

Saturn[®]

ST-EC 1775

BREAD MAKER

PEC NA CHLEBA

ХЛЕБОПЕЧЬ

ХЛІБОПІЧ

MINI PEKARA



IMPORTANT SAFEGUARDS:

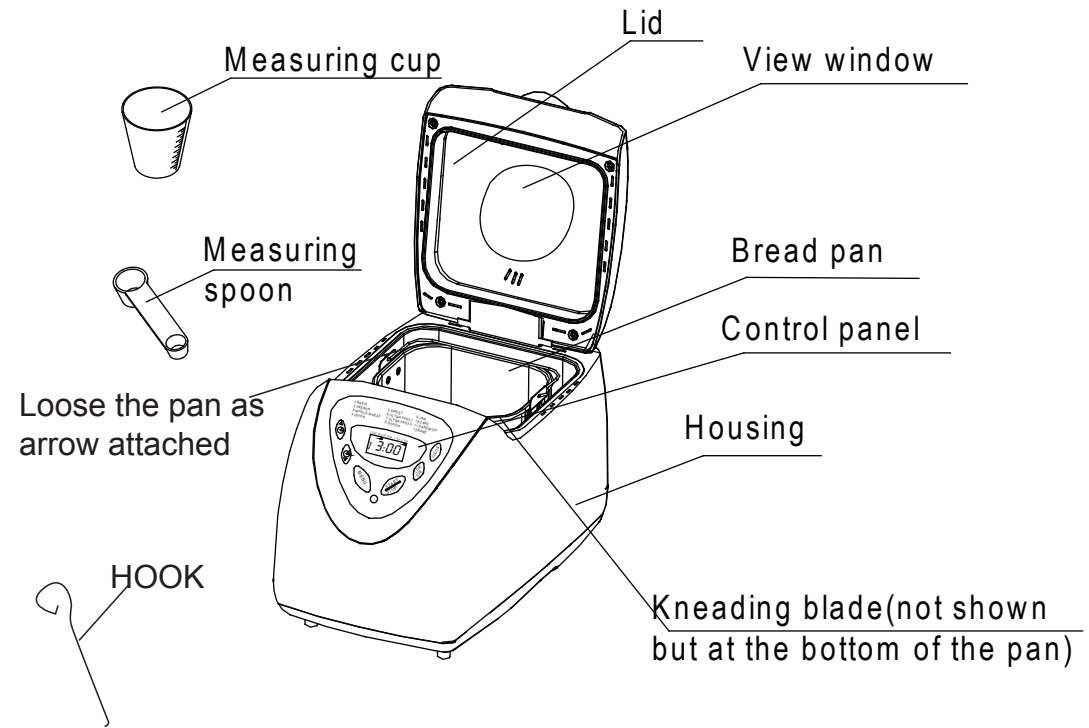
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. 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 appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.

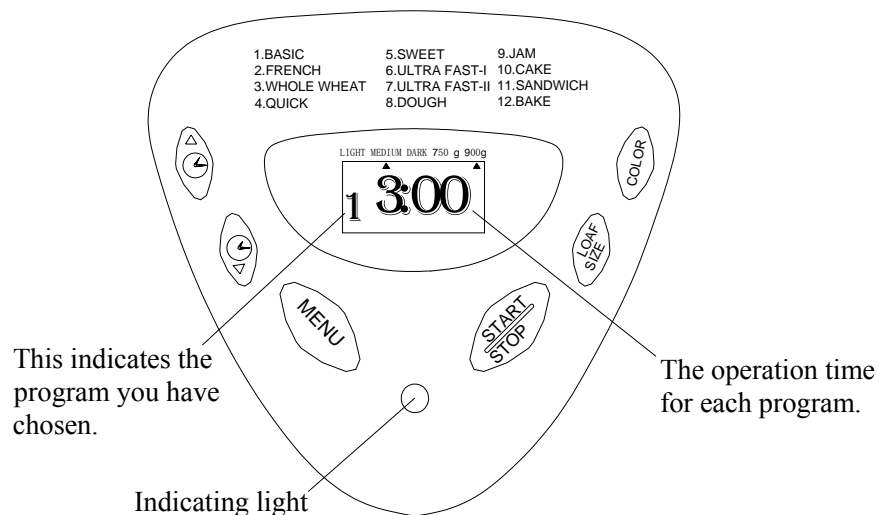
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
15. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not take out the bread pan out of the bread maker during the whole preparation process.
18. Do not operate the appliance for other than its intended use.
19. Do not use outdoors.
20. Save these instructions.

