťte.*

**5** Stlačte tlačidlo štart/stop/zrušiť.

► Časovač začne odpočítavať nastavený čas po minútach.

► Chlieb je hotový, keď časovač dosiahne hodnotu 00:00 a zariadenie pípne.

#### Po skončení pečenia

Vnútro domácej pekárne, nádoba na pečenie, lopatka na miesenie a chlieb sú veľmi horúce. Pri vyberaní chleba po dokončení cyklu pečenia alebo kedykoľvek počas režimu udržiavania teploty vždy používajte kuchynské chňapky.

**1** Režim udržiavania teploty ukončíte stlačením tlačidla štart/stop/zrušiť po dobu 2 sekúnd. Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“ a aktuálny program sa vynuluje na predvolené nastavenia.

**2** Zariadenie vypnete odpojením sieťovej šnúry zo zásuvky.

**3** Pomocou kuchynských chňapiek alebo rukavíc otvorte veko a otočte nádobou na pečenie proti smeru pohybu hodinových ručičiek. Potom uchopíte nádobu na pečenie za rukoväť a vyberte ju zo zariadenia.

**4** Vyberanie chleba bude jednoduchšie, ak necháte nádobu na pečenie aj s chlebom postáť asi 5 minút vzpriamene. Potom otočte nádobu hore dnom, pridržierte rukoväť a vytraste chlieb z nádoby na drôtenú mriežku na vychladnutie, kde môže rýchlejšie vychladnúť a vyschnúť. V prípade potreby bochník uvoľníte zasunutím plochej gumenej alebo plastovej varešky po stranách nádoby na pečenie.

Na uvoľňovanie chleba nepoužívajte kovové kuchynské náčinie, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch nádoby na pečenie.

Buďte opatrní, nádoba na pečenie aj chlieb sú horúce.

**5** Ak v spodnej časti bochníka zostane lopatka na miesenie, pri jej vyberaní si pomôžte kovovým hákom, ktorý je pribalený k zariadeniu. Vždy sa uistite, že lopatka na miesenie nezostala zachytená v chlebe. V opačnom prípade by ste ju mohli poškodiť pri krájaní chleba.

Na uvoľňovanie lopatky na miesenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch lopatky na miesenie.

Buďte opatrní, lopatka na miesenie aj chlieb sú horúce.

**6** Lopatku na miesenie okamžite vyberte z nádoby na pečenie, aby sa neprilepila.

*Poznámka: Ak sa lopatka na miesenie prilepila, nalejte do nádoby na pečenie vodu do takej výšky, aby bola lopatka celkom ponorená a nechajte ju odmočiť 30 minút. Potom zložte lopatku na miesenie z hriadeľa.*

**7** Chlieb nechajte vychladnúť asi 30 – 60 minút na drôtenej podložke. Až potom ho nakrájajte pomocou noža na krájanie chleba alebo elektrického krájača.

**8** Pred čistením zariadenia alebo pred pečením ďalšieho bochníka nechajte zariadenie vychladnúť.

#### Skladovanie chleba

- Chlieb treba skonzumovať, kým je čerstvý, pretože neobsahuje žiadne konzervačné látky. Skladovať ho možno maximálne 1 až 2 dni.
- Chlieb skladujte pri izbovej teplote, v utesnenom plastovom vrecku alebo vo vzduchotesnej nádobe.
- Krájaný chlieb stráca svoju čerstvosť a vysychá omnoho skôr než nekrájaný.
- Francúzsky chlieb skladujte v papierovom vrecku alebo voľne na vzduchu, aby kôrka zostala chrumková. Tento chlieb je najlepšie konzumovať v ten deň, kedy bol upečený.

#### Zmrazovanie/rozmrazovanie chleba

- Chlieb možno zmraziť vo vzduchotesnom vrecku/nádobe na 4 – 6 týždňov.
- Chlieb môžete pred zmrazením nakrájať. Potom môžete vyberať iba toľko krajcov, koľko momentálne potrebujete.
- Ak rozmrazujete celý bochník, nechajte ho rozmraziť v pôvodnom vrecku/nádobe, aby mohol znova absorbovať svoju vlastnú vlhkosť.
- Chlieb rozmrazujte pri izbovej teplote, prípadne v mikrovlnnej rúre pri nízkom výkone.

#### Štandardné recepty na prípravu chleba

##### Obyčajný biely chlieb (programy 1 a 2)

program: Obyčajný biely	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	220 ml	280 ml	350 ml
Sušené mlieko (ak ste použili vodu namiesto mlieka)	1 PL (polievková lyžica)	1 ½ PL	2 PL
Olej	1 PL (polievková lyžica)	1 ½ PL	2 PL
Soľ	2/3 ČL (čajová lyžička)	1 ČL	1 ½ ČL
Cukor	1 PL (polievková lyžica)	1 ½ PL	2 PL
Biela múka	350 g (2 ½ šálky)	455 g (3 ¼ šálky)	560 g (4 šálky)
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

**Celozrnný chlieb (programy 3 a 4)**

program: Celozrnný	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F)	230 ml	280 ml	350 ml
Olej	1 PL (polievková lyžica)	1 PL (polievková lyžica)	2 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	2 ČL
Med ALEBO cukor	2 PL	2 PL	2 PL
Celozrnná múka	350 g	450 g	560 g
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

**Francúzsky chlieb (program 5)**

program: Francúzsky	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F)	200 ml	260 ml	330 ml
Olej	1 PL (polievková lyžica)	1 ½ PL	2 PL
Soľ	1 ČL	1 ½ ČL	2 ČL
Biela múka	350 g (2 ½ šálky)	450 g (3 ¼ šálky)	560 g (4 šálky)
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

**Sladký chlieb (program 6)**

program: Sladký	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	180 ml	240 ml	300 ml
Sušené mlieko (ak ste použili vodu namiesto mlieka)	1 PL (polievková lyžica)	1 ½ PL	2 PL
Olej	1 ½ PL	2 PL	3 PL
Soľ	2/3 ČL (čajová lyžička)	1 ČL	1 ČL
Cukor	3 PL	4 PL	5 PL
Biela múka	300 g (2 šálky)	400 g (2 2/3 šálky)	500 g (3 1/3 šálky)
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

**Super rýchly chlieb: 58 min. (program 7)**

program: Super rýchly	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	-	280 ml	350 ml
Sušené mlieko (ak ste použili vodu namiesto mlieka)	-	1 ½ PL	2 PL
Olej	-	1 ½ PL	2 PL
Soľ	-	½ ČL	1 ČL
Cukor	-	1 ½ PL	2 PL
Biela múka	-	450 g (3 ¼ šálky)	560 g (4 šálky)
Sušené droždie	-	1 ČL	4 ČL

**Bezlepkový chlieb (program 8)**

program: Bezlepkový	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	-	-	340 ml
Sušené mlieko (ak ste použili vodu namiesto mlieka)	-	-	2 PL
Olej	-	-	2 PL
Soľ	-	-	1 ½ ČL
Cukor	-	-	2 PL
Bezlepková múka	-	-	560 g (4 šálky)
Sušené droždie	-	-	2 ¼ ČL

**Kysnuté cesto/cesto na pizzu (program 9, potom možno zvolit' program 12)**

program: Cesto	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	-	-	330 ml

program: Cesto	500 g	750 g	1000 g
Sušené mlieko (ak ste použili vodu namiesto mlieka)	-	-	2 PL
Olej	-	-	¼ šálky
Soľ	-	-	2 ČL
Cukor	-	-	4 PL
Biela múka	-	-	560 g (4 šálky)
Sušené droždie	-	-	2 ČL

### Cesto na cestoviny (program 10)

#### Program: Cesto na cestoviny

Pšeničná krupicová múka (semolina)	2 šálky
Veľké vajcia	3
Olivový olej	2 PL
Soľ	½ ČL

### Jahodový alebo černicový džem (program 11)

#### Program: Džem

Čerstvé alebo mrazené ovocie (rozmrazené)	2 šálky
Cukor	1 ½ šálky

### Čučoriedkový, marhuľový, broskyňový alebo hruškový džem (program 11)

#### Program: Džem

Čerstvé alebo mrazené ovocie (rozmrazené)	2 šálky
Cukor	1 ½ šálky
Citronová šťava	2 PL

### Tabuľka mier a váh

ČL (čajová lyžička)/PL (polievková lyžica)/šálka	ml
¼ ČL	1 ml
½ ČL	2 ml
1 ČL	5 ml
1 PL (polievková lyžica)	15 ml
¼ šálky	50 ml
1/3 šálky	75 ml
½ šálky	125 ml
2/3 šálky	150 ml
3/4 šálky	175 ml
1 šálka	250 ml

### Časy a teploty pečenia

Štandardná teplota v režime udržiavania teploty pre rôzne typy chleba uvedené v tabuľkách, ako aj samostatné pečenie, je 60 °C.

Štandardná teplota v režime udržiavania teploty pre džemy je 20 °C.

Maximálny posun času pečenia, ktorý možno nastaviť pre všetky typy chleba okrem Super rýchleho a Bezlepkového, je 13 hodín.

Maximálny posun času pečenia, ktorý možno nastaviť pre program Len pečenie, je 1 hodina a 30 minút.

### Časy a teploty vo fáze prípravy cesta

Typ	Čas/ Teplota	PH	K1	Odpočinok	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Obyčajný biely	Tepl.					25 °C		30 °C		34 °C
	Čas	0 min	18 min	25 min	16 min	46 min	30 s	25 min	15 s	55 min
Rýchly biely	Tepl.					35 °C		35 °C		nie je k dispozícii
	Čas	0 min	3 min	0 min	31 min	26 min	15 s	55 min	0 s	0 min

Typ	Čas/ Teplota	PH	K1	Odpočinok	K2	R1	K3	R2	K4	R3
Celozmerný	Tepl.	25 °C				25 °C		33 °C		nie je k dispozícii
	Čas	30 min	5 min	5 min	20 min	40 min	20 s	80 min	0 s	0 min
Rýchly celozmerný	Tepl.	25 °C				35 °C		35 °C		nie je k dispozícii
	Čas	5 min	3 min	0 min	25 min	30 min	0 s	46 min	0 s	0 min
Francúzsky	Tepl.					20 °C		25 °C		25 °C
	Čas	0 min	14 min	10 min	16 min	100 min	20 s	60 min	15 s	95 min
Sladký	Tepl.					25 °C		30 °C		32 °C
	Čas	0 min	3 min	0 min	31 min	31 min	15 s	30 min	15 s	50 min
Super rýchly	Tepl.					30 °C		35 °C		nie je k dispozícii
	Čas	0 min	3 min	0 min	12 min	0 min	18 min	0 min	0 min	25 min
Bezlepkový	Tepl.					35 °C		nie je k dispozícii		nie je k dispozícii
	Čas	8 min	4 min	0 min	19 min	48 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Cesto	Tepl.					nie je k dispozícii		nie je k dispozícii		nie je k dispozícii
	Čas	0 min	3 min	0 min	27 min	60 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Cesto na cestoviny	Tepl.					nie je k dispozícii		nie je k dispozícii		nie je k dispozícii
	Čas	0 min	3 min	0 min	11 min	0 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Džem	Tepl.					nie je k dispozícii		nie je k dispozícii		nie je k dispozícii
	Čas	0 min	0 min	0 min	15 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min
Len pečenie	Tepl.					nie je k dispozícii		nie je k dispozícii		nie je k dispozícii
	Čas	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min

- PH: predhrievanie
- K1 – 4: fáza miesenia 1 – 4
- R1 – 3: fáza kysnutia 1 – 3

#### Voliteľné: pridávanie doplnkových surovín vo fáze prípravy cesta

Program	Pridávanie doplnkových surovín (po pípnutí zariadenia)
Obyčajný biely	Po 45 min
Rýchly biely	Po 20 min
Celozmerný	Po 46 min
Rýchly celozmerný	Po 19 min
Sladký	Po 20 min
Bezlepkový	Po 17 min
Cesto	Po 16 min

#### Časy a teploty vo fáze pečenia

Typ	Kôrka	Teplota pri pečení	Hmotnosť	Čas pečenia	Čas spracovania
Biely	Svetlá	110 °C	500 g	45 min	3 hod 50 min
			750 g	50 min	3 hod 55 min
			1000 g	55 min	4 h
	Stredná	120 °C	500 g	45 min	3 hod 50 min
			750 g	50 min	3 hod 55 min
			1000 g	55 min	4 h
	Tmavá	130 °C	500 g	60 min	4 hod 5 min
			750 g	65 min	4 hod 10 min
			1000 g	70 min	4 hod 15 min

Typ	Kôrka	Teplota pri pečení	Hmotnosť	Čas pečenia	Čas spracovania
Rýchly biely	Svetlá	110 °C	500 g	45 min	2 hod 40 min
			750 g	50 min	2 hod 45 min
			1000 g	55 min	2 hod 50 min
	Stredná	120 °C	500 g	45 min	2 hod 40 min
			750 g	50 min	2 hod 45 min
			1000 g	55 min	2 hod 50 min
	Tmavá	130 °C	500 g	55 min	2 hod 50 min
			750 g	60 min	2 hod 55 min
			1000 g	65 min	3 hod
Celozrný	Svetlá	120 °C	500 g	45 min	3 hod 45 min
			750 g	50 min	3 hod 50 min
			1000 g	55 min	3 hod 55 min
	Stredná	130 °C	500 g	50 min	3 hod 50 min
			750 g	55 min	3 hod 55 min
			1000 g	60 min	4 h
	Tmavá	140 °C	500 g	60 min	4 h
			750 g	65 min	4 hod 5 min
			1000 g	70 min	4 hod 10 min
Rýchly celozrný	Svetlá	120 °C	500 g	45 min	2 hod 34 min
			750 g	50 min	2 hod 39 min
			1000 g	55 min	2 hod 44 min
	Stredná	130 °C	500 g	50 min	2 hod 39 min
			750 g	55 min	2 hod 44 min
			1000 g	60 min	2 hod 49 min
	Tmavá	140 °C	500 g	55 min	2 hod 44 min
			750 g	60 min	2 hod 49 min
			1000 g	65 min	2 hod 54 min
Francúzsky	Svetlá	115 °C	500 g	50 min	5 hod 45 min
			750 g	55 min	5 hod 50 min
			1000 g	60 min	5 hod 55 min
	Stredná	125 °C	500 g	55 min	5 hod 50 min
			750 g	60 min	5 hod 55 min
			1000 g	65 min	6 hod
	Tmavá	135 °C	500 g	60 min	5 hod 55 min
			750 g	65 min	6 hod
			1000 g	70 min	6 hod 5 min
Sladký	Svetlá	105 °C	500 g	53 min	3 hod 19 min
			750 g	57 min	3 hod 22 min
			1000 g	58 min	3 hod 23 min
	Stredná	115 °C	500 g	54 min	3 hod 19 min
			750 g	57 min	3 hod 22 min
			1000 g	60 min	3 hod 25 min
	Tmavá	135 °C	500 g	58 min	3 hod 23 min
			750 g	61 min	3 hod 26 min
			1000 g	64 min	3 hod 29 min
Super rýchly	Stredná	140 °C	nie je k dispozícii	25 min	58 min
Bezlepkový	Stredná	115 °C	750 g	95 min	2 hod 54 min
			1000 g	100 min	2 hod 59 min
Cesto	nie je k dispozícii	nie je k dispozícii	nie je k dispozícii	0 min	1 hod 30 min
Cesto na cestoviny	nie je k dispozícii	nie je k dispozícii	nie je k dispozícii	0 min	14 min

Typ	Kôrka	Teplota pri pečení	Hmotnosť	Čas pečenia	Čas spracovania
Džem	nie je k dispozícii	115 °C	nie je k dispozícii	45 min	1 hod
Len pečenie	nie je k dispozícii	120 °C	nie je k dispozícii	10 min	10 min

### Suroviny a nástroje

V tejto kapitole sa dočítate o surovinách a náradí, s ktorými sa môžete stretnúť pri pečení chleba. Každá surovina má svoj jedinečný účel. Je preto dôležité nakupovať kvalitné suroviny a používať ich v množstvách podľa daného receptu. Kým niektoré suroviny možno zameniť, náhrada iných môže spôsobiť nekvalitné výsledky pri pečení chleba.

### Prísady

#### Biela múka

Biela múka obsahuje dostatok bielkoviny (lepku) na vytvorenie veľkého objemu a štruktúry chleba. Práve lepok vytvára štruktúru bunkových stien, zachytáva a udržiava bublinky vzduchu a umožňuje chlebu nakysnúť. Väčšina múk je bielená. To však neovplyvňuje výsledok pečenia ani skladovateľnosť.

#### Celozrnná múka

Celozrnná múka je druh nahrubo mletej múky. Na jej výrobu sa používa celé pšeničné zrnó – endosperm (jadro), klíček aj obal (otruba). Obal a klíček spôsobujú hnedé sfarbenie a orieškovú príchuť a zvyšujú tiež obsah vlákniny. Pri použití celozrnej múky bude bochník menší a hustejší.

#### Ražná múka

Ražná múka sa získava jemným mletím ražného zrna. Iba pšeničné a ražné múky obsahujú proteíny, ktoré vytvárajú lepok. Lepok v ražnej múke nie je veľmi elastický, preto sa ražná múka musí používať v kombinácii s pšeničnou.

#### Cereálie, zrná a semená

Cereálie, zrná a semená umožňujú dosiahnuť rôznu štruktúru, chuť a vzhľad chleba. Zvyšujú obsah vlákniny, pričom neobsahujú lepok. Troj, päť, sedem alebo dvanásť-druhovú zmes pšeničnej múky možno nahradiť ľubovoľnou inou cereálnou zmesou. Sekaná pšenica predstavuje celozrnné jadro, ktoré je rozsekané na čiastočky rôznej veľkosti – od hrubých až po jemné. Bulgur (pšeničná lámanka) je pšeničné zrnó s odstráneným obalom, ktoré je naparené, usušené a rozdrvené. Prírodné otruby, pšeničné aj ovsené, narušujú vlákna lepku. Nepoužívajte preto viac otrúb, než predpisuje recept.

#### Pšeničná krupičková múka (semolina)

Pšeničná krupičková múka, tzv. semolina, je krémovo žltá nahrubo mletá múka z tvrdej pšenice s vysokým obsahom proteínov. Používa sa na výrobu čerstvých cestovín. Cesto na cestoviny zo semoliny sa jednoduchšie miesi a lepšie drží tvar počas varenia, než cesto z univerzálnej múky. Časť univerzálnej alebo celozrnej múky môžete nahradiť práve múkou semolina.

#### Tuky

Vďaka tomu, že zadržávajú vlhkosť, tuky chlieb zjemňujú, ochucujú a predlžujú jeho trvanlivosť. Stuzený tuk, margarín, maslo a olej možno v receptoch navzájom zamieňať. Bochníky upečené s použitím jednotlivých tukov sa budú mierne líšiť. Nepoužívajte nízkokalorické mäkké margaríny, ktorých vysoký obsah vody môže výrazne ovplyvniť veľkosť a štruktúru bochníka.

#### Sol'

Sol' reguluje účinok droždia a ochucuje. Sol' nikdy pri príprave cesta nevynechávajú. Použitie množstvo soli je síce malé, ale potrebné. Bez soli by chlieb mohol prekysnúť alebo sa prepadnúť.

#### Cukry

Cukor poskytuje „potravu“ pre droždie, sladkú chuť bochníka, ale aj farbu kôrky. Pokiaľ recept neuvádza inak, používajte biely kryštalový cukor. Med, hnedý cukor a melasa dodávajú chlebu špecifickú chuť a farbu. Ich vzájomná náhrada môže ovplyvniť konečný výsledok. Možno použiť aj umelé sladidlá na báze aspartamu (nie však sacharínu). Pri náhrade použite množstvo zodpovedajúce cukru podľa daného receptu.

#### Tekutiny

Tekutiny sa zmiešajú s múkou a vytvoria elastické cesto. Použitím mlieka získate jemnejšiu štruktúru, použitím vody chrumkavejšiu kôrku. Odstredené sušené mlieko a sušený cmar zvyšujú nutričnú hodnotu a súčasne zjemňujú štruktúru. Sušené mlieko ani cmar nie je potrebné rozrábať. Použitie týchto práškových surovín zvyšuje množstvo receptov, pri ktorých môžete použiť časovač. Pri receptoch, ktoré si vyžadujú čerstvé mlieko, časovač nepoužívajte. Sušený cmar sa lepšie premieša, ak ho pridáte až po múke. Ak namiesto vody a sušeného mlieka použijete čerstvé mlieko, použite množstvo zodpovedajúce množstvu vody. V receptoch, ktoré si vyžadujú mlieko, možno použiť homogenizované, 2 %, 1 % alebo odtučnené mlieko. Nesladené ovocné a zeleninové šťavy treba používať v množstvách podľa daného receptu. Presvedčte sa na obale týchto štiav, či naozaj neobsahujú sol', cukor alebo umelé sladidlá.

#### Vajíčka

Vajíčka dodávajú farbu, plnosť a chuť. Vždy používajte veľké vajíčka, čerstvé, z chladničky. Pri receptoch, ktoré si vyžadujú čerstvé vajíčka, nepoužívajte časovač.

#### Syr

Pri dávkovaní syr nevtláčajte do odmerky. Nízkotučné syry môžu ovplyvniť výšku a tvar bochníka. Pri receptoch, ktoré si vyžadujú syr, nepoužívajte časovač.

#### Droždie

Droždie – kvasinky – sú mikroskopické jednobunkové živé organizmy, ktoré sa živia uhľohydrátmi z múky a cukru a produkujú plynný oxid uhličitý, vďaka čomu môže cesto nakysnúť. Po zmiešaní s vodou a cukrom v procese miesenia sa droždie aktivuje a vyplní cesto maličkými bublinkami, ktoré spôsobujú jeho nakysnutie. Na začiatku pečenia cesto ďalej kysne, až kým nedôjde k deaktivácii droždia. Aktivitu droždia znižuje pôsobenie vzduchu, tepla a vlhkosti. Nikdy nepoužívajte droždie po uplynutí jeho trvanlivosti. Po otvorení droždie skladujte v chladničke, v jeho pôvodnom obale a spotrebujte ho do 6 – 8 týždňov. Existujú 3 druhy droždia – aktívne suché, instantné a pekárské. Pekárské droždie je mimoriadne aktívny druh droždia so zvýšeným obsahom kyseliny askorbovej (vitamín C). Bolo vyvinuté špeciálne pre použitie v pekárňach. Pri nahrádzaní pekárského droždia aktívnym suchým droždím alebo instantným droždím zvýšte množstvo uvedené v recepte o ¼ čajovej lyžičky. Najlepšie výsledky dosiahnete použitím droždia, ktoré predpisuje daný recept. Teplota droždia ničí. Pri príprave surovín je dôležité, aby ste suroviny, ako napr. roztopené maslo, nechali pred použitím vychladnúť. Droždie udržiavajte bokom od tekutín, tukov a soli, pretože tie spomaľujú jeho aktivitu. Nepoužívajte viac droždia, než je uvedené v danom recepte.

**Škorica a cesnak podporujú kysnutie cesta. Ak používate tieto suroviny, pridajte ich do rohu nádoby na pečenie, aby neprišli do kontaktu s droždím.**



### Testovanie aktivity droždia

Rozpusťte 1 ČL cukru v ½ šálky vlažnej vody v odmernej nádobe. Po povrchu rozsypťte 2 ČL droždia. Jemne premiešajte. Zmes nechajte nerušené stáť asi 10 minút. Zmes musí byť spenená, so silnou arómou po droždi. Ak to tak nie je, kúpte nové droždie.

### Zmes na prípravu chleba

V mnohých obchodoch sú k dispozícii zmesi na prípravu chleba. Tieto zmesi už obsahujú múku, soľ, cukor a droždie v správnom pomere, takže ich použitie je jednoduché. Existujú v rôznych príchuťach a druhoch. Väčšinou stačí do nádoby na pečenie pridať vodu alebo mlieko a maslo alebo olej, podľa toho, čo je uvedené v návode na obale zmesi, a napokon prispäť samotnú zmes.

### Dávkovanie surovín

Kvalita bochníka závisí od správneho množstva každej suroviny. Presnosť dávkovania surovín je preto veľmi dôležitá. Aj 1 alebo 2 nepresne odmerané polievkové lyžice (či už príliš veľké, alebo príliš malé) môžu spôsobiť veľký rozdiel v konečnom výsledku. Suroviny nikdy nemerajte nad nádobou na pečenie, nakoľko by do nej mohli spadnúť prebytky surovín.

**Tip** Ak máte pridať napr. 280 ml vody, pridajte 1 šálku (250 ml) vody pomocou odmernej nádoby, a potom pridajte 2 PL (30 ml) vody pomocou odmerky.

### Odkladanie

Múku skladujte vo vzduchotesnej nádobe na chladnom a suchom mieste. Ak je múka vystavená teplu alebo vlhkosti, stráca svoju pevnosť a schopnosť nakysnúť. Múka rýchlo absorbuje pachy, preto ju neskladujte v blízkosti cibule ani cesnaku. Chlieb skladujte v utesenom plastovom vrecku alebo inej vzduchotesnej nádobe, pri izbovej teplote, 1 až 2 dni. Francúzsky chlieb skladujte v papierovom vrecku alebo voľne na vzduchu, aby kôrka zostala chrumkavá. Tento chlieb je najlepšie konzumovať v ten deň, kedy bol upečený.

### Náradie

#### Odmerka

- Odmerku, ktorú nájdete v príslušenstve domácej pekárne, môžete používať na dávkovanie droždia, cukru, soli, sušeného mlieka a korenín.
- Odmerkou nikdy nenaberajte suché suroviny. Na dávkovanie suchých surovín do odmerky používajte lyžicu (Obr. 14).
- Odmerku naplňte kopcovito a zarovnajete ju hranou kovovej stierky alebo rovnou hranou noža. Suroviny v odmerke nestláčajte, ani ich nezarovnávejte utriasaním (Obr. 15).
- Jedinou surovinou, ktorú možno v odmerke stláčať, je hnedý cukor. Tlačte na cukor dovedy, kým nenadobudne tvar odmerky.

#### Odmerná nádoba

- Na dávkovanie tekutín používajte kalibrovanú priehľadnú odmernú nádobu. Odmernú nádobu položte na rovný povrch a odčítajte objem na stupnici. Podľa potreby pridajte alebo odlejte trochu tekutiny (Obr. 16).

### Čistenie a údržba

Kvôli maximálnej bezpečnosti udržiavajte zariadenie čisté, bez mastnoty a zvyškov potravín.

Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ho neoplachujte vodou.

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

**1** Pred čistením zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.

**2** Po dopečení okamžite vyberte lopatku na miesenie z nádoby na pečenie, aby sa neprilepila.

*Poznámka:* Ak sa lopatka na miesenie prilepila, nalejte do nádoby na pečenie vodu do takej výšky, aby bola lopatka celkom ponorená a nechajte ju odmočiť 30 minút. Potom zložte lopatku na miesenie z hriadeľa.

**3** Lopatku na miesenie očistite v horúcej vode s trochou čistiaceho prostriedku. Otvor v lopatke na miesenie vyčistite dreveným špáradlom alebo nylonovou čistiacou kefkou.

**4** Nádobu na pečenie vyčistite jemnou tkaninou namočenou v horúcej vode s trochou čistiaceho prostriedku.

Nádobu na pečenie neponárajte do vody ani ju nečistite v umývačke na riad.

**5** Hriadeľ vo vnútri nádoby na pečenie očistite jemnou tkaninou.

**6** Vnútro nádoby na pečenie opláchnite čistou vodou.

**7** Čistenie veka si uľahčíte tak, že ho zložíte zo zariadenia - otvorte ho, až bude kolmo voči zariadeniu (90°) a vytiahnite ho z úchyty na zariadení. (Obr. 17)

**8** Veko utrite vlhkou tkaninou.

Veko nečistite v umývačke na riad.

**9** Zariadenie poutierajte zvnútra aj zvonku vlhkou tkaninou.

Nepoužívajte chemické čistiace prípravky na čistenie rúr.

**10** Pred zložením zariadenia všetky jeho časti dôkladne osušte jemnou suchou tkaninou.

**11** Pri zakladaní veka zasuňte veko do úchyty na zariadení a zatvorte ho. (Obr. 18)

### Odkladanie

**1** Sieťový kábel namotajte na cievku na odloženie kábla v spodnej časti zariadenia (Obr. 19).

**2** Zariadenie odkladajte na bezpečné a suché miesto.

### Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 20).

**Záruka a servis**

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, [www.philips.com](http://www.philips.com), alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

**Riešenie problémov**

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

**Problémy a možné riešenia**

	Voda alebo mlieko	Sol'	Cukor alebo med	Múka	Droždie	Iné
Bochník nakysne, no potom sa prepadne	Uberte 1 – 2 PL, použite chladnejšiu tekutinu	Pridajte ¼ ČL		Pridajte 1 – 2 PL, použite čerstvejšiu múku, použite správny druh múky	Uberte 1/8 – ¼ ČL, použite čerstvé droždie, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	Skontrolujte napájanie
Bochník nakysne príliš vysoký	Uberte 1 – 2 PL, použite chladnejšiu tekutinu	Pridajte 1/4 ČL	Uberte ½ ČL	Uberte 1 – 2 PL	Uberte 1/8 – ¼ ČL, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	
Bochník nenakysne dostatočne	Pridajte 1 – 2 PL	Uberte 1/4 ČL	Pridajte ½ ČL	Použite čerstvejšiu múku, použite správny druh múky	Pridajte 1/8 – ¼ ČL, použite čerstvé droždie, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	
Bochník je malý a hustý				Použite čerstvejšiu múku, použite správny druh múky	Pridajte droždie, použite čerstvé droždie, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	Skontrolujte napájanie
Kôrka je príliš svetlá			Pridajte ½ ČL			Zvoľte správne nastavenia
Chlieb je nedopečený						Skontrolujte napájanie, zvoľte správne nastavenia
Chlieb je príliš upečený			Uberte ½ ČL			Zvoľte správne nastavenia
Surovinová zmes nie je dobre premiešaná						Nádobu na pečenie vložte do zariadenia správne, lopatku na miesenie nasadte správne na hriadeľ v nádobe na pečenie
Z vetracích otvorov vystupuje dym						Vyčistite ohrevné teleso
Úprava pre použitie vo veľkej nadmorskej výške	Uberte 1 – 2 PL		Uberte ½ ČL		Uberte 1/8 – ¼ ČL	

**Poznámka:** Keď upravujete množstvá surovín, najprv skúste zmeniť množstvo droždia. Ak výsledok nie je uspokojivý, skúste upraviť množstvo tekutín a až potom množstvo suchých surovín.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Tlačidlá nereagujú.	Zástrčka nie je pripojená do sieťovej zásuvky.	Zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky. Ak problém pretrváva, obráťte sa na Centrum starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine.
Zariadenie počas použitia vydáva zvuky.	Počas miesenia motor vydáva zvuky. Je to bežný jav.	Nie je potrebný žiaden zákrok.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Zo zariadenia sa počas prevádzky ozýva „rapkanie“.	Nádoba na pečenie nie je správne vložená do zariadenia.	Nádobu vložte správne – otočte ňou proti smeru pohybu hodinových ručičiek, až kým nezapadne na svoje miesto.
Z otvorov na odvádzanie pary stúpa dym a zo zariadenia sa šíri zápach spáleniny.	Na ohrevnom telese alebo vo vnútri zariadenia sa nahromadili suroviny alebo omrvinky chleba.	Po každom použití zariadenie vždy očistite. Pred čistením zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
Keď stlačím tlačidlo štart/stop/zrušiť, zariadenie sa nespustí a na displeji sa zobrazí hlásenie „ERR“.	Zariadenie je prehriate.	Zariadenie nechajte približne 1 hodinu chladnúť.

### Často kladené otázky

Otázka	Odpoveď
Prečo sa niekedy bochníky líšia v hmotnosti a tvare?	Chlieb je veľmi citlivý na mnoho vplyvov, napr: teplota miestnosti, počasie, vlhkosť, nadmorská výška, kolísanie v prúdení vzduchu, použitie časovača. Tvar bochníka môže byť ovplyvnený aj použitím surovín, ktoré nie sú čerstvé alebo neboli správne nadávkované.
Ako sa môže líšiť tvar bochníka v závislosti od ročného obdobia?	V lete sa občas môže bochník „prepadnúť“ (v strede sa vytvorí priehlbina) alebo nakysnúť príliš vysoký. V zime bochník zasa nemusí nakysnúť dostatočne. Tento problém môžete vyriešiť použitím vody s teplotou 20 °C/68 °F.
Prečo sa občas po stranách chleba nalepí múka?	Počas miešania sa občas môže malé množstvo múky nalepiť na steny nádoby na pečenie a potom sa táto múka pripeče po stranách bochníka. Pripečenú múku oškrabte z kôrky ostrým nožom.
Prečo je cesto občas veľmi lepkavé a ťažko sa s ním pracuje?	Cesto občas môže byť lepkavé (t.j. veľmi mokré), v závislosti od teploty danej miestnosti a teploty vody. Skúste pri príprave cesta použiť chladnejšiu vodu.
Prečo je horná strana bochníka občas popraskaná?	Občas môže cesto príliš nakysnúť, v dôsledku čoho sa tvoria trhliny na povrchu upečeného bochníka.
Môžem v zariadení pripravovať chlieb s použitím vajíčok?	Áno. Znížte množstvo vody a nahradte ju vajíčkami. Do odmernej nádoby najprv dajte vajíčka, potom dolejte vodu na množstvo podľa daného receptu. Ak používate vajíčka, nepoužívajte časovač, lebo vajíčka by sa mohli pokaziť.
Môžem používať túto domácu pekárňu na prípravu receptov podľa iných kuchárskych kníh?	Áno. Recepty v tejto brožúre však boli zostavené špeciálne pre toto zariadenie a použitím iných receptov nemusíte dosiahnuť očakávané výsledky. V prípade problémov s inými receptami postupujte podľa kapitoly Riešenie problémov.
Prečo má chlieb občas nezvyčajnú vôňu?	Nezvyčajnú vôňu chleba môže spôsobiť použitie príliš veľkého množstva aktívneho suchého droždia alebo surovín, ktoré nie sú čerstvé (hlavne múky a vody). Najlepšie výsledky dosiahnete vždy pri použití čerstvých a presne nadávkovaných surovín.
Môžem používať múku mletú doma?	V závislosti od toho, ako jemne je múka zomletá, nemusí byť výsledok pečenia uspokojivý. Najlepší výsledok dosiahnete, ak doma mletú múku zmiešate s bežnou múkou.

**Uvod**

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Splošni opis (Sl. 1)**

- A** Zračne odprtine
- B** Nadzorna plošča
- 1 Seznam programov
- 2 Oznake za težo
- 3 Zaslon
- 4 Oznake za barvo skorje
- 5 Gumb za začetek/zaustavitev/preklic
- 6 Izbirnik barve skorje
- 7 Gumb časovnika za podaljšanje
- 8 Gumb časovnika za skrajšanje
- 9 Izbirnik teže
- 10 Izbirnik programa
- C** Snemljiv pokrov
- D** Pregledno okence
- E** Odprtine za paro
- F** Vrtljiva gred
- G** Posoda za kruh s premazom proti sprijemanju
- H** Ročaj posode za kruh
- I** Lopatica za gnetenje s premazom proti sprijemanju
- J** Merilna žlička
- K** Kovinski kavelj
- L** Merilna posodica
- M** Grelni element
- N** Pripomoček za shranjevanje kabla
- O** Omrežni kabel

**Pomembno**

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

**Nevarnost**

- Ohišja aparata za peko kruha ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Med delovanjem aparata za peko kruha ne prekrijte odprtih za paro in zrak.

**Opozorilo**

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico. Vtikač mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Če so na vtičaču, kablu, ohišju aparata ali posodi za kruh vidne poškodbe, aparata ne uporabljajte.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Omrežni kabel naj bo izven dosega otrok. Ne sme viseti preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- Preden vtičač priključite v stensko vtičnico, morajo biti grelni element, vrtljiva gred posode za kruh in zunanost posode za kruh čisti in suhi.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku.
- Aparata ne priključite in ne upravljajte nadzorne plošče z mokrimi rokami.
- Aparata ne priklaplajte na zunanje časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Ko aparat deluje, se ne približujte odprtinam za paro in zrak z obrazom ali rokami.
- Med postopkom peke ne odpirajte pokrova, ker se testo lahko posede.
- Med peko se aparat in pokrov močno segrejeta. Pazite, da se ne opečete.
- Ne odstranite posode za kruh z aparata med uporabo.
- Med programom peke ne uporabljajte pripomočkov za mešanje sestavin v posodi za kruh.
- Sestavine mešajte samo v posodi za kruh. Pazite, da v notranost naprave tudi po nesreči ne potresete sestavin ali dodatkov, saj lahko pride do poškodb grelnega elementa.
- Če iz posode odstranjujete vročo marmelado, posodo dvignite z obema rokama v rokavicah za pečico in izlijte marmelado.

**Pozor**

- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Posode za kruh se ne dotikajte z ostrimi pripomočki, da je ne poškodujete.
- Naprave ne izpostavljajte visokim temperaturam in je ne odlagajte na delujoč ali vroč štedilnik ali kuhalnik.
- Aparat vedno postavite na stabilno, ravno in vodoravno podlago.
- V aparat vedno postavite posodo za kruh, preden vstavite vtičač v stensko vtičnico in vklopite aparat.
- Po uporabi aparata vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.
- Posode za kruh ne postavite v običajno pečico, da bi spekli kruh.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče. Pri dvigovanju posode za kruh za ročaj, pri ravnanju z vročo posodo za kruh, lopatico za gnetenje ali vročim kruhom nosite rokavice za pečico.

- Pazite, da se ne opečete z vročo paro, ki med in po peki uhaja iz odprtih za paro in iz aparata, ko dvignete pokrov.
- Aparata med delovanjem ne dvigajte in ne premikajte.
- Ne dotikajte se gibljivih delov.
- Aparata ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi.
- V odprtine za paro ne vstavljajte kovinskih ali drugih predmetov.
- Če je posoda za kruh poškodovana, je ne uporabljajte.
- Po uporabi aparat očistite.
- Aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Nad, za in na obeh straneh aparata pustite vsaj 10 cm prostora, da zaradi oddajanja toplote ne bi prišlo do škode.
- Posode za kruh ali drugih predmetov ne odlagajte na vrh naprave, da je ne poškodujete.

### Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

### Podpora v primeru izpada elektrike

Aparat je opremljen s pomožno funkcijo, ki si zapomni stanje pred izpadom električnega toka, če se oskrba z elektriko nadaljuje v 7 minutah. Če do izpada pride med peko, se odštevanje časa peke nadaljuje od trenutka izpada. Če je električna oskrba prekinjena za več kot 7 minut in do izpada pride med peko, avtomat za peko kruha samodejno ponastavi prejšnjo nastavitve, ko se oskrba z elektriko nadaljuje. Odprite aparat za peko kruha, odstranite vsebino in začnite znova. Če ste nastavili časovnik in postopek priprave, ki se ob izpadu še ni začel, aparat za peko kruha samodejno ponastavi prejšnjo nastavitve, ko se oskrba z elektriko nadaljuje. Odprite aparat za peko kruha, odstranite vsebino in začnite znova.

### Pred prvo uporabo

- 1** Z naprave odstranite vso embalažo. Pazite, da ne zavržete tudi lopatice za gnetenje.
- 2** Z ohišja aparata odstranite vse nalepke.
- 3** Obrišite zunanost aparata, posodo za kruh in lopatico za gnetenje, da odstranite prah, ki se je morda nabral na aparatu.  
Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.
- 4** Pred začetkom uporabe temeljito osušite vse dele.

### Nadzorna plošča

#### Zaslon

Na zaslonu je prikazano naslednje:

- Številka programa (1–12)
- Meni ali ikona časa
- Izbrana teža in barva skorje
- Odštevanje časa peke v minutah
- "Fin" (konec) po zaključku programa
- "OFF" (izklopljeno), če je bil program preklican ali ponastavljen
- "Err" (napaka), če je prišlo do napake
- "Add" (dodaj), če lahko dodate dodatne trdne sestavine (npr. sadje ali oreške)
- Animacija ohranjanja toplote po zaključku peke

#### Gumbi časovnika

Če želite, da bo kruh pripravljen pozneje, lahko uporabite gumba časovnika za podaljšanje ali skrajšanje. Nastavite lahko zakasnitev do 13 ur. Če na primer s časovnikom ob 19:00 nastavite zamik 13 ur, bo kruh pečen naslednje jutro ob 8:00.

#### Gumb za začetek/zaustavitev/preklic

- Ta gumb pritisnete za začetek programa ali odštevanja časovnika
- Gumb pridržite za 2 sekundi, da zaslišite 1 dolg pisk in se na zaslonu pojavi sporočilo "OFF" (izklopljeno). S tem preključete trenutni program, aparat pa se povrne na privzeto nastavitve (program 1 – osnovni beli, 750 g, srednja barva skorje). Aparata s tem ne izklopite.

#### Meniji

Z izbirnikom za menije lahko izberete enega od 12 različnih menijev. Na zaslonu sta prikazana številka izbranega menija in optimalni čas priprave za ta meni.

#### Barva skorje

Z izbirnikom barve skorje lahko izberete eno od treh barv skorje: svetlo, srednjo ali temno. Izbrana barva skorje je prikazana na zaslonu.

#### Teža štruce

Z izbirnikom teže lahko izberete eno od treh tež: 500 g, 750 g ali 1000 g. Teža štruce je prikazana na zaslonu.

### Uporaba aparata

#### Priprava aparata in sestavin

- 1** Postavite aparat na stabilno, ravno in vodoravno površino.
- 2** Posodo za kruh obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in jo dvignite iz aparata. (Sl. 2)  
*Opomba: Posodo za kruh vedno odstranite, preden vanjo stresete sestavine, da te ne bi prišle v notranjost aparata.*
- 3** Prepričajte se, da sta odprtina v lopatici za gnetenje in vrtljiva gred v posodi za kruh popolnoma čisti.  
*Opomba: Če ta dela nista čista, lopatice za gnetenje morda ne boste mogli pravilno namestiti.*
- 4** Plosko stran odprtine v lopatici za gnetenje poravnajte s plosko stranjo vrtljive gredi v posodi za peko kruha. Nato lopatico za gnetenje trdno potisnite na gred (Sl. 3).  
*Opomba: Prepričajte se, da ste lopatico za gnetenje namestili pravilno, sicer se lahko med uporabo sname, kar vpliva na postopek mešanja ali gnetenja.*

*Opomba: Ko je lopatica za gnetenje pravilno nameščena na gred, se lahko vodoravno še nekoliko premika. To je običajno.*

**5** Odmerite sestavine za recept, po katerem želite pripraviti testo (oglejte si spodnji razdelek "Standardni recepti za kruh").

*Opomba: Sestavine vedno odmerite natančno. Oglejte si razdelek "Odmerjanje sestavin" v poglavju "Sestavine".*

**6** Sestavine dodajte v posodo za kruh v takem zaporedju, kot so naštetje v receptu.

- Sestavine vedno odmerite natančno. Oglejte si razdelek "Odmerjanje sestavin" v poglavju "Sestavine".
- Kvas vedno dodajte nazadnje. Na sredo moke naredite jamico in vanjo stresite kvas.

Kvasa ne zmešajte z mokrimi sestavinami, sicer kruh morda ne bo pravilno vzhajal, še zlasti če uporabljate časovnik.

- Če je treba nekatere sestavine dodati med peko, aparat po 30 minutah trikrat odda kratek in dolg pisk, na zaslonu pa se pojavi sporočilo "ADD" (dodaj). Če sestavin ne dodate, aparat nadaljuje s postopkom peke.

**7** V aparat vstavite posodo za kruh. Obrnite jo v smeri urinega kazalca, da se zaskoči (Sl. 4).

Če posoda za kruh ni pravilno nameščena, lopatica za gnetenje ne deluje.