Household use only

Know your bread maker



Function Introduction



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged the power supply a beep will be heard and “ 3:00” appears in the display after a short time. But the two dots between the “3” and “00” don’t flash constantly. The arrow points to **900 g** and **MEDIUM**. It is the default setting.

START / STOP

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the “**START/STOP**” button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the **Indicating light** lights up, the program starts. Any other button is inactivated except the “**START/STOP**” button after a program has begun.

To stop the program, press the “**START/STOP**” button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button continuously the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

1. **Basic**: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. **French**: kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat**: kneading, rise and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick**: kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet**: kneading, rise and baking the sweet bread. For baking the crisp and sweet bread.
6. **Ultra fast-I**: kneading, rise and baking 750 g loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with **Quick** program.
7. **Ultra fast-II**: the same as above, but applicable for 900 g loaf.
8. **Dough**: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Jam**: boiling jams and marmalades.
10. **Cake**: kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
11. **Sandwich**: kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **Bake**: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

COLOR



With the button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color.



LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.



DELAY (TIME + or TIME -)

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the “” or “”. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and

degree of browning must be selected, then pressing “” or “” to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 6:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press

the “” or “” to add the time until 10:30 appears on the **LCD**. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and **LCD** will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, If You don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1 hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 15 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 15 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the “**START/STOP**” straight to continue the program from the beginning .

ENVIRONMENT

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

WARNING DISPLAY:

- 1.If the display shows “**H:HH**” after the program has been started, (see below figure 1) the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
- 2.If the display shows “**E:EE**” after you have pressed **START/STOP**, (see below figure 2) the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

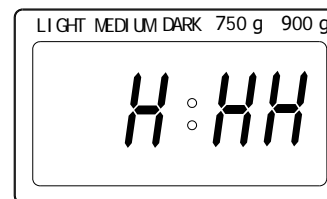


Figure 1

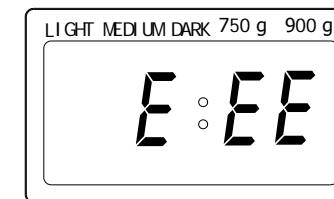


Figure 2

For the first use

- 1、 Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .
- 2、 Clean all the parts according to the latter section “**Cleaning and Maintenance**”
- 3、 Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes.
After cooling it down clean once more.
- 4、 Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

How to make bread

1. Place the pan in position, then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe.

Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation,



Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.

4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.

5. Press the Menu button until your desired program is selected.

6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.

7. Press the **LOAF SIZE** button to select the desired size (750 g or 900 g).

8. Set the delay time by pressing “” or “” button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

9. Press the **START/STOP** button to start working.

10. For the program of **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SANDWICH**, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press **START/STOP** button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.

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

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.

15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then stop further keeping warm.

16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

Special introduction

1. For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

2. About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. These 2 settings can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture. Ultra fast I is for baking 750 g bread while Ultra fast II is for 900 g. Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48—50⁰C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, In such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cloth.

cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

4. lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
5. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
6. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

Introduction of bread ingredients

1. Bread flour

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

2. Plain flour

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, it contains wheat skin and gluten whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

4. Black wheat flour

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

5. Cake powder

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas, growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

8. Yeast

Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

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

5tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

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

Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before using check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

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

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

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

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

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. If you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. When using it must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stirred evenly when you take it out from refrigerator.

12. Baking powder

Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time and produces gas which will form bubbles or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

The same principle as above. It can also be used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid

Water is an essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving rising speed for making Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g.: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

Ingredients weight

One of the important steps for making good bread is utilizing the proper amount of ingredients.

It is strongly suggested to use a measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amounts, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups.

Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

3. Ingredient sequence

The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep reminds you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredients.