**8** Zložite ročaj posode za kruh in zaprite pokrov aparata.

**9** Vstavite omrežni vtikač v omrežno vtičnico.

- ▶ Aparat zapiska in na zaslonu se pojavi številka "1", ki označuje "Osnovni beli" program.

### Izbiranje nastavitvev

**1** Pritiskajte izbirnik menijev, dokler se na zaslonu ne pojavi številka programa, ki ustreza izbranemu receptu (Sl. 5).

- ▶ Ob vsakem pritisku na izbirnik za menije se številka na zaslonu poveča za 1.
- ▶ Po 2 sekundah se na zaslonu izmenično prikazujeta številka izbranega programa in čas priprave.

*Opomba: Če po nesreči pritisnete na napačen gumb, na primer gumb za težo med programom za testo, aparat zapiska.*

**2** Enkrat ali večkrat pritisnite izbirnik teže, da izberete primerno težo hlebca (Sl. 6).

Preverite, ali izbrana teža ustreza količini sestavin za izbrani recept, da se kruh ne bi preveč napel ali zažgal. Oglejte si spodnji razdelek "Standardni recepti za kruh".

Če na primer izberete težo 750 g, kar je prednastavljena teža za bel kruh, uporabite 455 g oziroma  $3\frac{1}{4}$  posodice moke. Pri programih od 1 do 8 je prednastavljena teža 750 g.

- ▶ Pika na levi strani zaslona označuje izbrano težo. Na zaslonu je prikazana tudi številka izbranega menija (Sl. 7).

**3** Če želite, lahko enkrat ali večkrat pritisnete tudi izbirnik barve skorje, da izberete zeleno barvo skorje (Sl. 8).

Pri programih od 1 do 8 je prednastavljena barva skorje srednja.

- ▶ Pika na desni strani zaslona označuje izbrano barvo skorje. Na zaslonu je prikazana tudi številka izbranega menija (Sl. 9).
- ▶ Na zaslonu se prikažejo čas peke za izbrani program, teža in barva skorje. Čas peke je prikazan v urah in minutah (Sl. 10).

**4** Za začetek postopka priprave kruha pritisnite gumb za začetek/zaustavitev/preklic. (Sl. 11)

Med peko se aparat in pokrov močno segrejeta. Pazite, da se ne opečete.

*Opomba: Mešanje, gnetenje in peko lahko spremljate skozi pregledno okence. Občasno se na notranji strani okenca lahko nabere nekaj kondenzata. Pokrov lahko dvignete, če si želite ogledati postopke mešanja in gnetenja, vendar NE ODPIRAJTE POKROVA MED PEKO (približno zadnja ura celotnega časa priprave), saj se kruh lahko posede.*

- ▶ Zaslon prikazuje odštevanje časa priprave v korakih po 1 minuto, dokler kruh ni pripravljen.
- ▶ Vsakih pet sekund je na zaslonu namesto časa priprave prikazana številka izbranega programa.
- ▶ Ko je postopek peke zaključen, aparat zapiska. Dokler ne pritisnete katerega koli gumba, se na zaslonu izmenično 1 sekundo prikazuje sporočilo "Fin" (konec) in 5 sekund animacija ohranjanja toplote. (Sl. 12)

*Opomba: Način ohranjanja toplote v programu za testo ne deluje. Če pripravljeno testo predolgo pustite v aparatu, lahko preveč vzhaja in poslabša kakovost spečenega kruha. Za najboljše rezultate ob koncu programa odstranite testo in sledite navodilom za oblikovanje, mirovanje in peko v receptu.*

*Opomba: Če kruha ne odstranite med ali takoj po koncu načina ohranjanja toplote, se skorja navlaži in ni več hrustljava. Zaradi načina ohranjanja toplote kruh ne bo preveč pečen ali temnejši.*

### Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabite, če želite, da bo kruh pripravljen pozneje. Nastavite lahko zakasnitev do 13 ur.

Če na primer s časovnikom ob 19:00 nastavite zamik 13 ur, bo kruh pečen naslednje jutro ob 8:00.

*Opomba: Funkcije časovnika ne uporabljajte če pripravljate testo, za katerega so potrebne sveže sestavine, ki se hitro pokvarijo, kot so jajca, sveže mleko, kislina smetana ali kruh.*

Uporaba časovnika:

**1** V posodo za kruh dodajte vse sestavine.

**2** Izberite ustrezen program, velikost štruce in barvo skorje za izbrani recept.

- ▶ Na zaslonu se izpiše celoten čas priprave za izbrane nastavitve.

**3** Izračunajte časovno razliko med trenutnim časom in časom, ko naj bo kruh pripravljen (v urah).

Če je na primer trenutni čas 19:00, vi pa si želite, da bo kruh pripravljen naslednje jutro ob 08:00, časovna razlika znaša 13 ur.

**4** Pritiskajte gumb časovnika za podaljšanje ali skrajšanje, dokler se na zaslonu ne prikaže pravilna časovna razlika (Sl. 13).

- ▶ Vsakič ko pritisnete gumb časovnika za podaljšanje ali skrajšanje, se čas podaljša ali skrajša za 10 minut. Če gumb pridržite, se čas daljša ali krajša hitreje.

*Opomba: Če čas na zaslonu doseže 13 ur in še vedno držite gumb časovnika za podaljšanje, se zaslon povrne na čas peke nastavljenega programa.*

*Opomba: Če prekoračite čas, ki ga želite nastaviti, pritisnite nasprotni gumb, da podaljšate ali skrajšate čas.*

**5** Pritisnite gumb za začetek/konec/preklic.

- ▶ Časovnik odšteva nastavljeni čas v minutah.
- ▶ Kruh je pripravljen, ko časovnik odšteje do 00:00 in aparat zapiska.

## Po postopku peke

Notranjost aparata za peko kruha, posoda za kruh, lopatica za gnetenje in kruh so zelo vroči. Za odstranjevanje posode za kruh ob koncu cikla peke ali kadarkoli med načinom ohranjanja toplote vedno uporabite rokavice za pečico.

- 1** Če želite zaustaviti način za ohranjanje toplote, za 2 sekundi pridržite gumb za začetek/zaustavitev/preklic. Na zaslonu se prikaže sporočilo "OFF" (izklopljeno), trenutni program je preklican in obnovljene so privzete nastavitve.
- 2** Za izklop aparata izključite vtičnik iz stenske vtičnice.
- 3** Z rokavicami za pečico ali prijemalkami odprite pokrov in obrnite posodo za kruh v nasprotni smeri urinega kazalca. Nato posodo za kruh za ročaj dvignite iz aparata.
- 4** Kruh lažje odstranite, če pustite, da 5 minut stoji v posodi. Nato obrnite posodo navzdol, primite ročaj in stresite kruh na mrežast podstavek, da se hitreje ohladi in odda vlago.  
Če je potrebno, si pomagajte s plosko gumijasto ali plastično lopatico, s katero ločujete kruh od stene posode.

Za odstranjevanje kruha ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ker lahko poškodujejo premaz proti sprijemanju posode za kruh.

Posoda za kruh in kruh sta vroča, zato z njima ravnajte previdno.

- 5** Če je lopatica za gnetenje ostala v spodnji strani kruha, jo odstranite s kovinsko kljuko, priloženo aparatu. Vedno se prepričajte, da lopatica ni ostala v kruhu, saj bi jo pri rezanju kruha lahko poškodovali.

Za odstranjevanje lopatice za gnetenje ne uporabljajte drugih kovinskih pripomočkov, saj lahko poškodujejo premaz proti sprijemanju lopatice za gnetenje.

Lopatica za gnetenje in kruh sta vroča, zato z njima ravnajte previdno.

- 6** Lopatico za gnetenje takoj odstranite iz posode za kruh, da se ne bi zataknila.

*Opomba:* Če se lopatica zatakne, v posodo za kruh vlijte toliko vode, da bo prekrila lopatico za gnetenje, in pustite, da se 30 minut odmaka. Nato jo snemite z gredi.

- 7** Kruh naj se 30–60 minut ohlaja na mrežastem podstavku, preden ga narežete s kovinskim ali električnim nožem.
- 8** Pred čiščenjem in pred peko nove štruce počakajte, da se aparat ohladi.

## Shranjevanje kruha

- Ker je kruh brez konzervansov, ga pojedite, dokler je svež. Hranite ga lahko 1 ali 2 dni.
- Kruh shranjujte pri sobni temperaturi v dobro zatesnjeni plastični vrečki ali nepredušni posodi.
- Razrezan kruh v primerjavi z nerazrezanim hitreje izgubi svežino in se hitreje posuši.
- Francoski kruh shranjujte v papirnatih vrečkah ali na zraku, da ohranijo hrustljivo skorjico. Ta vrsta kruha je najboljša na dan, ko je bila spečena.

### Zamrzovanje/tajanje kruha

- Kruh lahko za 4–6 tednov zamrznete v nepredušni posodi.
- Pred zamrzovanjem ga lahko narežete, da boste pozneje lahko uporabili posamezne rezine.
- Kadar tajate celo štruco, kruh pustite v isti posodi, da bo lažje vsrkal vlago.
- Kruh tajajte na sobni temperaturi ali pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici.

## Standardni recepti za kruh

### Osnovni beli kruh (programa 1 in 2)

program: Osnovni beli	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C) ali mleko	220 ml	280 ml	350 ml
Mleko v prahu (če namesto mleka uporabljate vodo)	1 žlica	1½ žlice	2 žlici
Olje	1 žlica	1½ žlice	2 žlici
Sol	2/3 čajne žličke	1 čajna žlička	1½ čajne žličke
Sladkor	1 žlica	1½ žlice	2 žlici
Bela moka	350 g (2½ posodice)	455 g (3¼ posodice)	560 (4 posodice)
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

### Polnozrnat kruh (programa 3 in 4)

program: Polnozrnat	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olje	1 žlica	1 žlica	2 žlici
Sol	1 čajna žlička	1 čajna žlička	2 čajni žlički
Med ALI sladkor	2 žlici	2 žlici	2 žlici
Polnozrnata moka	350 g	450 g	560 g
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

**Francoski kruh (program 5)**

program: Francoski	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Olje	1 žlica	1½ žlice	2 žlici
Sol	1 čajna žlička	1½ čajne žličke	2 čajni žlički
Bela moka	350 g (2½ posodice)	450 g (3¼ posodice)	560 (4 posodice)
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

**Sladek kruh (program 6)**

program: Sladki	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C) ali mleko	180 ml	240 ml	300 ml
Mleko v prahu (če namesto mleka uporabljate vodo)	1 žlica	1½ žlice	2 žlici
Olje	1½ žlice	2 žlici	3 žlice
Sol	2/3 čajne žličke	1 čajna žlička	1 čajna žlička
Sladkor	3 žlice	4 žlice	5 žlic
Bela moka	300 g (2 posodici)	400 g (2 2/3 posodice)	500 (3 1/3 posodice)
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

**Super hiter kruh: 58 min (program 7)**

program: Super hitri	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C) ali mleko	-	280 ml	350 ml
Mleko v prahu (če namesto mleka uporabljate vodo)	-	1½ žlice	2 žlici
Olje	-	1½ žlice	2 žlici
Sol	-	½ čajne žličke	1 čajna žlička
Sladkor	-	1½ žlice	2 žlici
Bela moka	-	450 g (3¼ posodice)	560 (4 posodice)
Kvas v prahu	-	1 čajna žlička	4 čajne žličke

**Kruh brez glutena (program 8)**

program: Brez glutena	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C) ali mleko	-	-	340 ml
Mleko v prahu (če namesto mleka uporabljate vodo)	-	-	2 žlici
Olje	-	-	2 žlici
Sol	-	-	1½ čajne žličke
Sladkor	-	-	2 žlici
Moka brez glutena	-	-	560 (4 posodice)
Kvas v prahu	-	-	2¼ čajne žličke

**Testo/testo za pico (program 9, pozneje po želji meni 12)**

program: Testo	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C) ali mleko	-	-	330 ml
Mleko v prahu (če namesto mleka uporabljate vodo)	-	-	2 žlici
Olje	-	-	¼ posodice
Sol	-	-	2 čajni žlički
Sladkor	-	-	4 žlice
Bela moka	-	-	560 (4 posodice)
Kvas v prahu	-	-	2 čajni žlički



**Testo za testenine (program 10)****program: Testo za testenine**

Zdrob durum	2 posodici
Velika jajca	3
Olivno olje	2 žlici
Sol	½ čajne žličke

**Jagodna ali robidova marmelada (program 11)****program: Marmelada**

Sveže ali zamrznjeno (odtajano) sadje	2 posodici
Sladkor	1½ posodice

**Borovničeva, marelična, breskova ali hruškova marmelada (program 11)****program: Marmelada**

Sveže ali zamrznjeno (odtajano) sadje	2 posodici
Sladkor	1½ posodice
Limonin sok	2 žlici

**Preglednica s pretvorbami****žlica/čajna žlička/posodica****ml**

¼ čajne žličke	1 ml
½ čajne žličke	2 ml
1 čajna žlička	5 ml
1 žlica	15 ml
¼ posodice	50 ml
1/3 posodice	75 ml
½ posodice	125 ml
2/3 posodice	150 ml
3/4 posodice	175 ml
1 posodica	250 ml

**Čas in temperatura peke**

Običajna temperatura pri ohranjanju toplote za vrste kruha in samo peko v spodnjih tabelah je 60 °C.

Temperatura pri ohranjanju toplote za marmelado je 20 °C.

Najdaljša zakasnitev, ki jo je mogoče nastaviti za vse vrste kruha, razen za super hiter in kruh brez glutena, je 13 ur.

Najdaljši čas zakasnitve za samo peko je 1 ura in 30 minut.

**Trajanje in temperature za pripravo testa**

Vrsta	Čas/temp.	PG	G1	Mirovanje	G2	V1	G3	V2	G4	V3
Osnovni beli	Temp.					25 °C		30 °C		34 °C
	Čas	0 min	18 min	25 min	16 min	46 min	30 s	25 min	15 s	55 min
Hitri beli	Temp.					35 °C		35 °C		/
	Čas	0 min	3 min	0 min	31 min	26 min	15 s	55 min	0 s	0 min
Polnozrnati	Temp.	25 °C				25 °C		33 °C		/
	Čas	30 min	5 min	5 min	20 min	40 min	20 s	80 min	0 s	0 min
Hitri polnozrnati	Temp.	25 °C				35 °C		35 °C		/
	Čas	5 min	3 min	0 min	25 min	30 min	0 s	46 min	0 s	0 min
Francoski	Temp.					20 °C.		25 °C		25 °C
	Čas	0 min	14 min	10 min	16 min	100 min	20 s	60 min	15 s	95 min
Sladki	Temp.					25 °C		30 °C		32 °C
	Čas	0 min	3 min	0 min	31 min	31 min	15 s	30 min	15 s	50 min
Super hitri	Temp.					30 °C		35 °C		/
	Čas	0 min	3 min	0 min	12 min	0 min	18 min	0 min	0 min	25 min

Vrsta	Čas/temp.	PG	G1	Mirovanje	G2	V1	G3	V2	G4	V3
Brez glutena	Temp.					35 °C		/		/
	Čas	8 min	4 min	0 min	19 min	48 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Testo	Temp.					/		/		/
	Čas	0 min	3 min	0 min	27 min	60 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Testo za testenine	Temp.					/		/		/
	Čas	0 min	3 min	0 min	11 min	0 min	0 s	0 min	0 s	0 min
Marmelada	Temp.					/		/		/
	Čas	0 min	0 min	0 min	15 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min
Samo peka	Temp.					/		/		/
	Čas	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min

- PG: segrevanje v sekundah
- G1–4: faze gnetenja 1–4
- V1–3: faze vzhajanja 1–3

#### Izbirno: dodajanje dodatnih sestavin med pripravo testa

Program	Dodajanje sestavin (ko aparat piska)
Osnovni beli	Po 45 minutah
Hitri beli	Po 20 minutah
Polnozrnati	Po 46 minutah
Hitri polnozrnati	Po 19 minutah
Sladki	Po 20 minutah
Brez glutena	Po 17 minutah
Testo	Po 16 minutah

#### Časi in temperature pri peki

Tip	Skorja	Temp. peke	Teža	Čas peke	Čas obdelave
Bela	Svetla	110 °C	500 g	45 min	3 h 50 min
			750 g	50 min	3 h 55 min
			1000 g	55 min	4 h
	Srednja	120 °C	500 g	45 min	3 h 50 min
			750 g	50 min	3 h 55 min
			1000 g	55 min	4 h
	Temna	130 °C	500 g	60 min	4 h 5 min
			750 g	65 min	4 h 10 min
			1000 g	70 min	4 h 15 min
Hitri beli	Svetla	110 °C	500 g	45 min	2 h 40 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1000 g	55 min	2 h 50 min
	Srednja	120 °C	500 g	45 min	2 h 40 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1000 g	55 min	2 h 50 min
	Temna	130 °C	500 g	55 min	2 h 50 min
			750 g	60 min	2 h 55 min
			1000 g	65 min	3 h
Polnozrnati	Svetla	120 °C	500 g	45 min	3 h 45 min
			750 g	50 min	3 h 50 min
			1000 g	55 min	3 h 55 min
	Srednja	130 °C	500 g	50 min	3 h 50 min
			750 g	55 min	3 h 55 min
			1000 g	60 min	4 h

Tip	Skorja	Temp. peke	Teža	Cas peke	Cas obdelave
	Temna	140 °C	500 g	60 min	4 h
			750 g	65 min	4 h 5 min
			1000 g	70 min	4 h 10 min
Hitri polnozrnati	Svetla	120 °C	500 g	45 min	2 h 34 min
			750 g	50 min	2 h 39 min
			1000 g	55 min	2 h 44 min
	Srednja	130 °C	500 g	50 min	2 h 39 min
			750 g	55 min	2 h 44 min
			1000 g	60 min	2 h 49 min
	Temna	140 °C	500 g	55 min	2 h 44 min
			750 g	60 min	2 h 49 min
			1000 g	65 min	2 h 54 min
Francoski	Svetla	115 °C	500 g	50 min	5 h 45 min
			750 g	55 min	5 h 50 min
			1000 g	60 min	5 h 55 min
	Srednja	125 °C	500 g	55 min	5 h 50 min
			750 g	60 min	5 h 55 min
			1000 g	65 min	6 h
	Temna	135 °C	500 g	60 min	5 h 55 min
			750 g	65 min	6 h
			1000 g	70 min	6 h 5 min
Sladki	Svetla	105 °C	500 g	53 min	3 h 19 min
			750 g	57 min	3 h 22 min
			1000 g	58 min	3 h 23 min
	Srednja	115 °C	500 g	54 min	3 h 19 min
			750 g	57 min	3 h 22 min
			1000 g	60 min	3 h 25 min
	Temna	135 °C	500 g	58 min	3 h 23 min
			750 g	61 min	3 h 26 min
			1000 g	64 min	3 h 29 min
Super hitri	Srednja	140 °C	/	25 min	58 min
Brez glutena	Srednja	115 °C	750 g	95 min	2 h 54 min
			1000 g	100 min	2 h 59 min
Testo	/	/	/	0 min	1 h 30 min
Testo za testenine	/	/	/	0 min	14 min
Marmelada	/	115 °C	/	45 min	1 h
Samo peka	/	120 °C	/	10 min	10 min

### Sestavine in pripomočki

V tem poglavju so opisane številne sestavine in pripomočki za pripravo kruha. Vsaka sestavina ima svoj namen. Pomembno je, da kupite kakovostne sestavine in jih uporabljate v količinah, kot so navedene v receptih. Nekatere sestavine lahko nadomestite z drugimi, pri drugih pa bi bil kruh zaradi tega slabši.

#### Sestavine

##### Bela moka

Bela moka vsebuje veliko beljakovin (glutena), ki kruhu dajejo polnost in teksturo. Gluten oblikuje strukturo celične stene, ujame in zadrži zračne mehurčke ter omogoča vzhajanje kruha. Večina mok na trgu je beljenih, vendar to ne vpliva na peko ali obstojnost.

##### Polnozrnata moka

Polnozrnata moka je grobo mleta moka, izdelana in celega žitnega zrna – otrobov, kalčka in semenske ovojnice. Otrobi in kalčki tej moki dodajajo rjavo barvo in okus po lešnikih ter jo obogatijo z vlakninami. Štruče, spečene iz polnozrnate moke, so manjše in gostejše.

##### Ržena moka

Ržena moka je izdelana iz fino mletih rženih zrn. Samo moka, izdelane iz pšenice in rži vsebujejo glutenske beljakovine. Gluten v rženi moki ni zelo prožen, zato jo je treba uporabljati v kombinaciji s pšenično moko.

### Žitarice, zrna in semena

Žitarice, zrna in semena v kruh vnašajo raznolikost v teksturi, okusu in videzu. Z njimi povečate vsebnost vlaknin, vendar ne dodate glutena. Žitne mešanice treh, petih, sedmih ali dvanajstih zrn iz receptov lahko nadomestite s katero koli žitno mešanico. Zdrobljena pšenica je izdelana iz celih pšeničnih zrn, zdrobljenih na različne velikosti, od grobih do drobnih delcev. Bulgur ali pšenični drobljenec je izdelan iz olučenih in poparjenih pšeničnih zrn, ki so nato posušena in zmleta. Naravni otrobi, tako pšenični kot rženi, skrajšujejo glutenske verige. Kruhu zato ne dodajte več otrobov, kot je navedeno v receptu.

### Zdrob durum

Zdrob durum, bledorumen zdrob iz pšenice durum, vsebuje veliko beljakovin. Uporablja se za izdelavo testenin. Testo za testenine iz zdroba durum je lažje gnesti, testenine pa med kuhanjem bolje ohranjajo obliko kot testenine, izdelane iz večnamenske moke. Z zdrobom durum lahko nadomestite del večnamenske ali polnozrnate moke.

### Maščobe

Kruh je zaradi maščob bolj rahel, okusen in obstojen, saj zadrži več vlage. Mast, margarino, maslo ali olje lahko med seboj zamenjate. Štruce, pripravljene z različnimi maščobami, se med seboj rahlo razlikujejo. Izogibajte se nizkokalorični mehki margarini, saj velika vsebnost vode močno vpliva na velikost in teksturo štruce.