Trouble shooting guide

No.	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust	Keep bread warm and leave bread in the bread	Take bread out soon without

	is too thick	pan for a long time so that water is losing too much	keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after pressing "start/stop" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press " start/stop " button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has	No yeast or the amount of yeast is not enough,	Check the amount and performance of yeast,

	no rise	moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.

		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

Specification

Working voltage: 220-230V
Working frequency: 50 Hz
Rated current: 2.7A
Power: 600 W

Set

Bread maker 1pc
Instruction manual 1pc
Warranty book 1pc
Cooking book 1pc
Package 1pc



Environment friendly disposal
You can help protect the environment!

remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center

RU

ХЛЕБОПЕЧЬ

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Saturn». Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

При использовании электрооборудования необходимо соблюдать основные меры предосторожности:

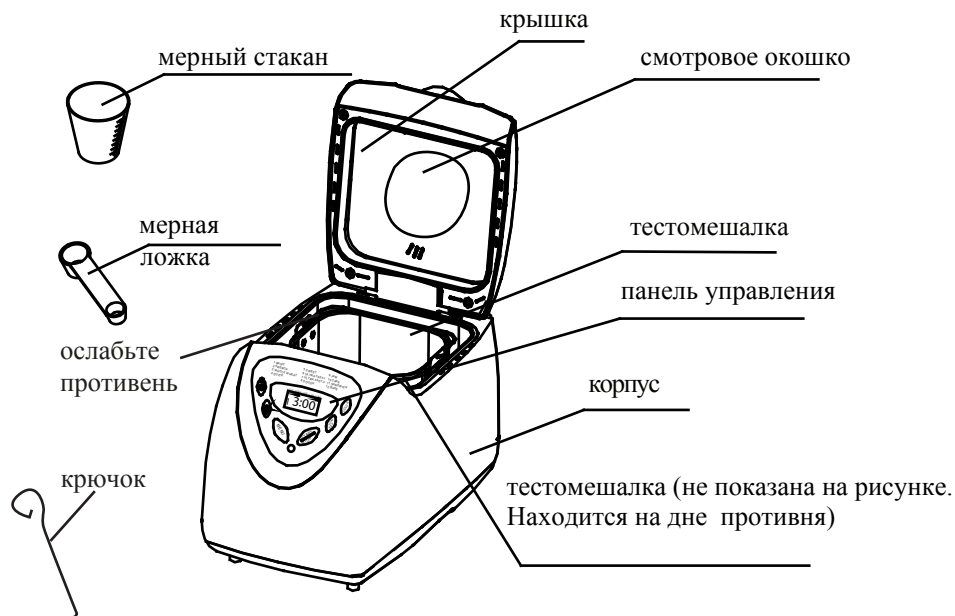
1. Перед подключением хлебопечки к питанию, проверьте, чтобы напряжение, указанное на приборе, соответствовало напряжению в вашем доме. Если это не так, свяжитесь со своим дилером и НЕ используйте хлебопечку.
2. Отключайте устройство от сети, если не используете его.
3. Запрещается использовать устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в авторизированный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.
4. Не касайтесь горячей поверхности устройства.
5. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, штепсельную вилку и корпус устройства в воду или другие жидкости.
6. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался острых углов и горячих поверхностей.
7. Запрещается использование деталей и аксессуаров, не поставляемых в комплекте с устройством.
8. Когда прибор используется детьми или вблизи них, необходим строгий контроль.
9. Не размещайте устройство вблизи или на газовой или электрической плите или в нагретой духовке.
10. Не касайтесь вращающихся деталей устройства в процессе работы.
11. Никогда не включайте прибор без должным образом заполненных ингредиентов.
12. Аккуратно извлекайте лоток, небрежное обращение может повредить его.
13. Не используйте металлическую фольгу или другие материалы внутри хлебопечки, это может стать причиной короткого замыкания.
14. Для обеспечения нормальной вентиляции и избежания риска возникновения пожара никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем или любым другим материалом.

15. Не используйте прибор в каких-либо других целях, кроме указанных в данной инструкции.

16. Не используйте устройство вне помещения.