### Sol

Sol nadzira učinek kvasa in dodaja okus. Testu vedno dodajte sol. Uporabljene količine so majhne, vendar nujne. Brez soli lahko kruh preveč vzhaja ali se sesede.

### Sladkor

Sladkorji so hranijo kvasovke, kruhu dodajo okus, obarvajo skorjico in jo naredijo hrustljivo. Če v receptu ni navedeno drugače, uporabljajte bel kristalni sladkor; Kruh, izdelan z medom, rjavim sladkorjem ali melaso, ima posebno aromo in okus. Če eno vrsto sladkorja nadomestite z drugo, je končni rezultat lahko drugačen.

Uporabite lahko tudi zrnata sladila na osnovi aspartama (ne pa na osnovi saharina). Uporabite enako količino, kot je v receptu navedena za običajen sladkor.

### Tekočine

Tekočine in moka se zmešajo v prožno testo. Z mlekom dosežete bolj rahlo sredico, z vodo pa bolj hrustljivo skorjo. Kruh, pripravljen s posnetim mlekom ali sirotko v prahu, ima višjo hranilno vrednost in je bolj rahel. Posnetega mleka ali sirotke v prahu pred uporabo ni treba zmešati z vodo. S tema praškoma imate na voljo več receptov za kruh, ki jih lahko uporabite s funkcijo časovnika. Funkcije časovnika ne uporabljajte za testo, pripravljeno s svežim mlekom. Sirotka v prahu je običajno bolj vmešana, če jo dodate po moki.

Če namesto vode in posnetega mleka v prahu uporabljate običajno mleko, ga dodajte toliko kot vode. Za recepte, kjer je navedeno mleko, lahko uporabite homogenizirano, 2 %, 1 % ali posneto mleko. V količinah, kot so navedene v receptu, lahko dodate tudi nesladkane sadne ali zelenjavne sokove. Pred uporabo preberite oznake na embalaži in se prepričajte, da v sokovih ni dodanih soli, sladkorjev ali sladil.

### Jajca

Jajca dodajo barvo, polnost in okus. Uporabljajte velika sveža jajca iz hladilnika. Za pripravo testa s svežimi jajci ne uporabite funkcije časovnika.

### Sir

Sira pri odmerjanju ne potiskajte v merilno žličko. Siri z manj maščobe lahko vplivajo na višino in obliko štruce. Za pripravo testa s sirom ne uporabite funkcije časovnika.

### Kvas

Kvasovke so enocelični mikroorganizmi v kvasu, ki se hranijo z ogljikovodiki v moki in sladkorju ter jih pretvarjajo v plinast ogljikov dioksid, zaradi katerega testo vzhaja. Ko kvas zmešamo z vodo in sladkorjem, začnejo kvasovke med gnetenjem oddajati drobne mehurčke, ki povzročijo vzhajanje. Na začetku pečenja testo narašča, dokler kvasovke ne odmrjejo. Kvas učinkuje slabše, če je izpostavljen zraku, vročini ali vlažnosti. Vedno uporabite kvas pred iztekom roka uporabnosti. Odprt kvas shranite v hladilniku v originalni embalaži in ga porabite v 6–8 tednih. Na voljo so 3 vrste kvasa – suhi pivski kvas, instant in pekovski kvas. Pekovski kvas ima še posebej izrazite učinke vsebuje veliko askorbinske kisline (vitamina C). Izdelan je bil posebej za peko kruha. Če ga želite uporabiti namesto suhega pivskega ali instant kvasa, količini, navedeni v receptu dodajte še ¼ čajne žličke. Najboljše rezultate dosežete, če uporabite vrsto kvasa, navedeno v receptu. Kvasovke niso odporne na vročino. Pri pripravi nadevov se morajo sestavine, na primer topljeno maslo, pred uporabo ohladiti. Kvasa ne zmešajte s tekočinami, maščobami ali soljo, ker zavirajo njegov učinek. Ne uporabite več kvasa, kot je navedeno v receptu.

**Cimet in česen zavirata vzhajanje. Če ju uporabljate, ju dodajte ob rob posode za kruh, da ne prideta v stik s kvasom.**

### Preizkus kvasa

V merilni posodici zmešajte 1 čajno žličko sladkorja in ½ posodice mlačne vode. Po površini potresite 2 čajni žlički kvasa. Nežno premešajte. Mešanica naj 10 minut stoji. Nastati mora pena in močan vonj po kvasu. V nasprotnem primeru kupite nov kvas.

### Mešanica za kruh

Mešanice za kruh so na voljo v številnih trgovinah. Vanje so že vmešane moka, sol, sladkor in kvas v pravih razmerjih, zato je uporaba preprosta. Na voljo so tudi različni okusi in različice. Največkrat morate v posodo za kruh dodati samo še vodo ali mleko in maslo ali olje, kot je navedeno na embalaži mešanice, ter dodati mešanico za kruh.

### Odmerjanje sestavin

Za pripravo popolne štruce so ključne ustrezne količine posameznih sestavin. Pravilno odmerjanje sestavin je zato bistvenega pomena. Tudi zgolj 1 ali 2 napačno odmerjeni čajni žlički (preveč ali premalo) močno spremenita končni rezultat. Sestavin nikoli ne odmerjajte nad posodo za kruh, saj se lahko vanjo potresejo odvečne količine.

**Nasvet: Če morate na primer dodati 280 ml vode, najprej z merilno posodico odmerite 1 posodico (250 ml) ter z merilno žličko dodajte 2 še žlici (30 ml).**

### Shranjevanje

Moko shranjujte v nepredušni posodi v temnem in suhem prostoru. Če je izpostavljena vročini ali vlagi, izgubi trdnost in ne bo mogla vzhajati. Moka se hitro navzame okusov, zato jo shranjujte ločeno od čebule ali česna. Kruh shranjujte v plastični vrečki ali drugi nepredušni posodi pri sobni temperaturi 1 ali 2 dni. Štruce francoskega kruha shranjujte v papirnati vrečki ali na zraku, da ostanejo hrustljave. Najboljše so na dan, ko so bile spečene.

### Pripomočki

#### Merilna žlička

- Priloženo merilno žličko lahko uporabljate za odmerjanje kvasa, sladkorja, soli, mleka v prahu in začimb.

- Merilne žličke ne uporabljajte za zajemanje suhih sestavin, temveč jih z običajno žlico previdno stresite v merilno žličko (Sl. 14).
- Žličko zvrhajte in nato zravajte z robom kovinske lopatice ali z ravnim robom noža. Sestavin ne potiskajte v žličko in je ne stresajte, da bi jih zravnali (Sl. 15).
- V merilno žličko lahko potiskate samo rjavi sladkor. Pritiskajte na sladkor, dokler ni enake oblike kot merilna žlička.

### Merilna posodica

- Za odmerjanje tekočin uporabite prozorno merilno posodico z oznakami. Postavite jo na ravno površino in oznake preverjajte v ravni oči. Če je potrebno, dodajte ali odstranite nekoliko tekočine (Sl. 16).

## Čiščenje in vzdrževanje

Za največjo varnost aparat redno čistite in z njega redno odstranjujte ostanke maščob in hrane.

Aparata ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino in ga ne spirajte pod tekočo vodo.

Aparata ne čistite s čistilnimi gobiciami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

- 1** Pred čiščenjem aparat izklopite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.
- 2** Po peki lopatico za gnetenje takoj odstranite iz posode za kruh, da se ne bi zataknila.

*Opomba: Če se lopatica zatakne, v posodo za kruh vlijte toliko vode, da bo prekrila lopatico za gnetenje, in pustite, da se 30 minut odmaka. Nato jo snemite z gredi.*

- 3** Lopatico za gnetenje očistite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila. Odprtino v lopatici za gnetenje očistite z lesenim zobotrebcecem ali najlonsko ščetko za čiščenje.
- 4** Posodo za kruh očistite z mehko krpo, navlaženo s toplo vodo in nekaj tekočega čistila.

Posode za kruh ne namakajte v vodi in je ne čistite v pomivalnem stroju.

- 5** Gred v posodi za kruh očistite z mehko krpo.
- 6** Notranjost posode za kruh sperite s svežo vodo.
- 7** Če želite za lažje čiščenje odstraniti pokrov, ga odprite do kota 90° glede na aparat ter ga dvignite iz tečajev aparata. (Sl. 17)
- 8** Pokrov obrišite z vlažno krpo.

Pokrova ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 9** Notranjost in zunanost aparata obrišite z vlažno krpo.

Ne uporabljajte kemičnih čistil za pečice.

- 10** Preden aparat znova sestavite, vse dele temeljito osušite z mehko in suho krpo.
- 11** Pokrov znova namestite tako, da ga vstavite v tečaje in nato zaprete. (Sl. 18)

## Shranjevanje

- 1** Navijte omrežni kabel okoli kavljev za shranjevanje kabla na spodnjem delu aparata (Sl. 19).
- 2** Aparat shranjujte na varnem in suhem mestu.

## Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjstskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 20).

## Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu [www.philips.com](http://www.philips.com) ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

**Odpravljanje težav**

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v vaši državi.

**Težave in možne rešitve**

	Voda ali mleko	Sol	Sladkor ali med	Moka	Kvas	Ostalo
Štruca vzhaja in se nato posede	1–2 čajni žlički manj, uporabite hladnejšo tekočino	¼ žlice več		1–2 žlici več, uporabite svežo moko, uporabite pravo vrsto moke	1/8–¼ žlice manj, uporabite svež kvas, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi	Preverite napajanje
Štruca preveč vzhaja	1–2 čajni žlički manj, uporabite hladnejšo tekočino	1/4 žlice več	½ žlice manj	1–2 žlici manj	1/8–¼ žlice manj, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi	
Štruca premalo vzhaja	1–2 žlici več	1/4 čajni žlički manj	½ žlice več	Uporabite svežo moko, uporabite pravo vrsto moke	1/8–¼ žlice več, uporabite svež kvas, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi	
Štruca je majhna in težka				Uporabite svežo moko, uporabite pravo vrsto moke	Dodajte kvas, uporabi sveži kvas, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi	Preverite napajanje
Skorja je presvetla			½ žlice več			Izberite ustrezne nastavitve
Štruca je surova						Preverite napajanje, izberite ustrezne nastavitve
Štruca je preveč spečena			½ žlice manj			Izberite ustrezne nastavitve
Mešanica za kruh ni zmešana						Pravilno namestite posodo za kruh, lopatico za gnetenje pravilno potisnite na gred v posodi za kruh
Iz odprtih za paro in zrak prihaja dim						Očistite grelni element
Prilagoditev na veliko nadmorsko višino	1–2 žlici manj		½ žlice manj		1/8–¼ čajne žličke manj	

**Opomba:** Pri prilagajanju količine sestavin, najprej spremenite količino kvasa. Če z rezultatom niste zadovoljni, prilagodite količino tekočin in nato količino suhih sestavin.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Gumbi ne delujejo.	Vtikač ni priključen v stensko vtičnico.	Priključite vtikač v stensko vtičnico. Če težave ne odpravite, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Aparat med delovanjem oddaja zvok.	Motor med gnetenjem oddaja zvok. To je običajno.	Ukrepanje ni potrebno.
Aparat med delovanjem rožlja.	Posoda za kruh ni pravilno nameščena.	Posodo za kruh pravilno namestite tako, da jo obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca, da se zaskoči.
Iz odprtih za paro prihaja nekoliko dima in aparat oddaja vonj po zažganem.	Na grelnem elementu ali v notranjosti naprave so se nabrale sestavine ali drobtine.	Po uporabi aparat vedno očistite. Pred čiščenjem ga izklopite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.
Aparat ne začne delovati, ko pritisnem na gumb za začetek/zaustavitev/preklic, na zaslonu pa se prikaže napis "ERR".	Aparat se je pregrel.	Počakajte približno 1 uro, da se ohladi.

**Pogosta vprašanja**

Vprašanje	Odgovor
Zakaj se štruca kruha med seboj včasih razlikujejo v višini in obliki?	Kruh je zelo občutljiv na zunanje dejavnike, kot so sobna temperatura, vreme, vlažnost, nadmorska višina in zračni tokovi, ter uporabo časovnika. Oblika kruha je lahko drugačna zaradi uporabe sestavin, ki niso sveže ali pravilno odmerjene.

Vprašanje	Odgovor
Kako se oblika štruc spreminja glede na letni čas?	Poleti se štruce včasih lahko posedejo (in imajo v sredini vdolbino) ali preveč vzhajajo. Pozimi kruh morda ne bo pravilno vzhaja. Temu se lahko izognete, če uporabite vodo s temperaturo 20 °C.
Zakaj je na skorji včasih moka?	Med začetnim mešanjem lahko manjše količine moke ostanejo na stenah posode za kruh in se zapečejo na skorjico kruha. V tem primeru lahko tak del skorje ostrgate z ostrim nožem.
Zakaj je testo včasih lepljivo in ga je težko obdelovati?	Testo je lahko včasih lepljivo (premokro) zaradi sobne temperature in temperature vode. Poskusite pripraviti testo s hladno vodo.
Zakaj so na zgornji strani kruha včasih razpoke?	Testo včasih preveč vzhaja, zato lahko na površini pečenega kruha nastanejo razpoke.
Lahko v aparatu pripravim testo z jajci?	Da, uporabite manj vode in jo nadomestite z jajci. V merilno posodico najprej dodajte jajca in nato še vodo do količine, navedene v receptu. Za pripravo testa z jajci ne uporabite funkcije časovnika, saj se lahko pokvarijo.
Lahko s tem aparatom kruha pripravim testo po receptu iz drugih kuharic?	Da. Vendar so bili recepti v tem priročniku pripravljene posebej za ta aparat, zato so lahko rezultati z drugimi recepti drugačni. Če imate težave z drugimi recepti, si oglejte poglavje Odpravljanje težav.
Zakaj je kruh včasih čudnega vonja?	Zaradi prevelike količine suhega pivskega kvasa ali sestavin, ki niso več sveže (še zlasti moka in vode) ima kruh lahko nenavaden vonj. Za najboljše rezultate vedno uporabljajte natančno odmerjene in sveže sestavine.
Ali lahko uporabim doma zmleto moko?	Rezultati peke so odvisni od tega, kako grobo je moka zmleta. Priporočamo, da za najboljše rezultate doma zmleto moko zmešate z običajno.

## Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Opšti opis (Sl. 1)

- A** Ventilacioni otvori
- B** Upravljačka ploča
- 1 Lista programa
- 2 Indikatori težine
- 3 Ekran
- 4 Indikatori boje korice
- 5 Dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje
- 6 Selektor boje korice
- 7 Dugme za smanjivanje vrednosti tajmera
- 8 Dugme za povećavanje vrednosti tajmera
- 9 Selektor težine
- 10 Selektor programa
- C** Odvojivi poklopac
- D** Prozorčić za gledanje
- E** Ventilacioni otvori za paru
- F** Rotaciona osovina
- G** Posuda za hleb sa teflonskom oblogom
- H** Drška pleha za hleb
- I** Sečivo za mešenje sa teflonskom oblogom
- J** Kašika za merenje
- K** Metalna kuka
- L** Šolja za merenje
- M** Elemenat za grejanje
- N** Držač za kabl
- O** Kabl za napajanje

## Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

### Opasnost

- Nikada ne uranjajte jedinicu aparata za pravljenje hleba u vodu niti neku drugu tečnost i ne ispirajte je pod slavinom.
- Nemojte da pokrivete ventilacione otvore za paru i za vazduh dok aparat za pravljenje hleba radi.

### Upozorenje

- Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno proverite da li ste utikač ispravno uključili u utičnicu.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje, jedinica aparata ili posuda za hleb.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Kabl za napajanje držite van domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Proverite da li grejni element, rotaciona osovina posude za hleb i spoljašnjost posude za hleb čista i suva pre nego što utikač uključite u zidnu utičnicu.
- Aparat koristite isključivo u svrhu opisanu u ovim uputstvima.
- Nemojte da priključujete aparat niti da rukujete kontrolnom tablom mokrim rukama.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom.
- Nemojte da približavate lice niti ruke ventilacionim otvorima za paru i vazduh dok aparat radi.
- Nemojte da otvarate poklopac tokom procesa pečenja, pošto to može da dovede do toga da testo ili hleb splasne.
- Telo aparata i poklopac postaju vreli tokom procesa pečenja. Budite pažljivi da se ne biste opekli.
- Nemojte da vadite posudu za hleb iz aparata tokom upotrebe.
- Za mešanje sastojaka u posudi za hleb tokom programa za pečenje nikada nemojte koristite pribor.
- U posudu za hleb stavljajte samo sastojke. U unutrašnjost aparata nemojte da stavljate niti da prosipate sastojke i/ili aditive da biste izbegli oštećivanje grejnog elementa.
- Prilikom uklanjanja džema iz posude za hleb na obe ruke stavite kuhinjske rukavice, podignite posudu za hleb i istočite vrući džem.

### Oprez

- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Nemojte da dodirujete posudu za hleb oštrim priborom kako je ne biste oštetili.
- Nemojte da izlažete aparat visokim temperaturama niti da ga stavljate na uključenu ili još vruću ringlu.
- Uvek stavljajte uređaj na stabilnu, ravnu i horizontalnu površinu.
- Uvek stavite posudu za hleb u aparat pre nego što utikač uključite u zidnu utičnicu i uključite aparat.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Uvek ostavite aparat da se ohladi pre čišćenja ili pomeranja.
- Nemojte stavljati posudu za hleb u renu da biste pekli hleb.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat upotrebljava nepropisno ili za poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.



- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi. Prilikom podizanja posude za hleb za dršku ili prilikom rukovanja vrelom posudom za hleb, the sečivom za mešenje ili vrućim hlebom obavezno koristite kuhinjske rukavice.
- Čuvajte se vrela pare koja izlazi iz ventilacionih otvora za paru tokom pečenja ili iz aparata za pravljenje hleba kada otvorite poklopac tokom procesa pečenja ili nakon njega.
- Ne podižite i pomerajte aparat dok radi.
- Ne dodirujte pokretne delove.
- Nemojte izlagati aparat direktnoj sunčevoj svetlosti.
- Nemojte da stavljate metalne predmete niti strane supstance u ventilacione otvore za paru.
- Nemojte da koristite posudu za hleb ako je oštećena.
- Aparat čistite nakon svake upotrebe.
- Aparat nemojte prati u mašini za sudove.
- Nemojte koristiti aparat napolju.
- Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora iznad, ispod i sa obe strane aparata da biste sprečili oštećenja izazvana toplotom koja zrači.
- Nemojte da stavljate posudu za hleb niti druge predmete na uređaj kako ga ne biste oštetili.

### Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

### Sistem rezervnog napajanja u slučaju nestanka struje

Ovaj aparat ima funkciju rezervnog napajanja koja omogućava pamćenje statusa pre nestanka struje, pod uslovom da struja ponovo dođe u roku od 7 minuta. Ako do nestanka struje dođe u toku procesa kuvanja, tajmer za vreme kuvanja nastaviće da odbrojava tamo gde je stao nakon što ponovo dođe struja. Ako nestanak struje bude trajao duže od 7 minuta, a do njega dođe u toku procesa kuvanja, nakon što dođe struja aparat za pravljenje hleba će se automatski resetovati na unapred podešenu postavku. Otvorite aparat za pravljenje hleba, izvadite sadržaj iz njega i počnite iz početka. Ako ste podesili tajmer, a zakazani proces kuvanja nije počeo kada dođe do nestanka struje, aparat za pravljenje hleba će se automatski resetovati na unapred podešenu postavku nakon što dođe struja. Otvorite aparat za pravljenje hleba, izvadite sadržaj iz njega i počnite iz početka.

### Pre prve upotrebe

- 1 Uklonite sav materijal za pakovanje sa aparata. Budite pažljivi kako ne biste odbacili sečivo za mešenje.
- 2 Skinite sve nalepnice sa tela aparata.
- 3 Da biste uklonili prašinu koja se možda nakupila na aparatu, spoljašnjost aparata, posudu za hleb i sečivo za mešenje obrišite vlažnom tkaninom.

Za čišćenje aparata nemojte koristiti jastučiće za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

- 4 Dobro osušite sve delove pre nego što počnete da koristite aparat.

### Upravljačka ploča

#### Ekran

Na ekranu se prikazuju sledeće stvari:

- Broj programa (1-12)
- Ikona menija ili sata
- Izabrana težina i boja korice
- Tajmer za vreme pečenja u minutima
- „Fin“ nakon završetka programa
- „OFF“ nakon otkazivanja ili resetovanja programa
- „Err“ kada dođe do greške
- „Add“ kada je moguće dodati čvrste sastojke (npr: voće ili koštunjave plodove)
- Animacija o održavanju toplote nakon završetka procesa pečenja

#### Dugmad tajmera

Dugmad za povećavanje i smanjivanje vrednosti tajmera možete da koristite ako želite da hleb bude gotov nakon određenog vremenskog perioda. Maksimalno vreme koje moguće podesiti je 13 sati.

Na primer, podesite tajmer na 13 sati u 19:00 da bi hleb bio gotov u 08:00 sledećeg jutra.

#### Dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje

- Pritisnite ovo dugme da biste pokrenuli program ili da biste pokrenuli tajmer
- Pritisnite dugme i zadržite ga 2 sekunde dok se ne oglasi 1 dugačak zvučni signal i na ekranu se pojavi „OFF“. Na taj način ćete otkazati trenutni program, a aparat će se vratiti na podrazumevanu postavku (tj. program 1 - obični beli, 750 g, srednja boja korice). Na taj način nećete isključiti aparat.

#### Meniji

Selektor menija omogućava vam da izaberete jedan od 12 različitih menija. Broj izabranog menija i optimalno vreme obrade za taj meni prikazuje se na ekranu.

#### Boja korice

Selektor boje korice omogućava vam da izaberete jednu od tri boje korice: svetla, srednja ili tamna. Izabrana boja korice prikazuje se na ekranu.

#### Težina vekne

Selektor težine omogućava vam da izaberete jednu od tri postavke težine: 500 g, 750 g ili 1000 g. Težina vekne prikazuje se na ekranu.

### Upotreba aparata

#### Priprema aparata i sastojaka

- 1 Aparat stavite na stabilnu, ravnu i horizontalnu površinu.
- 2 Okrenite posudu za hleb u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu i izvadite je iz aparata. (Sl. 2)

*Napomena: Uvek izvadite posudu za hleb pre nego što u nju stavite sastojke kako biste izbegli prosipanje sastojaka u aparat.*

**3** Uverite se da su otvor na sečivu za mešenje i rotaciona osovina u posudi za hleb potpuno čisti.

*Napomena: Ako ti delovi nisu čisti, možda nećete moći ispravno da sklopite sečivo za mešenje.*

**4** Ravni stranu otvora na sečivu za mešenje poravnajte sa ravnom stranom osovine u posudi za hleb. Zatim čvrsto gurnite sečivo za mešenje na osovinu (Sl. 3).

*Napomena: Uverite se da ste sečivo za mešenje ispravno postavili na mesto jer, u suprotnom, može da spadne tokom upotrebe, što može da prekine proces mešanja ili mešenja.*

*Napomena: Nakon ispravnog postavljanja sečiva za mešenje na osovinu, pojaviće se određen horizontalni zazor na osovini. To je normalno.*

**5** Izmerite sastojke za recept koji želite da pripremite (pogledajte odeljak „Standardni recepti za hleb“ u nastavku).

*Napomena: Uvek precizno izmerite sastojke. Pogledajte odeljak „Merenje sastojaka“ u poglavlju „Sastojci“.*

**6** Stavljajte sastojke u posudu za hleb redosledom koji je naveden u receptu.

- Uvek precizno izmerite sastojke. Pogledajte odeljak „Merenje sastojaka“ u poglavlju „Sastojci“.
- Kvasac uvek dodajte na kraju. Napravite udubljenje u sredini brašna i poprskajte kvasac u njega.

Nemojte da mešate kvasac ni sa jednim vlažnim sastojkom pošto, u suprotnom, hleb možda neće dobro da naraste, a posebno ako koristite tajmer.

- Ako je potrebno dodati sastojak tokom procesa pečenja, aparat će se tri puta oglasiti kratkim i dugačkim zvučnim signalom nakon 30 minuta, a na ekranu će se pojaviti poruka „ADD“. Ako ne dodate sastojak, aparat će nastaviti sa procesom pečenja.

**7** Stavite posudu za hleb u aparat. Okrenite je u smeru kretanja kazaljke na satu dok ne legne na mesto (Sl. 4).

Ako posuda za hleb nije ispravno postavljena, sečivo za mešenje neće raditi.

**8** Sklopite dršku posude za hleb i zatvorite poklopac aparata.

**9** Uključite kabl za napajanje u utičnicu.

- ▶ Aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati „1“, što označava program „Obični beli“.

#### Izbor postavki

**1** Pritiskajte selektor menija dok se na ekranu ne prikaže broj odgovarajućeg programa za recept koji želite da pripremite (Sl. 5).

- ▶ Svaki put kada pritisnete selektor menija, broj na ekranu se povećava za 1.
- ▶ Nakon 2 sekunde na ekranu će se prikazati izabrani program i vreme potrebno za njegovo obavljanje.

*Napomena: Aparat će se oglasiti zvučnim signalom ako slučajno pritisnete pogrešno dugme, na primer, ako pritisnete dugme za težinu tokom programa Testo.*

**2** Pritisnite selektor težine nekoliko puta da biste izabrali težinu vekne (Sl. 6).

Obavezno proverite da li je izabrana težina odgovarajuće za količinu sastojaka za izabrani recept kako biste izbegli hleb previše naraste ili da zagori. pogledajte odeljak „Standardni recepti za hleb“ u nastavku.

Na primer, ako izaberete težinu 750 g, što je unapred podešena težina za beli hleb, upotrebite 455 g ili 3¼ šolje belog brašna. Unapred podešena težina za programe 1 do 8 je 750 g.

- ▶ Tačka sa leve strane ekrana ukazuje na izabranu težinu. Na ekranu se takođe prikazuje broj izabranog menija (Sl. 7).

**3** Ako želite, pritisnite selektor boje korice nekoliko puta da biste izabrali željenu boju korice (Sl. 8).

Unapred podešena boja korice za programe 1 do 8 je srednja.

- ▶ Tačka sa desne strane ekrana ukazuje na izabranu boju korice. Na ekranu se takođe prikazuje broj izabranog menija (Sl. 9).
- ▶ Na ekranu će se prikazati vreme pečenja za izabrani program, težina i boja korice. Vreme pečenja se prikazuje u satima i minutima (Sl. 10).

**4** Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje da biste započeli proces pravljenja hleba. (Sl. 11)

Telo aparata i poklopac postaju vrela tokom procesa pečenja. Budite pažljivi da se ne biste opekli.

*Napomena: Proces mešanja, mešenja i pečenja možete da posmatrate kroz prozor za pregledanje. Povremeno može da dođe do pojave kondenzacije sa unutrašnje strane prozora. Tokom procesa mešanja i mešenja možete da podignete poklopac da biste pogledali unutra, ali NEMOJTE DA OTVARATE POKLOPAC TOKOM PROCESA PEČENJA (približno tokom poslednjeg sata čitavog procesa), pošto to može da dovede do toga da hleb splasne.*

- ▶ Na ekranu se prikazuje tajmer koji odbrojava vreme obrade u koracima od po jednog minuta dok hleb ne bude gotov.
- ▶ Svakih pet sekundi na ekranu se prikazuje broj izabranog programa umesto tajmera.
- ▶ Nakon završetka procesa pečenja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom. Takođe, na ekranu može da prikaže poruka „Fin“ na 1 sekund i animacija o održavanju toplote na 5 sekundi, dok ne pritisnete neko dugme. (Sl. 12)

*Napomena: Režim za održavanje toplote ne radi u programu Testo. Ako napravljeno testo predugo ostavite u aparatu, može previše da naraste i da oteža pečenje. Ako želite da postignete najbolje rezultate, izvadite testo nakon završetka programa i pratite uputstva iz recepta za oblikovanje, stajanje i pečenje.*

*Napomena: Ako ne izvadite hleb tokom režima za održavanje toplote ili neposredno nakon toga, korica će se ovlažiti i izgubiće hrskavost. Tokom režima za održavanje toplote hleb NEĆE biti prepečen niti će potamneti.*

#### Upotreba tajmera

Tajmer možete da koristite ako želite da odložite pečenje hleba. Maksimalno vreme odlaganja koje je moguće podesiti je 13 sati. Na primer, podesite tajmer na 13 sati u 19:00 da bi hleb bio gotov u 08:00 sledećeg jutra.

*Napomena: Nemojte da koristite funkciju tajmera za recepte koji zahtevaju upotrebu svežih sastojaka i koji mogu da se pokvare, na primer, jaja, svežeg mleka, pavlake ili sira.*

Da biste koristili tajmer:

**1** Stavite sve sastojke u posudu za hleb.

**2** Izaberite odgovarajući program, veličinu vekne i boju korice za svoj recept.

- ▶ Ukupno vreme obrade za izabrane postavke biće prikazano na ekranu.

**3** Izračunajte vremensku razliku (u satima) između trenutnog vremena i vremena kada želite da hleb bude gotov.

Na primer, ako je trenutno 19.00, a vi želite da hleb bude gotov narednog jutra u 07.00, vremenska razlika je 13 sati.

**4** Pritisnite dugme za povećavanje/smanjivanje vrednosti tajmera dok se na ekranu ne prikaže željena vremenska razlika (Sl. 13).

▶ Svaki put kada pritisnete dugme za povećavanje/smanjivanje vrednosti tajmera, vreme će se povećati ili smanjiti za 10 minuta. Ako zadržite dugme, vreme će se brže povećavati ili smanjivati.

*Napomena: Ako vreme tajmera dostigne 13 sati, a vi nastavite da držite dugme za povećavanje vrednosti, na ekranu će se ponovo prikazati vreme pečenja za izabrani program.*

*Napomena: Ako preskočite željeno vreme, pritisnite drugo dugme da biste povećali ili smanjili vrednost.*

**5** Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje.

▶ Tajmer odbrojava vreme u minutima.

▶ Hleb je gotov kada tajmer stigne do vrednosti 00:00 i kada se aparat oglasi zvučnim signalom.

### Nakon procesa pečenja

Unutrašnjost aparata za pravljenje hleba, posuda za hleb, sečivo za mešenje i hleb su veoma vrući. Za vađenje posude za hleb na kraju ciklusa pečenja ili tokom režima za održavanje toplote uvek koristite kuhinjske rukavice.

**1** Da biste zaustavili režim za održavanje toplote, pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje i zadržite ga 2 sekunde. Na ekranu će se prikazati poruka „OFF“, trenutni program će biti otkazan, a aparat će se vratiti na podrazumevanu postavku.

**2** Da biste isključili aparat, isključite utikač iz zidne utičnice.

**3** Pomoću držača za posude ili kuhinjskih rukavica otvorite poklopac i okrenite posudu za hleb u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu. Zatim uhvatite posudu za hleb za dršku i izvadite je iz aparata.

**4** Da biste lakše izvadili hleb, ostavite ga da stoji uspravno u posudi za hleb 5 minuta. Zatim okrenite posudu za hleb naopako i držeći za dršku istresite hleb na rešetku za hlađenje kako bi brže ispustio toplotu i vlagu.

Ako je potrebno, povucite ravnu gumenu ili plastičnu lopaticu po zidovima posude da biste oslobodili veknu.

Za vađenje hleba nemojte da koristite metalni pribor, pošto on može da ošteti teflonsku oblogu posude za hleb.

Budite pažljivi pošto su posuda za hleb i hleb vrela.

**5** Ako se sečivo za mešenje nalazi u donjoj strani hleba, uklonite ga pomoću metalne kuke koju ste dobili sa aparatom.

Uvek proverite da sečivo za mešenje nije ostalo u hlebu, pošto, u suprotnom, možete da ga oštetite tokom sečenja hleba.

Za uklanjanje sečiva za mešenje nemojte da koristite metalni pribor, pošto on može da ošteti teflonsku oblogu sečiva.

Budite pažljivi pošto su sečivo za mešenje i hleb vrela.

**6** Odmah izvadite sečivo za mešenje iz posude za hleb kako se ne bi zalepilo.

*Napomena: Ako se sečivo zalepi, napunite posudu za hleb vodom tako da ona prekrije sečivo i ostavite je tako 30 minuta. Zatim skinite sečivo za mešenje sa osovine.*

**7** Ostavite hleb da se hladi na rešetki 30-60 minuta pre nego što ga isečete nožem za hleb ili električnim nožem.

**8** Ostavite aparat da se ohladi pre nego što ga očistite ili pre nego što počnete sa pripremanjem nove vekne hleba.

### Odlaganje hleba

- Hleb bi trebalo pojesti dok je svež pošto ne sadrži konzervans. Moguće ga je čuvati najduže 1 ili 2 dana.
- Hleb držite na sobnoj temperaturi u dobro zatvorenoj plastičnoj kesi ili u vakumskoj posudi za odlaganje.
- Isečeni hleb gubi svežinu i suši se brže od hleba u komadu.
- Francuski hleb držite u papirnoj kesi izložen vazduhu kako bi mu korica ostala hrskava. Ovu vrstu hleba najbolje je pojesti istog dana kada je ispečen.

### Zamrzavanje/odmrzavanje hleba

- Hleb može da se čuva u zamrznutom stanju u vakumiranoj kesi 4-6 sedmica.
- Hleb možete da isečete pre zamrzavanja kako biste mogli odjednom da odmrznete samo nekoliko parčića.
- Ako odmrzavate celu veknu, odmrzavajte je u kesi u kojoj je bila zamrznuta kako bi hleb ponovo apsorbovao vlagu.
- Ostavite hleb da se odmrzava na sobnoj temperaturi ili na niskoj postavci u mikrotalasnoj pećnici.

### Standardni recepti za hleb

#### Obični beli hleb (programi 1 i 2)

program: Obični beli	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	220 ml	280 ml	350 ml
Mleko u prahu (ako koristite vodu umesto mleka)	1 kašika	1½ kašika	2 kašike
Ulje	1 kašika	1½ kašika	2 kašike
So	2/3 kašičice	1 kašičica	1½ kašičica
Šećer	1 kašika	1½ kašika	2 kašike
Belo brašno	350 g (2½ šolje)	455 g (3¼ šolje)	560 g (4 šolje)
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

**Hleb od integralnog brašna (programi 3 i 4)**

program: Integralni	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F)	230 ml	280 ml	350 ml
Ulje	1 kašika	1 kašika	2 kašike
So	1 kašičica	1 kašičica	2 kašičice
Med Ili šećer	2 kašike	2 kašike	2 kašike
Integralno brašno	350 g	450 g	560 g
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

**Francuski hleb (program 5)**

program: Francuski	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F)	200 ml	260 ml	330 ml
Ulje	1 kašika	1½ kašika	2 kašike
So	1 kašičica	1½ kašičica	2 kašičice
Belo brašno	350 g (2½ šolje)	450 g (3¼ šolje)	560 g (4 šolje)
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

**Slatki hleb (program 6)**

program: Slatki	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	180 ml	240 ml	300 ml
Mleko u prahu (ako koristite vodu umesto mleka)	1 kašika	1½ kašika	2 kašike
Ulje	1½ kašika	2 kašike	3 kašike
So	2/3 kašičice	1 kašičica	1 kašičica
Šećer	3 kašike	4 kašike	5 kašike
Belo brašno	300 g (2 šolje)	400 g (2 2/3 šolje)	500 g (3 1/3 šolje)
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

**Hleb koji se veoma brzo priprema: 58 min. (program 7)**

program: Veoma brzo	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	-	280 ml	350 ml
Mleko u prahu (ako koristite vodu umesto mleka)	-	1½ kašika	2 kašike
Ulje	-	1½ kašika	2 kašike
So	-	½ kašičice	1 kašičica
Šećer	-	1½ kašika	2 kašike
Belo brašno	-	450 g (3¼ šolje)	560 g (4 šolje)
Suvi kvasac	-	1 kašičica	4 kašičice

**Hleb bez glutena (program 8)**

program: Bez glutena	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	-	-	340 ml
Mleko u prahu (ako koristite vodu umesto mleka)	-	-	2 kašike
Ulje	-	-	2 kašike
So	-	-	1½ kašičica
Šećer	-	-	2 kašike
Brašno bez glutena	-	-	560 g (4 šolje)
Suvi kvasac	-	-	2¼ kašičice

**Testo/testo za picu (program 9, opcionalno meni 12 nakon toga)**

program: Testo	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	-	-	330 ml

program: Testo	500 g	750 g	1000 g
Mleko u prahu (ako koristite vodu umesto mleka)	-	-	2 kašike
Ulje	-	-	¼ šolje
So	-	-	2 kašičice
Šećer	-	-	4 kašike
Belo brašno	-	-	560 g (4 šolje)
Suvi kvasac	-	-	2 kašičice

### Testo za testeninu (program 10)

program: Testo za testeninu	
Griz	2 šolje
Velika jaja	3
Maslinovo ulje	2 kašike
So	½ kašičice

### Džem od jagoda ili kupina (program 11)

program: Džem	
Sveže ili zamrznuto (odmrznuto) voće	2 šolje
Šećer	1½ šolja

### Džem od borovnice, kajsije, breskve ili kruške (program 11)

program: Džem	
Sveže ili zamrznuto (odmrznuto) voće	2 šolje
Šećer	1½ šolja
Sok od limuna	2 kašike

### Tabela za konverziju

kašičica/kašika/šolja	ml
¼ kašičice	1 ml
½ kašičice	2 ml
1 kašičica	5 ml
1 kašika	15 ml
¼ šolje	50 ml
1/3 šolje	75 ml
½ šolje	125 ml
2/3 šolje	150 ml
¾ šolje	175 ml
1 šolja	250 ml

### Temperature i vremena pečenja

Standardna temperatura za održavanje toplote za tipove hleba i samo za pečenje u tabelama ispod je 60°C.

Temperatura za održavanje toplote za džem je 20°C.

Maksimalno vreme odlaganja za sve tipove hleba osim „Veoma brzo“ i „Bez glutena“ je 13 sati.

Maksimalno vreme odlaganja samo za pečenje je 1 sat i 30 minuta.

### Trajanje i temperatura u fazi za testo

Tip	Vreme/ temp.	PO	M1	Stajanje	M2	N1	M3	N2	M4	N3
Obični beli	Temp.					25°C		30°C		34°C
	Vreme	0 min.	18 min.	25 min.	16 min.	46 min.	30 sek.	25 min.	15 sek.	55 min.
Beli, brzo	Temp.					35°C		35°C		Nije dostupno
	Vreme	0 min.	3 min.	0 min.	31 min.	26 min.	15 sek.	55 min.	0 sek.	0 min.
Integralni	Temp.	25°C				25°C		33°C		Nije dostupno

Tip	Vreme/ temp.	PO	M1	Stajanje	M2	N1	M3	N2	M4	N3
	Vreme	30 min.	5 min.	5 min.	20 min.	40 min.	20 sek.	80 min.	0 sek.	0 min.
Integralni, brzo	Temp.	25°C				35°C		35°C		Nije dostupno
	Vreme	5 min.	3 min.	0 min.	25 min.	30 min.	0 sek.	46 min.	0 sek.	0 min.
Francuski	Temp.					20°C		25°C		25°C
	Vreme	0 min.	14 min.	10 min.	16 min.	100 min.	20 sek.	60 min.	15 sek.	95 min.
Slatki	Temp.					25°C		30°C		32°C
	Vreme	0 min.	3 min.	0 min.	31 min.	31 min.	15 sek.	30 min.	15 sek.	50 min.
Veoma brzo	Temp.					30°C		35°C		Nije dostupno
	Vreme	0 min.	3 min.	0 min.	12 min.	0 min.	18 min.	0 min.	0 min.	25 min.
Bez glutena	Temp.					35°C		Nije dostupno		Nije dostupno
	Vreme	8 min.	4 min.	0 min.	19 min.	48 min.	0 sek.	0 min.	0 sek.	0 min.
Testo	Temp.					Nije dostupno		Nije dostupno		Nije dostupno
	Vreme	0 min.	3 min.	0 min.	27 min.	60 min.	0 sek.	0 min.	0 sek.	0 min.
Testo za testeninu	Temp.					Nije dostupno		Nije dostupno		Nije dostupno
	Vreme	0 min.	3 min.	0 min.	11 min.	0 min.	0 sek.	0 min.	0 sek.	0 min.
Džem	Temp.					Nije dostupno		Nije dostupno		Nije dostupno
	Vreme	0 min.	0 min.	0 min.	15 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 sek.	0 min.
Samo pečenje	Temp.					Nije dostupno		Nije dostupno		Nije dostupno
	Vreme	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 min.	0 sek.	0 min.

- PO: zagrevanje
- M1-4: faza mešenja 1-4
- N1-3: faza narastanja 1-3

#### Opcionalno: dodavanje dodatnih sastojaka tokom faze za testo

Program	Dodavanje dodatnih sastojaka (kada se aparat oglasi zvučnim signalom)
Obični beli	Nakon 45 min.
Beli, brzo	Nakon 20 min.
Integralni	Nakon 46 min.
Integralni, brzo	Nakon 19 min.
Slatki	Nakon 20 min.
Bez glutena	Nakon 17 min.
Testo	Nakon 16 min.

#### Trajanje i temperatura u fazi pečenja

Tip	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vreme pečenja	Trajanje procesa
Beli hleb	Svetla	110°C	500 g	45 min.	3 sata 50 min.
			750 g	50 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	55 min.	4 sata
	Srednja	120°C	500 g	45 min.	3 sata 50 min.
			750 g	50 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	55 min.	4 sata
Tamna	130°C	500 g	60 min.	4 sata 5 min.	
		750 g	65 min.	4 sata 10 min.	
		1000 g	70 min.	4 sata 15 min.	
Beli, brzo	Svetla	110°C	500 g	45 min.	2 sata 40 min.
			750 g	50 min.	2 sata 45 min.

Tip	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vreme pečenja	Trajanje procesa
			1000 g	55 min.	2 sata 50 min.
	Srednja	120°C	500 g	45 min.	2 sata 40 min.
			750 g	50 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 50 min.
	Tamna	130°C	500 g	55 min.	2 sata 50 min.
			750 g	60 min.	2 sata 55 min.
			1000 g	65 min.	3 sata
Integralni	Svetla	120°C	500 g	45 min.	3 sata 45 min.
			750 g	50 min.	3 sata 50 min.
			1000 g	55 min.	3 sata 55 min.
	Srednja	130°C	500 g	50 min.	3 sata 50 min.
			750 g	55 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	60 min.	4 sata
	Tamna	140°C	500 g	60 min.	4 sata
			750 g	65 min.	4 sata 5 min.
			1000 g	70 min.	4 sata 10 min.
Integralni, brzo	Svetla	120°C	500 g	45 min.	2 sata 34 min.
			750 g	50 min.	2 sata 39 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 44 min.
	Srednja	130°C	500 g	50 min.	2 sata 39 min.
			750 g	55 min.	2 sata 44 min.
			1000 g	60 min.	2 sata 49 min.
	Tamna	140°C	500 g	55 min.	2 sata 44 min.
			750 g	60 min.	2 sata 49 min.
			1000 g	65 min.	2 sata 54 min.
Francuski	Svetla	115°C	500 g	50 min.	5 sati 45 min.
			750 g	55 min.	5 sati 50 min.
			1000 g	60 min.	5 sati 55 min.
	Srednja	125°C	500 g	55 min.	5 sati 50 min.
			750 g	60 min.	5 sati 55 min.
			1000 g	65 min.	6 sati
	Tamna	135°C	500 g	60 min.	5 sati 55 min.
			750 g	65 min.	6 sati
			1000 g	70 min.	6 sati 5 min.
Slatki	Svetla	105°C	500 g	53 min.	3 sata 19 min.
			750 g	57 min.	3 sata 22 min.
			1000 g	58 min.	3 sata 23 min.
	Srednja	115°C	500 g	54 min.	3 sata 19 min.
			750 g	57 min.	3 sata 22 min.
			1000 g	60 min.	3 sata 25 min.
	Tamna	135°C	500 g	58 min.	3 sata 23 min.
			750 g	61 min.	3 sata 26 min.
			1000 g	64 min.	3 sata 29 min.
Veoma brzo	Srednja	140°C	Nije dostupno	25 min.	58 min.
Bez glutena	Srednja	115°C	750 g	95 min.	2 sata 54 min.
			1000 g	100 min.	2 sata 59 min.
Testo	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	0 min.	1 sat 30 min.
Testo za testeninu	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	0 min.	14 min.
Džem	Nije dostupno	115°C	Nije dostupno	45 min.	1 sat
Samo pečenje	Nije dostupno	120°C	Nije dostupno	10 min.	10 min.