17. Сохраните инструкцию по эксплуатации на будущее.

ОПИСАНИЕ



ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ



ВКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

После подключения к сети раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится "1 3:00". Точки между «3» и «00» не мигают постоянно. Цифра «1» – это программа по умолчанию. Стрелки указывают на 900 г и **СРЕДНЯЯ**. Это настройки по умолчанию.

СТАРТ/СТОП

Запуск и завершение выбранной программы для выпекания.

Для включения программы нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП" один раз. При этом раздастся короткий звуковой сигнал, две точки в иконке показа времени будут мигать, загорится индикатор. После включения кнопки "СТАРТ/СТОП" все другие кнопки становятся неактивными. Для остановки программы нажимайте кнопку "СТАРТ/СТОП" в течение приблизительно 3 секунд, пока звуковой сигнал не подтвердит, что программа была выключена. Эта особенность позволит избежать ненамеренного прерывания выполнения заданной программы.

МЕНЮ

Используется для установки различных программ, которые изменяются при каждом нажатии (нажатие сопровождается коротким звуковым сигналом). При непрерывном нажатии 12 меню будут появляться в циклическом порядке на ЖК мониторе. Выберите желаемую программу.

Описание функций

1. Основной хлеб: вымешивание теста, подъем теста, выпекание обычного хлеба.
2. Французский хлеб: вымешивание теста, подъем теста, выпекание с более длительным сроком подъема. Хлеб, испеченный таким способом, обычно имеет хрустящую корочку и легкую структуру.
3. Пшеничный хлеб: вымешивание теста, подъем теста, выпекание хлеба с использованием муки из цельного зерна. Функция с более длительным подогревом позволяет муке из цельного зерна впитать влагу. При этом нежелательно использование функции задержки выпекания.
4. Быстрый хлеб: вымешивание теста, подъем теста и выпекание с использованием пищевой соды или разрыхлителя для теста. Хлеб, испеченный таким способом, обычно не поднимается до больших размеров и имеет плотную структуру.
5. Сладкий хлеб: вымешивание, подъем и выпекание сладкого хлеба с хрустящей корочкой.
6. Ультра-быстрый-I: вымешивание, подъем и выпекание 750 г хлеба в короткий срок. Хлеб, приготовленный таким способом обычно меньше в размере и с более грубой структурой, чем приготовленный при помощи программы Быстрый хлеб.
7. Ультра-быстрый-II: то же самое как описано выше, но применимый для хлеба 900 г.
8. Тесто: вымешивание и подъем теста без выпекания. Готовое тесто используйте для приготовления булочек, пиццы и т.д.
9. Джем: приготовление варенья и джема
10. Кекс: вымешивание, подъем и выпекание теста с использованием пищевой соды или разрыхлителя для теста.
11. Сендвич: вымешивание, подъем теста для сендвичей. Для приготовления легкого хлеба с тонкой корочкой.
12. Выпечка: только выпекание без замешивания и подъема. Также используется для увеличения срока выпекания.

ЦВЕТ





Выбор цвета корочки: Светлая, Средняя, Румяная. Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать желаемый эффект.



РАЗМЕР БУХАНКИ

Нажмите для выбора размера хлеба.

Помните, размер хлеба влияет на общее время приготовления.

ФУНКЦИЯ ЗАДЕРЖКИ DELAY (ВРЕМЯ + или ВРЕМЯ-)

Для установки времени начала приготовления используйте данную функцию. Установите срок задержки нажимая  или . Пожалуйста, помните, что время задержки должно включать время выпекания. Таким образом, при завершении времени задержки, вы получите свежий горячий хлеб. Сначала выберите программу и степень поджаривания корочки, затем нажмите "" или "" чтобы увеличить или уменьшить время задержки (шаг счетчика равен 10 минутам). Максимальное время задержки 13 часов.

Например: сейчас 18 часов 30 минут, если вы хотите получить готовый хлеб к 7 часам утра, к примеру, через 10 часов 30 минут, выберите программу, цвет корочки, размер хлеба и нажмите  или  пока на дисплее не появится 10:30 (время задержки). Затем нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** для включения программы. На экране будет отображаться оставшееся время до окончания программы. К 7 часам у вас будет свежий горячий хлеб. Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания.

Внимание: при задержке выпекания не используйте быстропортящиеся продукты, такие как яйца, цельное молоко, фрукты, овощи и т.д.
АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ

Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания. Для извлечения хлеба нажмите кнопку START/STOP.

УСЛОВИЯ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Хлебопечка может работать при различных температурах, однако при низкой температуре тесто может подняться не так хорошо, что повлияет на его размер и структуру. Рекомендуемая температура помещения от +15° до +34°.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ:

1. Если после запуска программы на дисплее отображается "Н:НН" (рисунок 1), это означает, что температура внутри слишком высока и программа должна быть остановлена. Откройте крышку и дайте хлебопечке остыть в течение 10 - 20 минут.

2. Если после нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплее отображается "Е:ЕЕ" (рисунок 2), это означает, что датчик температуры не установлен должным образом. Обратитесь к квалифицированному персоналу для выявления неполадки и ее устранения.



рис.1



Рис.2

ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ

1. Убедитесь в наличии и исправности всех элементов.
2. Очистите все элементы согласно главе «УХОД И ОЧИСТКА»
3. Включите программу **ВЫПЕЧКА** и прогревайте без ингредиентов в течение 10 минут. После охлаждения очистите еще раз.
4. Высушите все элементы и соберите, аппарат готов к эксплуатации.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

1. Вставьте противень и прокрутите по часовой стрелке до появления щелчка. Установите тестомешалку в ведущие валы, поверните по часовой стрелке до появления щелчка. Перед установкой тестомешалки рекомендуется заполнить отверстия маргарином или другим жиром, это позволит снизить уровень прилипания теста к лопастям тестомешалки.

2. Загрузите ингредиенты в противень придерживаясь рецепта. Обычно в первую очередь заливается жидкость, затем добавляется сахар, соль, и мука. Дрожжи, пищевая сода и разрыхлитель добавляются в последнюю очередь. При изготовлении хлеба из зерна грубого помола или ржаного хлеба, рекомендуется изменить порядок закладки ингредиентов: сначала загрузить сухие дрожжи и муку, в последнюю очередь добавить жидкость.

3. Сделайте углубление в муке и добавьте туда дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с солью или жидкостью.

4. Закройте крышку и подключите шнур питания к розетке.

5. Нажмите кнопку **МЕНЮ** для выбора желаемой программы.

6. Нажмите кнопку **ЦВЕТ** для выбора цвета корочки.

7. Нажмите кнопку **РАЗМЕР БУХАНИК** для выбора желаемого размера (750 г или 900 г.).

8. Установите время задержки если это необходимо.

9. Для начала работы включите кнопку **СТАРТ/СТОП**

10. Процесс приготовления по программам **ОСНОВНОЙ ХЛЕБ, ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ, ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ, СЛАДКИЙ ХЛЕБ, СЭНДВИЧ** сопровождается длинным звуковым сигналом, это говорит о необходимости добавления ингредиентов. Откройте крышку и загрузите ингредиенты. Во время выпекания возможен выход пара через вентиляционные отверстия, это нормально.

11. 10 коротких звуковых сигналов сообщат об окончании процесса выпекания. Нажимайте кнопку **СТАРТ/СТОП** в течение приблизительно 3-5 секунд, чтобы остановить процесс и вынуть хлеб. Откройте крышку. Используя прихватки прокрутите противень против часовой стрелки и аккуратно выньте его из хлебопечки.

12. При помощи лопатки аккуратно отделите края хлеба от противня.

Внимание: помните о том, что противень и хлеб могут быть очень горячими, будьте осторожны и всегда используйте прихватки.

13. Переверните противень вверх дном над чистой поверхностью и аккуратно встряхните для извлечения хлеба.

14. Аккуратно извлеките хлеб и охладите в течение 20 минут.

15. Если в момент завершения выпекания вы отсутствуете в помещении или не была нажата кнопка **СТАРТ/СТОП**, хлеб будет автоматически подогриваться в течение 1 часа.