## Sastojci i alatke

Ovo poglavlje sadrži opise sastojaka i alatki koje se koriste za pečenje hleba. Svaki sastojak ima posebnu namenu. Važno je kupovati sastojke visokog kvaliteta i koristiti ih u količinama navedenim u receptima. Iako je neke sastojke moguće zameniti drugim, neki će u tom slučaju dovesti do toga da dobijete hleb lošeg kvaliteta.

### Sastojci

#### Belo brašno

Belo brašno sadrži dovoljno proteina (glutena) da bi hleb dobio odgovarajuću zapreminu i teksturu. Gluten je taj koji formira ćelijsku strukturu zida, zarobljava i zadržava vazduh i omogućava hlebu da naraste. Većina vrsta brašna je izbeljena. To ne utiče na performanse pečenja niti na vek trajanja hleba.

#### Integralno brašno

Integralno brašno je grubo mlevena vrsta brašna koje se dobija od čitavog zrna pšenice - mekinje, klice i endosperme. Mekinje i klice daju braon boju i koštunjav ukus, uz povećan broj vlakana. Pečenje sa integralnim brašnom za rezultat ima kraće i zgusnutije vekne.

#### Ražano brašno

Ražano brašno dobija se finim mlevenjem zrna raži. Samo brašno koja se dobijaju od pšenice i raži sadrže proteine koji formiraju gluten. Gluten u ražanom brašnu nije veoma elastičan, pa je zbog toga ražano brašno neophodno koristiti u kombinaciji sa pšeničnim brašnom.

#### Žitarice, semenke i plodovi

Žitarice, semenke i plodovi obezbeđuju raznovrsnu teksturu, ukus i izgled hleba. Njihovom upotrebom se povećava sadržaj vlakana, ali oni ne sadrže gluten. Žitarice tri, pet i dvanaest zrna možete da zamenite bilo kojim žitaricama sa više zrna. Drobljena pšenica sastoji se od zrna pšenice koja su izdrobljena na komade različite veličine, od krupnih do sitnih. Bulgur predstavlja zrna pšenice iz kojih je odstranjeno jezgro i koja su zatim obrađena parom, osušena i samlevena. Prirodne mekinje, pšenične i od drugih žitarica, smanjuju količinu glutena. Stoga nemojte da koristite više glutena nego što je navedeno u receptu.

#### Griz

Griz, kremasto žuto grubo mleveno brašno koje se dobija od durum pšenice sadrži visok procenat proteina. Koristi se pravljenje sveže testenine. Testo za testeninu napravljeno od griza lakše se mesi i bolje zadržava oblik tokom kuvanja nego testo za testeninu napravljeno od višenamenskog brašna. Deo višenamenskog ili integralnog brašna možete da zamenite grizom.

#### Masti

Masti omekšavaju, doprinose ukusu i povećavaju vek trajanja hleba tako što zadržavaju vlagu. Mast, margarin, puter ili ulje mogu da se koriste za recepte. Vekne za koje su korišćene ove vrste masti malo će se razlikovati. Izbegavajte upotrebu mekog margarina manje kalorijske vrednosti pošto viši sadržaj vode može da ima veliki uticaj na veličinu i teksturu vekne.

#### So

So kontroliše delovanje kvasca i doprinosi ukusu. Nikada nemojte da izostavite so iz testa. Količina koja se koristi je mala, ali neophodna. Bez soli, hleb može preterano da naraste ili da splasne.

#### Šećeri

Šećeri obezbeđuju „hranu“ za kvasac, slatkoću vekne i boju korice. Koristite beli šećer u zrnima, osim ako nije drugačije navedeno u receptu. Med, žuti šećer i šećerni sirupi hlebu daju jedinstven ukus i boju. Ako zamenite ove sastojke, možda ćete dobiti drugačiji konačni rezultat. Moguće je koristiti i aspartamski šećer u zrnima (bez saharina). Za zamenu važe iste količine za šećer navedene u receptu.

#### Tečnosti

Tečnosti se mešaju sa brašnom i dobija se elastično testo. Mleko daje nežnu teksturu, a voda hrskaviju koricu. Delimično obrano mleko u prahu i pavlaka u prahu povećavaju hranljivu vrednost i umekšavaju teksturu. Nema potrebe da delimično obrano mleko u prahu i pavlaku u prahu vraćate u tačno stanje. Korišćenjem tih vrsta mleka u prahu povećava se broj recepata koje je moguće koristiti sa funkcijom tajmera. Nemojte da koristite funkciju tajmera za recepte koji zahtevaju upotrebu svežeg mleka. Pavlaka u prahu će se bolje sjediniti ako je dodate nakon brašna. Ako mleko zamenite vodom i delimično obranim mlekom u prahu, upotrebite istu količinu mleka u prahu kao i vode. Za recepte koji zahtevaju upotrebu mleka može da se koristi homogenizovano mleko, sa 2% mlečne masti, 1% mlečne masti i delimično obrano. Moguće je koristiti nezaslađene sokove od voća i povrća, u količinama koje su navedene u receptima. Pročitajte oznaku na pakovanjima tih sokova kako biste se uverili da ne sadrže dodatnu so, šećer niti zaslađivače.

#### Jaja

Jaja dodaju boju, punoću i ukus. Uvek koristite velika jaja direktno izvađena iz frižidera. Nemojte da koristite funkciju tajmera za recepte koji zahtevaju upotrebu svežih jaja.

#### Sir

Nemojte da pritiskate sir na kašiki za merenje tokom merenja. Sirevi sa malim sadržajem masti mogu da utiču na narastanje i oblik vekne. Nemojte da koristite funkciju tajmera za recepte koji zahtevaju upotrebu sira.

#### Kvasac

Kvasac, sićušni jednoćelijski živi organizam, se hrani ugljenim hidratima iz brašna i šećera, pri čemu se proizvodi ugljen dioksid koji izaziva narastanje hleba. U kombinaciji sa vodom i šećerom, kvasac postaje aktivan tokom procesa mešenja i testo puni sićušnim mehurićima koji izazivaju njegovo narastanje. Na početku procesa pečenja testo još više narasta dok ne dođe do prestanka delovanja kvasca. Izloženost vazduhu, toploti i vlazi umanjuje aktivnost kvasca. Kvasac uvek upotrebite pre isteka roka upotrebe. Nakon otvaranja kvasac držite u frižideru u originalnom pakovanju i upotrebite ga u roku od 6-8 sedmica. Dostupna su tri tipa kvasca - aktivni suvi, instant i pekarski. Pekarski kvasac je posebno aktivna vrsta kvasca sa povećanim nivoom askorbinske kiseline (vitamin C). Napravljen je posebno za upotrebu u pekarama. Ako želite da koristite aktivni suvi kvasac ili instant kvasac umesto pekarskog, povećajte količinu navedenu u receptu za ¼ kašičice. Da biste postigli najbolje rezultate, upotrebite tip kvasca koji je naveden u receptu. Toplota ubija kvasac. Prilikom pripreme nadeva, veoma je važno da sastojke kao što je istopljeni puter ostavite da se ohlade pre nego što ih upotrebite. Držite kvasac dalje od tečnosti, masti i soli pošto ti sastojci usporavaju njegovo delovanje. Nemojte da povećavate količinu kvasca navedenu u receptu.

**Cimet i beli luk onemogućavaju narastanje. Ako koristite te sastojke, dodajte ih na ivicu posude za hleb kako biste bili sigurni da neće doći u dodir sa kvascem.**

#### Testiranje aktivnosti kvasca

Rastvorite 1 kašičicu šećera u ½ šolje mlake vode u šolji za merenje. Poprskajte 2 kašičice kvasca po površini. Lagano promešajte. Ostavite mešavinu da tako stoji 10 minuta. Mešavina bi trebalo da zapeni i da odaje jak miris kvasca. Ako to nije slučaj, kupite novi kvasac.



## Mešavina za hleb

Mešavine za hleb dostupne su u mnogim prodavnicama. Mešavina za hleb već sadrži brašno, so, šećer i kvasac u ispravnom odnosu, pa je praktična za upotrebu. Takođe je dostupna u različitim ukusima i vrstama. U većini slučajeva potrebno je samo da u posudu za hleb dodate vodu ili mleko i puter ili ulje u skladu sa uputstvima na pakovanju mešavine za hleb, a zatim da dodate i mešavinu.

## Merenje sastojaka

Kvalitet vekne zavisi od odgovarajuće količine svakog sastojka. Stoga je neophodno da precizno izmerite sastojke. Čak i ako dodate 1 ili 2 kašike sastojka manje ili više, krajnji rezultat će biti dosta drugačiji. Nikada nemojte da merite sastojke iznad posude za hleb, pošto može da dođe do prosipanja viška u posudu.

**Savet:** Ako je potrebno da dodate npr. 280 ml vode, dodajte 1 šolju (250 ml) vode pomoću šolje za merenje, a zatim dodajte 2 kašike (30 ml) vode pomoću kašike za merenje.

## Odlaganje

Brašno držite u vakumiranom pakovanju na hladnom i suvom mestu. Ako dođe do izlaganja brašna toploti i vlazi, ono će izgubiti snagu i mogućnost narastanja. Brašno brzo upija ukuse, pa ga držite dalje od crnog i belog luka. Hleb držite u dobro zatvorenoj plastičnoj kesici ili u drugom vakumskom pakovanju na sobnoj temperaturi 1 do 2 dana. Francuski hleb trebalo bi držati u papirnoj kesici izložen vazduhu kako bi mu korica ostala hrskava. Takav hleb je najbolje pojesti istog dana kada je napravljen.

## Alatke

### Kašika za merenje

- Kašiku za merenje koja se isporučuje sa aparatom možete da koristite za merenje kvasca, šećera, soli, mleka u prahu i začina.
- Nemojte da koristite kašiku za merenje za zahvatanje suvih sastojaka. Suve sastojke polako kašikom stavljajte u kašiku za merenje (Sl. 14).
- Napunite kašiku do vrha, a zatim poravnajte sadržaj pomoću metalne lopatice ili ravne ivice noža. Nemojte pritiskate sastojke u kašiku niti da tresete kašiku da biste poravnali nivo sastojaka (Sl. 15).
- Jedini sastojak koji je potrebno pritisnuti u kašiku za merenje je žuti šećer. Pritiskajte šećer dok ne poprimi oblik kašike za merenje.

### Šolja za merenje

- Za merenje količine svih tečnosti koristite prozirnu šolju za merenje sa podeocima. Šolju za merenje postavite na ravnu površinu i pročitajte oznaku u nivou očiju. Ako je potrebno, dodajte ili uklonite određenu količinu tečnosti (Sl. 16).

## Čišćenje i održavanje

Radi maksimalne bezbednosti aparat održavajte čistim i uklanjajte ostatke masnoće i hrane iz njega.

Ne uranjajte aparat u vodu ili neku drugu tečnost, ne ispirajte je pod slavinom.

Za čišćenje aparata nemojte koristiti jastučice za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

- 1 Pre čišćenja aparat obavezno isključite iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Nakon pečenja, odmah izvadite sečivo za mešenje iz posude za hleb kako se ne bi zalepilo.

*Napomena:* Ako se sečivo zalepi, napunite posudu za hleb vodom tako da ona prekrije sečivo i ostavite je tako 30 minuta. Zatim skinite sečivo za mešenje sa osovine.

- 3 Sečivo za mešenje očistite u vrućoj vodi pomoću male količine tečnosti za pranje. Otvor u sečivu za mešenje očistite pomoću drvene čačkalice ili najlonske četke za čišćenje.
- 4 Posudu za hleb očistite pomoću mekane tkanine navlažene vrućom vodom sa malo tečnosti za pranje.

Nemojte da uranjate posudu za hleb u vodu i nemojte da je perete u mašini za sudove.

- 5 Očistite osovinu u posudi za hleb pomoću mekane tkanine.
- 6 Isperite unutrašnjost posude za hleb čistom vodom.
- 7 Ako želite da skinete poklopac radi lakšeg čišćenja, otvorite ga dok ne bude pod uglom od 90° u odnosu na aparat, a zatim ga izvadite iz šarke na aparatu. (Sl. 17)
- 8 Obrišite poklopac vlažnom tkaninom.

Poklopac nemojte da perete u mašini za sudove.

- 9 Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost aparata vlažnom tkaninom.

Nemojte da koristite hemijska sredstva za čišćenje pećnice.

- 10 Sve delove dobro osušite pomoću mekane, suve tkanine pre nego što ponovo sklopite aparat.
- 11 Da biste vratili poklopac na mesto, umetnite ga u šarke, a zatim ga zatvorite. (Sl. 18)

## Odlaganje

- 1 Namotajte kabl za napajanje oko kukica za odlaganje kabla sa donje strane aparata (Sl. 19).
- 2 Aparat odložite na suvo i sigurno mesto.

## Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 20).

## Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, pogledajte Web lokaciju kompanije Philips na adresi [www.philips.com](http://www.philips.com) ili se obratite u centar za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona pronađite u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu.

## Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u vašoj zemlji.

### Problemi i moguća rešenja

	Voda ili mleko	So	Šećer ili med	Brašno	Kvasac	Ostalo
Vekna naraste pa splasne	Smanjite za 1-2 kašike, koristite hladniju tečnost	Povećajte za ¼ kašičice		Povećajte za 1-2 kašike, koristite svežije brašno, koristite odgovarajući tip brašna	Smanjite za 1/8-¼ kašičice, koristite svež kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	Proverite napajanje
Vekna prebrzo narasta	Smanjite za 1-2 kašike, koristite hladniju tečnost	Povećajte za 1/4 kašičice	Smanjite za ½ kašičice	Smanjite za 1-2 kašike	Smanjite za 1/8-¼ kašičice, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	
Vekna ne narasta dovoljno	Povećajte za 1-2 kašike	Smanjite za 1/4 kašičice	Povećajte za ½ kašičice	Koristite svežije brašno odgovarajućeg tipa	Povećajte za 1/8-¼ kašičice, koristite svež kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	
Vekna je kratka i teška				Koristite svežije brašno odgovarajućeg tipa	Dodajte kvasac, koristite svež kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	Proverite napajanje
Korica je presvetla			Povećajte za ½ kašičice			Izaberite odgovarajuće postavke
Vekna nije ispečena						Proverite napajanje, izaberite odgovarajuće postavke
Vekna je prepečena			Smanjite za ½ kašičice			Izaberite odgovarajuće postavke
Mešavina za hleb nije sjedinjena						Pravilno instalirajte posudu za hleb, a zatim pravilno gurnite sečivo za mešenje na osovinu u posudi za hleb
Iz ventilacionih otvora izlazi dim						Očistite grejni element
Podešavanja za veliku nadmorsku visinu	Smanjite za 1-2 kašike		Smanjite za ½ kašičice		Smanjite za 1/8-¼ kašičice	

**Napomena:** Prilikom prilagođavanja količine sastojaka, prvo promenite količinu kvasca. Ako rezultat i dalje nije zadovoljavajući, promenite količinu tečnosti, a zatim suvih sastojaka.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Dugmad ne rade.	Utikač nije uključen u zidnu utičnicu.	Uključite utikač u zidnu utičnicu. Ako problem potraje, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
Aparat proizvodi buku dok radi.	Motor proizvodi buku tokom procesa mešenja. To je normalno.	Nije potrebno reagovati.
Aparat se tresne dok radi.	Posuda za hleb nije ispravno instalirana.	Da biste ispravno instalirali posudu za hleb, okrenite je u smeru kretanja kazaljke na satu dok ne legne na mesto.
Iz ventilacionih otvora za paru izlazi dim, a iz aparata dopire miris paljevine.	Došlo je do nakupljanja sastojaka ili mrvica hleba na grejnom elementu ili u unutrašnjosti aparata.	Uvek očistite aparat nakon upotrebe. Pre čišćenja aparat obavezno isključite iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
Aparat ne počinje sa radom nakon pritiska na dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje, a na ekranu se prikazuje poruka „ERR“.	Aparat se pregrijao.	Ostavite aparat da se ohladi približno 1 sat.

## Najčešća pitanja

Pitanje	Odgovor
Zašto se visina i oblik vekni ponekad razlikuju?	Hleb je veoma osetljiv na faktore okruženja kao što su sobna temperatura, vremenske prilike, vlažnost, nadmorska visina, promene u protoku vazduha i korišćenje tajmera. Oblik hleba takođe može da se promeni ako koristite sastojke koji nisu sveži ili nisu dobro izmereni.
Zašto se oblik vekni razlikuje u zavisnosti od godišnjeg doba?	Tokom leta ponekad može da se desi da vekna splasne (i da se u njenoj sredini formira udubljenje) ili da previše naraste tokom zime. Tokom zime može da se desi da hleb ne naraste pravilno. To možete da rešite korišćenjem vode koja je zagrejana na temperaturu 68°F/20°C.
Zašto se brašno ponekad lepi za hleb?	Tokom početnog procesa mešanja, male količine brašna mogu da se zalepe za zidove posude za hleb i da se tokom procesa pečenja zalepe za veknu. Ako dođe do toga, ovaj deo korice skinite pomoću oštrog noža.
Zašto je testo ponekad veoma lepljivo, što otežava rad sa njim?	Testo ponekad može da bude lepljivo (tj. previše vlažno) u zavisnosti od sobne temperature i temperature vode. Pokušajte da za pravljenje testa koristite hladniju vodu.
Zašto gornja strana vekne ponekad izgleda izbrazdano?	Ponekad dolazi do preteranog narastanja testa, što može da dovede do pucanja korice ispečenog hleba.
Da li za pravljenje hleba u aparatu mogu da koristim jaja?	Da, smanjite količinu vode i zamenite je hlebom. Jaja prvo stavite u šolju za merenje, a zatim dodajte vodu do nivoa navedenog u receptu. Nemojte da koristite funkciju tajmera ako koristite jaja, pošto ona mogu da se pokvare.
Da li ovaj aparat za pravljenje hleba mogu da koristim za pripremanje receptata iz drugih kuvara?	Da. Međutim, recepti u ovoj brošuri namenjeni su baš za ovaj aparat, pa rezultati mogu da se razlikuju ako budete koristili druge recepte. Ako budete imali problema sa drugim receptima, pogledajte poglavlje „Rešavanje problema“.
Zašto hleb ponekad ima čudan miris?	Čudan miris hleba može da izazove prevelika količina aktivnog suvog kvasca ili sastojaka koji nisu sveži (posebno brašna i vode). Uvek pažljivo merite sastojke i koristite sveže sastojke da biste dobili najbolje rezultate.
Da li mogu da koristim domaće brašno?	U zavisnosti od toga koliko grubo je brašno samleveno, rezultati možda neće biti zadovoljavajući. Preporučuje se da domaće brašno pomešate sa normalnim brašnom da biste dobili najbolje rezultate.

**Вступ**

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Загальний опис (Мал. 1)**

- A** Вентиляційні отвори
- B** Панель керування
- 1** Список програм
- 2** Індикатори ваги
- 3** Дисплей
- 4** Індикатори кольору скоринки
- 5** Кнопка початку/зупинення/скасування
- 6** Селектор кольору скоринки
- 7** Кнопка зменшення часу таймера
- 8** Кнопка збільшення часу таймера
- 9** Селектор ваги
- 10** Селектор програми
- C** Знімна кришка
- D** Оглядове віконце
- E** Отвори для пари
- F** Поворотний вал
- G** Форма для хліба з антипригарним покриттям
- H** Ручка форми для хліба
- I** Лопатка для замішування з антипригарним покриттям
- J** Мірна ложка
- K** Металевий гачок
- L** Мірна чашка
- M** Нагрівальний елемент
- N** Пристосування для шнура
- O** Шнур живлення

**Важлива інформація**

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

**Небезпечно**

- Ніколи не занурюйте корпус хлібопічки у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном.
- Не закривайте парові та вентиляційні отвори, коли хлібопічка працює.

**Попередження**

- Перед тим, як приєднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штепсель зафіксовано в розетці належним чином.
- Не використовуйте пристрій, якщо штепсель, шнур живлення, корпус пристрою або форму для хліба пошкоджено.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Зберігайте шнур живлення подалі від дітей. Шнур живлення не повинен звисати над краєм столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Перед тим як під'єднати пристрій до мережі, перевірте, чи нагрівальний елемент, поворотний вал форми для хліба і зовнішня поверхня форми для хліба сухі та чисті.
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, не описаних у цьому посібнику.
- Не під'єднуйте пристрій до мережі та не користуйтеся панеллю керування вологими руками.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера.
- Не наближайте обличчя та руки до парових та вентиляційних отворів, коли пристрій працює.
- Не відкривайте кришку під час випікання, оскільки тісто або хліб може запасти.
- Під час випікання пристрій та кришка дуже нагріваються. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- Не виймайте форми для хліба із пристрою під час його використання.
- Не використовуйте кухонне приладдя для змішування продуктів у формі для хліба, коли увімкнено програму випікання.
- Кладіть продукти лише у форму для хліба. Не кладіть та не розсипайте продукти та/або приправи у пристрій, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.
- Щоб викласти гаряче повидло із форми для хліба, нахиліть форму, одягнувши кухонні рукавиці на обидві руки.

**Увага**

- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Для запобігання пошкодженню не торкайтеся форми для хліба гострим кухонним приладдям.
- Обережуйте пристрій від дії високих температур, не ставте його на увімкнену або ще гарячу пічку чи кухонну плиту.
- Завжди ставте пристрій на стійку рівну горизонтальну поверхню.
- Перед тим як під'єднати пристрій до мережі та увімкнути його, необхідно вставити форму для хліба у пристрій.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Перед тим як очистити або перенести пристрій, дайте йому охолонути.
- Не ставте форму для хліба у традиційну духовку, щоб спекти хліб.

- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні. Коли Ви піднімаєте форму для хліба за ручку або берете гарячу форму для хліба, лопатку для замішування чи гарячий хліб, завжди одягайте кухонні рукавиці.
- Будьте обережні, щоб не обпектися гарячою парою, яка виходить з парових отворів під час випікання або із хлібопічки, коли відкриваєте кришку під час або після випікання.
- Не піднімайте і не переносьте пристрій, коли він працює.
- Не торкайтеся частин, що рухаються.
- Оберегайте пристрій від дії прямих сонячних променів.
- Не вставляйте в отвори для пари металевих предметів та не лийте сторонніх речовин.
- Не використовуйте пошкоджену форму для хліба.
- Після використання завжди чистіть пристрій.
- Не мийте пристрій в посудомийній машині.
- Не використовуйте пристрій на вулиці.
- Для запобігання пошкодженню пристрою через надходження тепла залиште щонайменше 10 см вільного місця над пристроєм, за ним та з обох його сторін.
- Для запобігання пошкодженню пристрою не ставте форму для хліба чи будь-які інші предмети на пристрій.

### Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

### Збереження налаштувань у разі збою в електропостачанні

Цей пристрій має функцію збереження налаштувань, яка запам'ятовує налаштування пристрою перед збоєм в електропостачанні, якщо електропостачання відновлюється в межах 7 хвилин. Якщо збій в електропостачанні стається під час випікання, після його відновлення відлік часу приготування продовжується з моменту його зупинення. Якщо електропостачання не відновлюється через 7 хвилин і збій стається під час випікання, після відновлення електропостачання хлібопічка автоматично переходить на роботу з використанням попередньо встановлених налаштувань. Відкрийте хлібопічку, викладіть її вміст і почніть все спочатку. Якщо у разі збою в електропостачанні таймер встановлено, а випікання ще не почалося, після відновлення електропостачання хлібопічка автоматично переходить на роботу з використанням попередньо встановлених налаштувань. Відкрийте хлібопічку, викладіть її вміст і почніть все спочатку.

### Перед першим використанням

- 1 Зніміть із пристрою весь пакувальний матеріал. Слідкуйте, щоб не викинути лопатку для замішування тіста.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки.
- 3 Щоб почистити пристрій від пилу, протріть внутрішню частину пристрою, форму для хліба та лопатку для замішування вологою ганчіркою.

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

- 4 Перед використанням пристрою добре висушіть усі частини.

### Панель керування

#### Дисплей

На дисплеї подається така інформація:

- Номер програми (1-12)
- Піктограма меню або часу
- Вибрана вага та вибраний колір скоринки
- Час випікання у хвилинах
- "Fin" - завершення програми
- "OFF" - скасування або скидання програми
- "Err" - помилка
- "Add" - можливість додавання твердих продуктів (наприклад, фруктів або горіхів)
- Індикація збереження тепла після завершення випікання

#### Кнопки таймера

Щоб хліб був готовий пізніше, можна скористатися кнопками збільшення та зменшення часу таймера. Максимальний час затримки, який можна встановити, становить 13 годин.

Наприклад, о 19:00 встановіть таймер на 13 годин, щоб хліб був готовий о 08:00 наступного ранку.

#### Кнопка початку/зупинення/скасування

- Натискайте цю кнопку, щоб увімкнути потрібну програму або розпочати відлік часу таймера
- Натисніть і утримуйте цю кнопку протягом 2 секунд, поки не пролунає 1 довгий звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться повідомлення "OFF". Це скасовує поточну програму, а пристрій переходить на роботу з використанням стандартних налаштувань (наприклад, програма 1 - білий хліб, 750 г, скоринка кольору середнього підрум'янення). Пристрій не вимикається.

#### Меню

За допомогою селектора меню можна вибрати одне з 12 меню. Номер вибраного меню та оптимальний час приготування для цього меню відображаються на дисплеї.

#### Колір скоринки

За допомогою селектора кольору скоринки можна вибрати один із трьох кольорів скоринки: світлий, середнього підрум'янення та темний. Вибраний колір скоринки відображається на дисплеї.

#### Вага хлібини

За допомогою селектора ваги можна вибрати одне із трьох значень ваги: 500 г, 750 г або 1000 г. Вага хлібини відображається на дисплеї.

**Застосування пристрою****Приготування пристрою до роботи та продуктів до використання**

**1** Поставте пристрій на рівну, горизонтальну і стійку поверхню.

**2** Поверніть форму для хліба проти годинникової стрілки та вийміть її з пристрою. (Мал. 2)

*Примітка:* Для запобігання потраплянню продуктів у пристрій завжди виймайте форму для хліба перед тим, як класти у неї продукти.

**3** Перевірте, чи отвір у лопатці для змішування та поворотний вал усередині форми для хліба чисті.

*Примітка:* Якщо ці частини брудні, це може перешкодити належному встановленню лопатки для змішування.

**4** Вирівняйте пласку поверхню отвору в лопатці для змішування із пласкою поверхнею валу, що у формі для хліба. Потім надійно зафіксуйте лопатку для змішування на валу (Мал. 3).

*Примітка:* Лопатку для змішування має бути встановлено належним чином, інакше під час використання вона може від'єднатися, що вплине на процес змішування або замішування.

*Примітка:* Якщо лопатку для замішування встановлено на валу належним чином, на валу видно горизонтальний зазор. Це нормально.

**5** Виміряйте продукти для приготування хліба за вибраним рецептом (див. розділ нижче "Рецепти приготування традиційного хліба").

*Примітка:* Завжди точно вимірюйте кількість продуктів. Див. підрозділ "Вимірювання продуктів" у розділі "Продукти".

**6** Покладіть продукти у форму для хліба у вказаній в рецепті послідовності.

- Завжди точно вимірюйте кількість продуктів. Див. підрозділ "Вимірювання продуктів" у розділі "Продукти".
- Дріжджі додавайте в останню чергу. Посередині борошна зробіть виїмку і викладіть туди дріжджі.

**Не змішуйте дріжджі з іншими мокрими продуктами, інакше хліб може погано підрости, особливо тоді, коли встановлено таймер.**

- Якщо під час випікання потрібно додати якийсь продукт, через 30 хвилин тричі лунають короткий та довгий звукові сигнали, а на дисплеї з'являється повідомлення "ADD". Якщо Ви не додаєте жодного продукту, пристрій просто продовжує випікати.

**7** Встановіть форму для хліба у пристрій. Поверніть форму для хліба за годинниковою стрілкою до фіксації (Мал. 4).

Якщо форму для хліба не встановлено належним чином, лопатка для замішування не працюватиме.

**8** Складіть ручку форми для хліба і накрийте пристрій кришкою.

**9** Вставте штепсель у розетку.

- ▶ Пристрій видає звукові сигнали, а на дисплеї з'являється "1", що позначає програму "Basic White" ("Білий хліб").

**Вибір налаштувань**

**1** Натисніть і утримуйте селектор меню, поки на дисплеї не з'явиться номер програми, яка підходить для рецепту, який буде вистовуватися (Мал. 5).

- ▶ Кожне натиснення селектора меню збільшує номер на дисплеї на 1 положення.
- ▶ Через 2 секунди на дисплеї по чергово з'являються вибраний номер програми та час приготування.

*Примітка:* Пристрій видає звукові сигнали, якщо випадково натиснути іншу кнопку, наприклад, якщо під час виконання програми "Dough" ("Тісто") натиснути кнопку ваги.

**2** Щоб вибрати відповідну вагу хлібини, один або кілька разів натисніть селектор ваги (Мал. 6).

**Щоб хліб не був надто великим або не підгорів, слідкуйте, щоб вибрана вага відповідала кількості продуктів для вибраного рецепту.** Див. розділ нижче "Рецепти приготування традиційного хліба".

Наприклад, якщо вибрати вагу 750 г, що є попередньо встановленою вагою для білого хліба, потрібно взяти 455 г або 3/4 чашки борошна вищого гатунку.

Для програм 1-8 попередньо встановлена вага 750 г.

- ▶ Точка зліва на дисплеї вказує вибрану вагу. На дисплеї також відображається номер вибраного меню (Мал. 7).

**3** Якщо потрібно, один або кілька разів натисніть селектор кольору скоринки, щоб вибрати відповідний колір скоринки (Мал. 8).

Для програм 1-8 попередньо встановлений колір скоринки - колір середнього підрум'янення.

- ▶ Точка справа на дисплеї вказує вибраний колір скоринки. На дисплеї також відображається номер вибраного меню (Мал. 9).
- ▶ Час випікання для вибраної програми, вага та колір скоринки відображаються на дисплеї. Час випікання відображається в годинах та хвиликах (Мал. 10).

**4** Щоб розпочати випікання хліба, натисніть кнопку початку/зупинення/скасування. (Мал. 11)

Під час випікання пристрій та кришка дуже нагріваються. Будьте обережні, щоб не обпектись.

*Примітка:* Спостережати за процесом змішування та випікання можна через оглядове віконце. Інколи всередині на вікні може зібратися волога. На етапах змішування та замішування можна підняти кришку та зазірнути всередину, однак, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ КРИШКУ ПІД ЧАС ВИПІКАННЯ (приблизно остання година всього часу приготування), оскільки хліб може запастися.

- ▶ Час приготування на дисплеї відраховується з кроком в 1 хвилину, поки хліб не буде готовий.
- ▶ Кожні п'ять секунд на дисплеї замість часу приготування відображається номер вибраної програми.
- ▶ Після завершення випікання пристрій подає звукові сигнали. Крім того, протягом 1 секунди на дисплеї відображається повідомлення "Fip" та протягом 5 секунд відображається індикація збереження тепла, поки не натиснути будь-якої кнопки. (Мал. 12)

*Примітка:* Режим збереження тепла не працює у програмі "Dough" ("Тісто"). Якщо приготоване тісто тримати у пристрої надто довго, воно може надто сильно підрости, через що хліб погано випечеться. Для найкращого результату викладіть тісто вкінці програми і готримуйтеся вказівок у рецепті для приготування та випікання.

*Примітка:* Якщо хліб не викласти під час або відразу після вимкнення режиму збереження тепла, скоринка стає вологою та втрачає хрусткість. У режимі збереження тепла хліб НЕ перепікається та не стає темнішим.

### Використання таймера

Щоб хліб був готовий пізніше, можна скористатися таймером. Максимальний час затримки, який можна встановити, становить 13 годин. Наприклад, о 19:00 встановіть таймер на 13 годин, щоб хліб був готовий о 08:00 наступного ранку.

*Примітка: Не встановлюйте таймер для рецептів, які передбачають використання свіжих продуктів, які можуть зіпсуватися (наприклад, яйця, свіже молоко, сметана або сир).*

Для використання таймера:

- 1** Покладіть усі продукти у форму для хліба.
- 2** Виберіть відповідну програму, розмір хлібини та колір скоринки для рецепту.
  - ▶ Загальний час приготування для вибраних налаштувань відображається на дисплеї.
- 3** Порахуйте різницю в часі (у годинах) між поточним часом та часом, коли потрібно, щоб хліб був готовий. Наприклад, якщо поточний час 19.00, а хліб має бути готовий о 08.00 наступного ранку, часова різниця становить 13 годин.
- 4** Натисніть кнопку збільшення або зменшення часу таймера, поки на дисплеї не відобразиться правильна часова різниця (Мал. 13).
  - ▶ Кожне натиснення кнопки збільшення або зменшення часу таймера збільшує або зменшує час на 10 хвилин. Якщо натиснути і утримувати кнопку, час збільшується або зменшується швидше.

*Примітка: Якщо час на дисплеї наближається до 13 годин і Ви продовжуєте утримувати кнопку збільшення часу таймера натисненою, на дисплеї знову з'являється час випікання встановленої програми.*

*Примітка: Якщо Ви пропустили час, який потрібно налаштувати, натисніть протилежну кнопку, щоб збільшити або зменшити час.*

- 5** Натисніть кнопку початку/зупинення/скасування.
  - ▶ Таймер відраховує встановлений час у хвилинах.
  - ▶ Хліб готовий, якщо таймер відрахував час до 00:00, а пристрій подає звукові сигнали.

### Після випікання

Внутрішня частина хлібопечки, форма для хліба, лопатка для замішування та хліб дуже гарячі. Коли виймаєте форму для хліба вкінці циклу випікання або в будь-який час у режимі збереження тепла, завжди одягайте кухонні рукавиці.

- 1** Щоб вимкнути режим збереження тепла, натисніть і утримуйте кнопку початку/зупинення/скасування протягом 2 секунд. На дисплеї відображається "OFF", поточна програма закривається і з'являються стандартні налаштування.
- 2** Щоб вимкнути пристрій, вийміть штепсель із розетки.
- 3** Одягнувши кухонні рукавиці відкрийте кришку і поверніть форму для хліба проти годинникової стрілки. Потім візьміть форму для хліба за ручку і вийміть її з пристрою.
- 4** Для легкого виймання хліба залиште його у формі для хліба на 5 хвилин. Потім переверніть форму догори дном, візьміть за ручку і викладіть хліб на дротяну підставку для охолодження, щоб тепло та волога швидше вийшли з хліба.

У разі потреби просуньте пласку гумову або пластикову лопатку вздовж країв форми, щоб від'єднати хліб від її стінок.

Не виймайте хліб металевим кухонним приладдям, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття форми для хліба.

Будьте обережні, оскільки форма та хліб гарячі.

- 5** Якщо лопатка для замішування знаходиться знизу хліба, вийміть її за допомогою металевого гака, що входить у комплект пристрою.

Слідкуйте, щоб лопатка для замішування не була у хлібі, оскільки під час нарізання хліба її можна пошкодити.

Не виймайте лопатку для замішування металевим кухонним приладдям, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття лопатки для замішування.

Будьте обережні, оскільки лопатка для замішування та хліб гарячі.

- 6** Негайно вийміть лопатку для замішування із форми для хліба, щоб запобігти її застряганню.

*Примітка: Якщо лопатка застрягла, налейте у форму води до рівня вище лопатки і замочіть її на 30 хвилин. Потім вийміть лопатку для замішування з валу.*

- 7** Перед тим як нарізати хліб ножом для хліба або електричним ножом, дайте йому охолонути протягом 30-60 хвилин на дротяній підставці для охолодження.
- 8** Перед тим як чистити пристрій або пекти наступну хлібину, дайте пристрою охолонути.

### Зберігання хліба

- Хліб слід їсти свіжим, оскільки він не містить жодних консервантів. Його можна зберігати лише 1 чи 2 дні.
- Зберігайте хліб за кімнатної температури у щільно закритому пластиковому пакеті або в герметичному контейнері.
- Нарізаний хліб втрачає свіжість та черствіє швидше в порівнянні з цілою хлібиною.
- Зберігайте французький хліб у паперовому пакеті або ж не накривайте його для збереження хрусткості скоринки. Такий хліб найкраще їсти в день його приготування.

### Заморожування/розморожування хліба

- Хліб може зберігатися замороженим у герметичному контейнері протягом 4-6 тижнів.
- Перед заморожуванням хліб можна порізати, щоб потім брати лише кілька скибок.
- У разі розмороження цілої хлібини розморозуйте її у тому самому контейнері, щоб хліб знову став вологим.
- Розморозуйте хліб за кімнатної температури або з використанням низького налаштування у мікрохвильовій печі.

## Рецепти приготування традиційного хліба

## Білий хліб (програми 1 та 2)

програма: Basic White (Білий хліб)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C) або молоко	220 мл	280 мл	350 мл
сухе молоко (у разі використання води замість молока)	1 стол. ложка	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
олія	1 стол. ложка	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
сіль	2/3 чайної ложки	1 чайна ложка	1½ чайної ложки
цукор	1 стол. ложка	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
борошно вищого гатунку	350 г (2½ чашки)	455 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

## Хліб із цільного пшеничного борошна (програми 3 та 4)

програма: Whole Wheat (Цільнозерновий)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C)	230 мл	280 мл	350 мл
олія	1 стол. ложка	1 стол. ложка	2 стол. ложки
сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка	2 чайні ложки
мед АБО цукор	2 стол. ложки	2 стол. ложки	2 стол. ложки
цільне пшеничне борошно	350 г	450 г	560 г
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

## Французький хліб (програма 5)

програма: French (Французький)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C)	200 мл	260 мл	330 мл
олія	1 стол. ложка	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
сіль	1 чайна ложка	1½ чайної ложки	2 чайні ложки
борошно вищого гатунку	350 г (2½ чашки)	450 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

## Солодкий хліб (програма 6)

програма: Sweet (Солодкий хліб)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C) або молоко	180 мл	240 мл	300 мл
сухе молоко (у разі використання води замість молока)	1 стол. ложка	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
олія	1½ стол. ложки	2 стол. ложки	3 стол. ложки
сіль	2/3 чайної ложки	1 чайна ложка	1 чайна ложка
цукор	3 стол. ложки	4 стол. ложки	5 стол. ложок
борошно вищого гатунку	300 г (2 чашки)	400 г (2 2/3 чашки)	500 (3 1/3 чашки)
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

## Супершвидке випікання хліба: 58 хв. (програма 7)

програма: Super Rapid (Супершвидко)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C) або молоко	-	280 мл	350 мл
сухе молоко (у разі використання води замість молока)	-	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
олія	-	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
сіль	-	½ чайної ложки	1 чайна ложка
цукор	-	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
борошно вищого гатунку	-	450 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
сухі дріжджі	-	1 чайна ложка	4 чайних ложки



**Безглютеновий хліб (програма 8)**

програма: Gluten Free (Безглютеновий)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C) або молоко	-	-	340 мл
сухе молоко (у разі використання води замість молока)	-	-	2 стол. ложки
олія	-	-	2 стол. ложки
сіль	-	-	1½ чайної ложки
цукор	-	-	2 стол. ложки
безглютенове борошно	-	-	560 (4 чашки)
сухі дріжджі	-	-	2¼ чайної ложки

**Тісто/тісто для піци (програма 9, потім додатково меню 12)**

програма: Dough (Тісто)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C) або молоко	-	-	330 мл
сухе молоко (у разі використання води замість молока)	-	-	2 стол. ложки
олія	-	-	¼ чашки
сіль	-	-	2 чайні ложки
цукор	-	-	4 стол. ложки
борошно вищого гатунку	-	-	560 (4 чашки)
сухі дріжджі	-	-	2 чайні ложки

**Італійське тісто (програма 10)**

Програма: Pasta Dough (Італійське тісто)	
манна крупа	2 чашки
великі яйця	3
оливкова олія	2 стол. ложки
сіль	½ чайної ложки

**Полуничне або чорничне повидло (програма 11)**

Програма: Jam (Повидло)	
свіжі або заморожені (розморожені) фрукти	2 чашки
цукор	1½ чашки

**Чорничне, абрикосове, персикове або грушеве повидло (програма 11)**

Програма: Jam (Повидло)	
свіжі або заморожені (розморожені) фрукти	2 чашки
цукор	1½ чашки
сік лимона	2 стол. ложки

**Таблиця перетворень**

чайна ложка/стол. ложка/чашка	мл
¼ чайної ложки	1 мл
½ чайної ложки	2 мл
1 чайна ложка	5 мл
1 стол. ложка	15 мл
¼ чашки	50 мл
1/3 чашки	75 мл
½ чашки	125 мл
2/3 чашки	150 мл
¾ чашки	175 мл
1 чашка	250 мл

**Час випікання і температура**

Стандартна температура збереження тепла для типів хліба та програми "Bake Only" ("Лише випікання") у поданих нижче таблицях становить 60°C.

Температура збереження тепла для повидла становить 20°C.

Максимальний час затримки, який можна встановити для усіх типів хліба, окрім хліба, який готується за допомогою програм "Super Rapid" (Супершвидко) та "Gluten Free" (Безглютеновий), становить 13 годин.

Максимальний час затримки для програми "Bake Only" ("Лише випікання") становить 1 год. 30 хвилин.

**Тривалість та температура на етапі приготування тіста**

Тип	Час/ темп.	ПН	З1	Призупинення.	З2	П1	З3	П2	З4	П3
Basic White (Білий хліб)	Темп.					25°C		30°C		34°C
	Час	0 хв.	18 хв.	25 хв.	16 хв.	46 хв.	30 сек.	25 хв.	15 сек.	55 хв.
White Rapid (Білий прискорено)	Темп.					35°C		35°C		немає
	Час	0 хв.	3 хв.	0 хв.	31 хв.	26 хв.	15 сек.	55 хв.	0 сек.	0 хв.
Whole Wheat (Цільнозерновий)	Темп.	25°C				25°C		33°C		немає
	Час	30 хв.	5 хв.	5 хв.	20 хв.	40 хв.	20 сек.	80 хв.	0 сек.	0 хв.
Whole Wheat Rapid (Цільнозерновий прискорено)	Темп.	25°C				35°C		35°C		немає
	Час	5 хв.	3 хв.	0 хв.	25 хв.	30 хв.	0 сек.	46 хв.	0 сек.	0 хв.
French (Французький)	Темп.					20°C		25°C		25°C
	Час	0 хв.	14 хв.	10 хв.	16 хв.	100 хв.	20 сек.	60 хв.	15 сек.	95 хв.
Sweet (Солодкий хліб)	Темп.					25°C		30°C		32°C
	Час	0 хв.	3 хв.	0 хв.	31 хв.	31 хв.	15 сек.	30 хв.	15 сек.	50 хв.
Super Rapid (Супершвидко)	Темп.					30°C		35°C		немає
	Час	0 хв.	3 хв.	0 хв.	12 хв.	0 хв.	18 хв.	0 хв.	0 хв.	25 хв.
Gluten Free (Безглютеновий)	Темп.					35°C		немає		немає
	Час	8 хв.	4 хв.	0 хв.	19 хв.	48 хв.	0 сек.	0 хв.	0 сек.	0 хв.
Dough (Тісто)	Темп.					немає		немає		немає
	Час	0 хв.	3 хв.	0 хв.	27 хв.	60 хв.	0 сек.	0 хв.	0 сек.	0 хв.
Pasta Dough (Італійське тісто)	Темп.					немає		немає		немає
	Час	0 хв.	3 хв.	0 хв.	11 хв.	0 хв.	0 сек.	0 хв.	0 сек.	0 хв.
Jam (Повидло)	Темп.					немає		немає		немає
	Час	0 хв.	0 хв.	0 хв.	15 хв.	0 хв.	0 хв.	0 хв.	0 сек.	0 хв.
Bake Only (Лише випікання)	Темп.					немає		немає		немає
	Час	0 хв.	0 хв.	0 хв.	0 хв.	0 хв.	0 хв.	0 хв.	0 сек.	0 хв.