16. Выключайте аппарат из сети, если не используете долгое время. **Внимание: перед нарезанием хлеба отделите лопасть тестомешалки от хлеба при помощи крючка (входит в комплект). Не отделяйте лопасть руками, помните, что температура слишком высока.**

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Быстрое выпекание

При выпекании хлеба ускоренным способом применяются пищевая сода и разрыхлитель, активируемые жидкостью и высокой температурой. Для улучшения вкусовых качеств рекомендуется загружать жидкость на дно противня, а сыпучие ингредиенты сверху, т.к. при первоначальном вымешивании теста сыпучие ингредиенты могут плохо размешаться и остаться в уголках противня. В этом случае отделите сыпучие ингредиенты от стенок при помощи шпателя.

2. Ускоренное выпекание

При помощи ускоренного выпекания вы можете приготовить хлеб в течение одного часа, при этом он будет иметь более плотную структуру. Программа **УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ I** предназначена для выпекания хлеба 750 Г, программа **УЛЬТРА БЫСТРЫЙ II** предназначена для выпекания хлеба 900 г.

Помните, что вода, добавляемая в тесто, должна иметь температуру от 48°C до 50°C, используйте термометр для измерения температуры воды, это очень важно для получения хорошего теста. Вода низкой температуры может стать причиной недостаточного подъема теста, вода слишком высокой температуры может уничтожить дрожжи, что также повлияет на подъем теста.

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой всегда выключайте аппарат из розетки и дайте ему охладиться.

1. Противень: протрите противень внутри и снаружи при помощи мягкой ткани. Не используйте для протирания грубые и абразивные материалы, чтобы не повредить противопригарное покрытие.
2. Тестомешалка: если у вас возникли трудности при извлечении тестомешалки из вала, наполните аппарат теплой водой и оставьте на 30 минут, затем извлеките тестомешалку. Протрите при помощи мягкой влажной ткани. Тестомешалка и противень предназначены для мытья в посудомоечной машине.
3. Крышка и смотровое окошко: протрите крышку внутри и снаружи при помощи мягкой влажной ткани.
4. Корпус: аккуратно протрите корпус влажной тканью. Не используйте абразивные материалы, чтобы не повредить покрытие. Не погружайте корпус в воду.
5. Перед тем как убрать хлебопечку на хранение, убедитесь, что она полностью остыла, уберите мерную ложку и тестомешалку внутрь и закройте крышку.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТАХ

1. Мука для хлеба
Мука для хлеба имеет высокое содержание клейковины (также называется мукой с высоким содержанием клейковины и белков), обладает высокой эластичностью. Мука с более высоким содержанием клейковины позволяет выпекать хлеб большого размера. Мука является наиболее важным ингредиентом для приготовления хлеба.
2. Обычная мука
Получается путем смешивания тщательно отобранных твердых и мягких сортов пшеницы, используется для быстрого выпекания хлеба и приготовления кексов.

3. Мука из цельного зерна
Мука из цельного зерна содержит больше клейковины и питательных веществ. Хлеб, приготовленный из такой муки обычно небольших размеров. Многие рецепты предлагают смешивание обычной муки из цельного зерна.

4. Мука грубого помола
Мука грубого помола по структуре напоминает муку из цельного зерна. Для достижения нормального подъема теста необходимо комбинировать муку грубого помола с мукой для хлеба.

5. Мука для сдобы
Муку для сдобы получают из сортов мягкой пшеницы или пшеницы с низким содержанием белка, которая наиболее подходит для приготовления кексов. На качество дрожжей и муки влияют условия производства, хранения и обработки. Попробуйте продукты разных производителей, чтобы выбрать наиболее подходящий.

6. Кукурузная и овсяная мука
Кукурузную и овсяную муку получают из кукурузы и овса соответственно. Используется для усиления вкусовых качеств хлеба из муки грубого помола.

7. Сахар
Сахар является важным компонентом для придания продукту сладости и аппетитного цвета. Также он очень важен для процесса работы дрожжей. Наиболее распространен белый сахарный песок, реже используются коричневый сахар или сахарная пудра.

8. Дрожжи
Дрожжи вырабатывают углекислый газ, придавая тесту объем и рыхлость. Хранить дрожжи следует в холодильнике, не подвергать воздействию высокой температуры. Перед употреблением проверьте срок годности и срок хранения. Испорченные дрожжи чаще всего становятся причиной не поднявшегося теста. Определение годности дрожжей:

- залейте в емкость $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды (45-50°C)
- добавьте 1 чайную ложку сахара и размешайте, сверху добавьте 2 чайные ложки дрожжей
- оставьте емкость в теплом месте на 10 минут, не перемешивайте

-дрожжи должны вспениться и увеличиться в размере, если этого не произошло, дрожжи не пригодны для употребления

9. Соль

Соль является важной вкусовой добавкой, а также необходимым компонентом для образования корочки. Однако, соль может плохо влиять на процесс подъема дрожжей. Вы можете совсем отказаться от использования соли, тогда ваш хлеб будет значительно больше в размере.

1. Яйца

Яйца делают хлеб питательным и большим в размере, придают особый вкус.

2. Жир, сливочное, растительное масло

Жир придает хлебу мягкость и позволяет продлить срок хранения. Сливочное масло перед добавлением в тесто следует растопить или нарезать маленькими кусочками.

3. Разрыхлитель для теста

Разрыхлитель для теста обычно используется для приготовления хлеба по ускоренной программе (Ультра быстрый)

4. Пищевая сода

Имеет те же функции, что и разрыхлитель для теста

5. Вода, другие жидкости

Вода является необходимым компонентом для изготовления хлеба. Наиболее оптимальная температура воды для приготовления теста 20-25°C. При изготовлении хлеба ускоренным способом вода должна иметь температуру 45-50°C. Воду можно заменить свежим или растворимым молоком. В некоторых рецептах используются фруктовые соки (яблочный, апельсиновый, лимонный и др.)

КОЛИЧЕСТВО И МЕРА ИНГРЕДИЕНТОВ

Важно строго придерживаться меры ингредиентов, указанной в рецепте. Используйте мерный стакан и мерную ложку.

1. Взвешивание жидкостей

Воду, свежее и сухое молоко меряют мерными стаканами. После взвешивания кухонного жира, тщательно вымойте мерный стакан.

2. Взвешивание сухих порошков.

Сухие порошки должны сохраняться в рыхлом состоянии. Для точного взвешивания сгладьте порошок в стакане лопаткой. Чрезмерное количество может повлиять на баланс рецепта. При измерении сухих ингредиентов в небольшом количестве, используйте мерную кружку.

3. Порядок добавления ингредиентов.

Порядок добавления ингредиентов следующий: жидкости, яйца, соль, сухое молоко и т.д. Не замачивайте всю муку в воде. Дрожжи можно класть только на сухую поверхность. Не добавляйте в дрожжи соль. После того как тесто замесится, сигнал оповестит вас о том, что можно добавлять фрукты. Если вы раньше времени добавите фрукты, выпечка может потерять аромат после долгого перемешивания. Используя функцию приостановки выпекания, не используйте продукты, которые быстро портятся, такие как яйца, фрукты.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

No.	Проблема	Причина	Метод устранения
1	Выделение дыма из вентиляционного отверстия в процессе выпекания	На нагревательном элементе есть частички пищевых продуктов, жир или растительное масло	Выключите хлебопечку и очистите нагревательный элемент, будьте осторожны, помните о наличии высокой температуры
2	Нижняя корочка хлеба слишком толстая	Хлеб находился в процессе подогрева долгое время	Вынимайте хлеб из противня сразу после выпекания