- ПН: попереднє нагрівання
- З1-4: етап замішування 1-4
- П1-3: етап підростання 1-3

**Додатково: давання продуктів на етапі приготування тіста**

Програма	Додавання продуктів (коли лунає звуковий сигнал)
Basic White (Білий хліб)	Через 45 хв.
White Rapid (Білий прискорено)	Через 20 хв.
Whole Wheat (Цільнозерновий)	Через 46 хв.
Whole Wheat Rapid (Цільнозерновий прискорено)	Через 19 хв.
Sweet (Солодкий хліб)	Через 20 хв.

Програма	Додавання продуктів (коли лунає звуковий сигнал)
Gluten Free (Безглютеновий)	Через 17 хв.
Dough (Тісто)	Через 16 хв.

### Тривалість та температура на етапі випікання тіста

Тип	Скоринка	Темп. випікання	Вага	Тривалість випікання	Тривалість приготування
Basic White (Білий хліб)	Світла	110°C	500 г	45 хв.	3 год, 50 хв.
			750 г	50 хв.	3 год, 55 хв.
			1000 г	55 хв.	4 год.
	Середня	120°C	500 г	45 хв.	3 год, 50 хв.
			750 г	50 хв.	3 год, 55 хв.
			1000 г	55 хв.	4 год.
	Темна	130°C	500 г	60 хв.	4 год, 5 хв.
			750 г	65 хв.	4 год, 10 хв.
			1000 г	70 хв.	4 год, 15 хв.
White Rapid (Білий прискорено)	Світла	110°C	500 г	45 хв.	2 год, 40 хв.
			750 г	50 хв.	2 год, 45 хв.
			1000 г	55 хв.	2 год, 50 хв.
	Середня	120°C	500 г	45 хв.	2 год, 40 хв.
			750 г	50 хв.	2 год, 45 хв.
			1000 г	55 хв.	2 год, 50 хв.
	Темна	130°C	500 г	55 хв.	2 год, 50 хв.
			750 г	60 хв.	2 год, 55 хв.
			1000 г	65 хв.	3 год.
Whole Wheat (Цільнозерновий)	Світла	120°C	500 г	45 хв.	3 год, 45 хв.
			750 г	50 хв.	3 год, 50 хв.
			1000 г	55 хв.	3 год, 55 хв.
	Середня	130°C	500 г	50 хв.	3 год, 50 хв.
			750 г	55 хв.	3 год, 55 хв.
			1000 г	60 хв.	4 год.
	Темна	140°C	500 г	60 хв.	4 год.
			750 г	65 хв.	4 год, 5 хв.
			1000 г	70 хв.	4 год, 10 хв.
Whole Wheat Rapid (Цільнозерновий прискорено)	Світла	120°C	500 г	45 хв.	2 год, 34 хв.
			750 г	50 хв.	2 год, 39 хв.
			1000 г	55 хв.	2 год, 44 хв.
	Середня	130°C	500 г	50 хв.	2 год, 39 хв.
			750 г	55 хв.	2 год, 44 хв.
			1000 г	60 хв.	2 год, 49 хв.
	Темна	140°C	500 г	55 хв.	2 год, 44 хв.
			750 г	60 хв.	2 год, 49 хв.
			1000 г	65 хв.	2 год, 54 хв.
French (Французький)	Світла	115°C	500 г	50 хв.	5 год, 45 хв.
			750 г	55 хв.	5 год, 50 хв.
			1000 г	60 хв.	5 год, 55 хв.
	Середня	125°C	500 г	55 хв.	5 год, 50 хв.
			750 г	60 хв.	5 год, 55 хв.
			1000 г	65 хв.	6 год.

Тип	Скоринка	Темп. випікання	Вага	Тривалість випікання	Тривалість приготування
	Темна	135°C	500 г	60 хв.	5 год, 55 хв.
			750 г	65 хв.	6 год.
			1000 г	70 хв.	6 год, 5 хв.
Sweet (Солодкий хліб)	Світла	105°C	500 г	53 хв.	3 год, 19 хв.
			750 г	57 хв.	3 год, 22 хв.
			1000 г	58 хв.	3 год, 23 хв.
	Середня	115°C	500 г	54 хв.	3 год, 19 хв.
			750 г	57 хв.	3 год, 22 хв.
			1000 г	60 хв.	3 год, 25 хв.
	Темна	135°C	500 г	58 хв.	3 год, 23 хв.
			750 г	61 хв.	3 год, 26 хв.
			1000 г	64 хв.	3 год, 29 хв.
Super Rapid (Супершвидко)	Середня	140°C	немає	25 хв.	58 хв.
Gluten Free (Безглютеновий)	Середня	115°C	750 г	95 хв.	2 год, 54 хв.
			1000 г	100 хв.	2 год, 59 хв.
Dough (Тісто)	немає	немає	немає	0 хв.	1 год, 30 хв.
Pasta Dough (Італійське тісто)	немає	немає	немає	0 хв.	14 хв.
Jam (Повидло)	немає	115°C	немає	45 хв.	1 год.
Bake Only (Лише випікання)	немає	120°C	немає	10 хв.	10 хв.

## Продукти та аксесуари

У цьому розділі описано ряд продуктів та аксесуарів для випікання хліба. Кожен продукт має спеціальне призначення. Важливо купувати високоякісні продукти і використовувати їх у вказаній в рецепті кількості. Деякі продукти можна замінити іншими, а деякі стають причиною поганого випікання хліба.

### Продукти

#### Борошно вищого ґатунку

Борошно вищого ґатунку містить достатньо білків (глютену), щоб надати хлібові належного об'єму та текстури. Завдяки глютену формується структура стінки клітини, затримуються повітряні бульбашки та підостає хліб. Більшість борошна є вибіленим. Це не впливає на випікання чи на термін придатності.

#### Цільне пшеничне борошно

Цільне пшеничне борошно - це борошно грубого помелу, яке отримують із цілого пшеничного зерна - висівки, зачатків та ендосперму. Висівки та зачатки надають хлібові коричневого кольору та горіхового присмаку, збільшуючи кількість волокон. Хлібина із цільного пшеничного борошна є вужчою та тугішою.

#### Житнє борошно

Житнє борошно отримують із дрібно перемеленого житнього зерна. Лише пшеничне та житнє борошно містить глютенотворюючі білки. Глютен, що міститься у житньому борошні, не є достатньо еластичним, тому до нього слід додавати пшеничне борошно.

#### Злаки, зерна та насіння

Злаки, зерна та насіння визначають текстуру, присмак та вигляд хліба. Вони збільшують кількість волокон, але не містять глютену. Для будь-якого рецепту три-, п'яти-, семи- або дванадцятизернові злаки можна змінити багатозерновими злаками. Крупа з нелущеної пшениці - це цільне пшеничне зерно, подрібнене на частини різного розміру, від грубого до дрібного. Булгур - це пшеничне зерно без вмісту висівок, оброблене паром, висушене на перемелене. Висівки - як пшеничні, такі і вівсяні - зменшують кількість волокон глютену, тому не беріть більше висівок, ніж це вказано у рецепті.

#### Манна крупа

Манна крупа - кремово-жовте борошно грубого помелу з твердої пшениці, багата на білки. Її використовують для приготування свіжого італійського тіста. Італійське тісто, приготоване з манної крупки, легше замішується та краще зберігає форму під час випікання, ніж тісто зі звичайного борошна. Частину звичайного борошна або цільного пшеничного борошна можна замінити манною крупкою.

#### Жири

Жири надають хлібові м'якої консистенції, присмаку та подовжують термін його споживання, утримуючи вологу. У рецептах жир, маргарин, масло або олія є взаємозамінними. Хліб, приготований з додаванням цих жирів, буде дещо відрізнятися. Не беріть низькокалорійний м'який маргарин, оскільки більший вміст води може значно вплинути на розмір та текстуру хліба.

#### Сіль

Сіль контролює процес бродіння дріжджів. Завжди додавайте у тісто сіль. Кількість солі, яка додається, невелика, але необхідна. Без солі хліб може підпрости надто сильно або запасти.

## Цукор

Цукор потрібен для бродіння дріжджів так само, як і для надання хлібові солодкого присмаку та кольору скоринки. Якщо в рецепті не вказано інакше, використовуйте цукор-пісок. Мед, жовтий цукор-пісок та патока надають хлібові унікального присмаку та кольору. Заміна одного продукту іншим може вплинути на хліб.

Можна використовувати заміник цукру-піску аспартам (несахаридний). Його слід додавати у відповідній кількості.

## Рідина

Рідину додають до борошна для надання тісту еластичності. Молоко забезпечує м'яку текстуру, а вода хрусткішу скоринку. Збиране сухе молоко та суха пахта підвищують енергетичну цінність, пом'якшуючи текстуру. Не потрібно розчиняти збиране молоко або суху пахту. Використання цих порошоків дає можливість готувати за більшою кількістю рецептів із використанням функції таймера. Не використовуйте функцію таймера для рецептів, які передбачають додавання свіжого молока. Суха пахта змішується краще, якщо її додавати після борошна.

Якщо замість молока Ви додаєте воду та збиране сухе молоко, беріть ту саму кількість води. Однорідне, 2%, 1% або збиране сухе молоко можна використовувати для рецептів, які передбачають додавання молока. Непідсолоджені фруктові та овочеві соки можна використовувати у кількості, яка вказана у рецепті. Щоб перевірити, чи ці соки не містять солі, цукру або підсолоджувачів, див. етикетку.

## Яйця

Яйця додають кольору, присмаку та підвищують харчову цінність. Завжди беріть великі свіжі яйця з холодильника. Не використовуйте функцію таймера для рецептів, які передбачають додавання свіжих яєць.

## Сир

Не стискайте сир у мірній ложці, коли його важите. Нежирні сири можуть вплинути на вагу та форму хліба. Не використовуйте функцію таймера для рецептів, які передбачають додавання сиру

## Дріжджі

Дріжджі - маленькі одноклітинні живі організми, живляться вуглеводами, що входять до складу борошна та цукру, і виділяють вуглекислий газ, потрібний для підروстання хліба. Змішані з водою та цукром, дріжджі активуються під час замішування тіста, в якому утворюються маленькі бульбашки, що сприяють підростанню хліба. Попереднє нагрівання сприяє кращому підростанню тіста, поки дріжджі не активувалися. Під впливом повітря внаслідок дії тепла та вологості активність дріжджів зменшується. Завжди беріть дріжджі, термін придатності яких ще не закінчився. Відкривши дріжджі, зберігайте їх у холодильнику в упаковці і використовуйте протягом 6-8 тижнів. Є 3 типи дріжджів - активні сухі дріжджі, розчинні дріжджі та дріжджі для використання у хлібопічці. Дріжджі для використання у хлібопічці - це особливо активний штам дріжджів із підвищеним рівнем аскорбінової кислоти (вітамін С). Їх було спеціально вирощено для використання у хлібопічці. Щоб замінити активні сухі або розчинні дріжджі на дріжджі для використання у хлібопічці, збільшіть кількість, вказану у рецепті, на ¼ чайної ложки. Для отримання найкращих результатів беріть дріжджі, які вказані у рецепті. Тепло згубно впливає на дріжджі. Готуючи начинку, потрібно дати продуктам (наприклад, розтопленому маслу) охолонути, після чого їх можна додавати. Тримайте дріжджі подалі від рідин, жирів та солі, оскільки вони сповільнюють їх активність. Не збільшуйте кількість дріжджів, вказану у рецепті.

**Кориця та часник перешкоджають підростанню хліба. У разі використання цих продуктів кладіть їх у кут форми для хліба, щоб вони не торкалися дріжджів.**

## Перевірка бродіння дріжджів

Розчиніть 1 чайну ложку цукру в ½ частині теплої води в мірній чашці. Висипте 2 чайні ложки дріжджів. Легенько перемішайте. Залиште суміш на 10 хвилин. Суміш має бути піниста із сильним запахом дріжджів. Якщо це не так, придбайте інші дріжджі.

## Хлібна суміш

Хлібні суміші продаються у багатьох крамницях. Вони містять борошно, сіль, цукор та дріжджі у правильному співвідношенні, тому вони зручні для використання. Ці суміші бувають різноманітними та з різним присмаком. Зазвичай у форму потрібно лише додати воду або молоко та масло або олію, як це вказано на упаковванні хлібної суміші, а потім додати саму хлібну суміш.

## Вимірювання кількості продуктів

Ідеально приготований хліб залежить від правильної кількості кожного продукту, що додається, тому важливо правильно виміряти кількість продуктів. Навіть 1 чи 2 неправильно виміряні столові ложки (надто мало або надто багато) можуть дуже вплинути на результат. Ніколи не вимірюйте кількість продуктів над формою для хліба, оскільки вони можуть потрапити у форму.

**Порада:** Наприклад, якщо потрібно додати 280 мл води, додайте 1 чашку (250 мл) води, скориставшись мірною чашкою, після чого додайте 2 столові ложки (30 мл) води, скориставшись мірною ложкою.

## Зберігання

Зберігайте борошно в герметичному контейнері у прохолодному та сухому місці. Під дією тепла або вологи борошно втрачає здатність підростати. Борошно швидко вбирає запахи, тому зберігайте його подалі від цибулі та часнику. Зберігайте хліб за кімнатної температури у щільно закритому пластиковому пакеті чи іншому герметичному контейнері 1-2 дні. Французький хліб зберігайте у паперовому пакеті або ж не накривайте його для збереження хрусткості скоринки. Такий хліб найкраще їсти у день приготування

## Акcesуари

### Мірна ложка

- Для вимірювання кількості дріжджів, цукру, солі, сухого молока та приправ можна використовувати мірну ложку з комплекту.
- Не набирайте мірною ложкою сухі продукти. Сухі продукти слід легенько класти у ложку (Мал. 14).
- Наберіть у ложку потрібний продукт і вирівняйте його у ложці краями металевої лопатки або рівним краєм ножа. Не притискайте продукти у ложці та не струшуйте ложку для вирівнювання (Мал. 15).
- Притискати у мірній ложці потрібно лише жовтий цукор-пісок. Притискайте цукор, поки він не набуде форми мірної ложки.

### Мірна чашка

- Для усіх рідин використовуйте прозору мірну чашку. Поставте мірну чашку на рівну поверхню так, щоб на ній було видно значення величин. У разі потреби рідину можна долити або відлити (Мал. 16).

## Чищення та догляд

Для максимальної безпеки зберігайте пристрій чистим, без залишків жиру та їжі.

**Ніколи не занурюйте пристрій у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном.**

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

- 1 Перед тим як чистити пристрій, від'єднайте його від мережі і дайте охолонути.
- 2 Після випікання негайно вийміть лопатку для замішування із форми для хліба, щоб запобігти її застряганню.

*Примітка: Якщо лопатка застрягла, налейте у форму води до рівня вище лопатки і замочіть її на 30 хвилин. Потім вийміть лопатку для замішування з валу.*

- 3 Чистіть лопатку для замішування у гарячій воді з використанням м'якого засобу. Отвір у лопатці для замішування чистіть дерев'яною зубочисткою або нейловою щіткою для чищення.
- 4 Чистіть форму для хліба м'якою ганчіркою, змоченою у гарячій воді з м'яким засобом.

Не занурюйте форму для хліба у воду та не мийте її у посудомийній машині.

- 5 Чистіть вал, що у формі для хліба, м'якою ганчіркою.
- 6 Сполосніть внутрішню частину форми для хліба чистою водою.
- 7 Щоб для легшого чищення зняти кришку, відкривайте кришку, поки вона не буде під кутом 90° до пристрою, і зніміть її із шарніра на пристрої. (Мал. 17)
- 8 Протріть кришку вологою ганчіркою.

Не мийте кришку в посудомийній машині.

- 9 Протирайте пристрій всередині та ззовні вологою ганчіркою.

Не використовуйте хімічних засобів для чищення духовок.

- 10 Перед тим як зібрати пристрій, добре витріть усі частини м'якою сухою ганчіркою.
- 11 Щоб встановити кришку, вставте кришку у шарнір і закрийте її. (Мал. 18)

### Зберігання

- 1 Зберігайте шнур живлення, намотавши його на гачки для зберігання на дні пристрою (Мал. 19).
- 2 Зберігайте пристрій у безпечному та сухому місці.

### Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 20).

### Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) або зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

### Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні.

#### Проблеми та їх вирішення

	Вода або молоко	Сіль	Цукор або мед	Борошно	Дріжджі	Інше
Хліб підостає, а потім западає	Відберіть 1-2 стол. ложки, беріть холоднішу рідину	Додайте ¼ чайної ложки		Додайте 1-2 стол. ложки, беріть свіжіше борошно, беріть борошно відповідного типу	Відберіть 1/8-¼ чайної ложки, беріть свіжі дріжджі, беріть відповідні дріжджі з використанням правильного налаштування	Перевірте електропостачання
Хліб надто сильно підріс	Відберіть 1-2 стол. ложки, беріть холоднішу рідину	Додайте 1/4 чайної ложки	Відберіть ½ чайної ложки	Відберіть 1-2 стол. ложки	Відберіть 1/8-¼ чайної ложки, беріть відповідні дріжджі з використанням правильного налаштування	
Хліб недостатньо підріс	Додайте 1-2 стол. ложки	Відберіть 1/4 чайної ложки	Додайте ½ чайної ложки	Беріть свіжіше борошно, беріть борошно відповідного типу	Додайте 1/8-¼ чайної ложки, беріть свіжі дріжджі, беріть відповідні дріжджі з використанням правильного налаштування	
Хліб малий та важкий				Беріть свіжіше борошно, беріть борошно відповідного типу	Додайте дріжджі, беріть свіжі дріжджі, беріть відповідні дріжджі з використанням правильного налаштування	Перевірте електропостачання
Скоринка надто світла			Додайте ½ чайної ложки			Виберіть правильні налаштування

	Вода або молоко	Сіль	Цукор або мед	Борошно	Дріжджі	Інше
Хліб сирий						Перевірте електропостачання, виберіть правильні налаштування
Хліб перепікся			Відберіть ½ чайної ложки			Виберіть правильні налаштування
Хлібна суміш не змішалася						Встановіть форму для хліба належним чином, встановіть лопатку для замішування на вал у формі для хліба належним чином
Із отворів виходить дим						Почистіть нагрівальний елемент
Велика висота	Відберіть 1-2 стол. ложки		Відберіть ½ чайної ложки		Відберіть 1/8-¼ чайної ложки	

**Примітка:** Якщо Ви змінюєте кількість продуктів, спочатку змініть кількість дріжджів. Якщо проблема й далі виникає, змініть кількість рідини, після чого змінійте кількість сухих продуктів.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Кнопки не працюють.	Штепсель не вставлено у розетку.	Вставте штепсель у розетку. Якщо проблема виникає й далі, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.
Під час роботи пристрій шумить.	Двигун шумить під час замішування. Це нормально.	Не вживайте жодних заходів.
Під час роботи пристрою чути звук потріскування.	Форму для хліба не встановлено належним чином.	Щоб встановити форму для хліба належним чином, поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації.
Із парових отворів виходить дим, а з пристрою - запах паленого.	На нагрівальний елемент або у пристрій потрапили продукти або крихти хліба.	Завжди чистіть пристрій після використання. Перед чищенням витягніть від'єднайте пристрій від розетки і дайте йому охолонути.
Пристрій не спрацьовує після натиснення кнопки початку/зупинення/скасування, а на дисплеї з'являється повідомлення "ERR".	Пристрій перегрівся.	Дайте пристрою охолонути протягом 1 години.

### Запитання, що часто задаються

Запитання	Відповідь
Чому хліб інколи буває різної висоти та форми?	На хліб дуже впливають умови середовища, наприклад, температура в кімнаті, погода, вологість, висота, коливання потоку повітря і використання таймера. На форму хліба також впливає використання несвіжих продуктів або неправильно виміряна кількість продуктів.
Який вплив пори року на форму хліба?	Влітку хліб може западати (і посередині з'являється впадина) або надто сильно підростати. Взимку хліб може погано підростати. Цю проблему можна усунути, беручи воду, температура якої 20°C.
Чому інколи до боків хліба прилипає борошно?	Під час змішування невелика кількість борошна може прилипати до стінок форми для хліба, а потім спектися на боках хліба. У такому випадку зчистіть цю частину скоринки гострим ножем.
Чому тісто інколи буває липким і його важко готувати?	Інколи тісто може бути липким (наприклад, надто вологим), залежно від температури в кімнаті та температури води. Для тіста беріть холоднішу воду.
Чому хліб має зверху тріщини?	Інколи тісто підостає надто сильно, через що поверхня хліба може розтріскуватися.
Чи можна за допомогою цього пристрою спекти хліб із додаванням яєць?	Так. Відлийте трохи води і додайте яйця. Спочатку викладіть яйця у мірну чашку, а потім долийте води до рівня, вказаного у рецепті. Не використовуйте таймер, якщо додаєте яйця, оскільки вони можуть зіпсуватися.
Чи можна використовувати цю хлібопечку для приготування за рецептами з інших кулінарних книг?	Так. Проте рецепти у цій книзі спеціально розроблено для цього пристрою, і використання інших рецептів може дати інші результати. Якщо у Вас виникають проблеми з іншими рецептами, див. розділ "Усунення несправностей".
Чому хліб інколи має дивний запах?	Надто велика кількість активних сухих дріжджів або несвіжі продукти, особливо борошно або вода, можуть стати причиною неприємного запаху хліба. Для найкращого результату завжди точно вимірюйте кількість продуктів і беріть свіжі продукти.

**Запитання**

Чи можна використовувати борошно, змелене в домашніх умовах?

**Відповідь**

Результат випікання залежить від тонкості помелу борошна. Для отримання найкращих результатів рекомендується змішувати борошно, змелене в домашніх умовах, із традиційним борошном.