3	Трудности при попытке вынуть хлеб из противня	Выбор меню программы неверный. Нет коричневой корочки. Тестомешалка плотно прилегает к противню	Выберите правильную программу. Не открывайте крышку после последнего подъема. После того, как хлеб был вынут, залейте противень горячей водой и оставьте на 10 минут, хорошо промойте.
4	Компоненты плохо вымешаны, плохое выпекание	1. Выбрана некорректная программа выпекания	Выберите корректную программу
		2. Сопротивление при смешивании слишком велико	Выньте противень и включите тестомешалку, если проблема не исчезнет, обратитесь к квалифицированному персоналу.
5	Мигание дисплея "Н:НН" после нажатия кнопки "СТАРТ/СТОП"	Слишком высокая температура внутри хлебопечки	Нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП", отключите шнур питания, выньте противень, дайте
6	Слышен шум работающего мотора, но тесто не вымешивается	Неправильно установлен противень, слишком много теста	Проверьте правильность установки противня. Проверьте количество ингредиентов согласно рецепту.
7	Хлеб слишком большого размера	Излишнее количество дрожжей, воды или муки. Слишком высокая температура в помещении	Уменьшите количество согласно рецепту
8	Хлеб маленького размера или не поднялся	Нет дрожжей, или недостаточное количество. Дрожжи утратили активность из-за	Проверьте необходимое количество дрожжей и их годность. Увеличьте температуру в помещении.

		слишком высокой температуры воды, смешивания с солью, или из-за низкой температуры в помещении.	
9	Слишком много теста, которое не умещается в противне	Излишнее количество жидкости	Уменьшите количество жидкости
10	Проседание теста внутри хлеба	1. Недостаточно плотная мука для подъема	Используйте муку для изготовления хлеба
		2. Излишне высокая скорость подъема дрожжей, или слишком высокая температура	Используйте дрожжи при комнатной температуре
		2. Влажное или слишком мягкое тесто из-за избытка воды	Следуйте рекомендациям в рецепте
11	Тяжелое тесто	1. Избыток муки или недостаток воды	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды
		2. Избыток фруктов или муки из цельного зерна	Уменьшите количество фруктов и увеличьте количество дрожжей
12	Хлеб полый внутри	1. Избыток воды или дрожжей, отсутствие соли	Следите за количеством ингредиентов согласно рецепту
		2. Вода слишком высокой температуры	Следите за температурой воды
13	Мука прилипла к поверхности хлеба	1. Наличие липких ингредиентов, таких как масло или бананы и др.	Следите за количеством ингредиентов

		2. Плохое вымешивание из-за недостатка воды	Проверьте количество воды и исправность механизма тестомешалки.
14	Слишком толстая корочка, цвет изделия слишком темный при выпекании сладкого теста	Сахар влияет на цвет теста	Если цвет корочки слишком темный, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП за 5-10 минут до окончания процесса выпекания.

Технические характеристики

Напряжение:	220-230 В
Частота:	50 Гц
Сила тока:	2.7А
Мощность:	600 Вт

Комплектность

Хлебопечка	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Упаковка	1 шт.

Безопасность окружающей среды. Утилизация



Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн.

UA

ХЛІБОПІЧ

Шановний покупець!

Поздоровляємо Вас із придбанням виробу торговельної марки «Saturn». Упевнені, що наші вироби будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

1. Перед використанням прочитайте всі інструкції.
2. Перед підключенням хлібопічки до живлення, перевірте, щоб напруга, зазначена на приладі, відповідала напрузі мережі. Якщо це не так, зв'яжіться зі своїм дилером і НЕ використовуйте хлібопічку.
3. Відключайте пристрій від мережі, якщо не використовуєте його.
4. Забороняється використовувати пристрій, якщо його комплектуючі деталі (мережевий шнур, штепсельна вилка та ін..) пошкоджені. Не намагайтесь ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться у авторизований сервісний центр для кваліфікованого огляду та ремонту.
5. Не ставте хлібопічку на гарячі поверхні.
6. Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте шнур, штепсельну вилку і корпус пристрою у воду або інші рідини.
7. Слідкуйте, щоб шнур живлення не звисав з краю стола і не торкався гострих кутів і гарячих поверхонь.
8. Забороняється використання деталей та аксесуарів, що не постачаються в комплекті з пристроєм.
9. Будьте особливо уважні коли прилад використовується дітьми або поблизу їх
10. Не розташовуйте пристрій поблизу або на газовій або електричній плиті або в нагрітій духовці.
11. Не торкайтесь деталей пристрою, що обертаються, в процесі роботи.
12. Ніколи не вмикайте прилад без належним чином заповнених інгредієнтів.
13. Акуратно витягайте лоток, недбале поводження може пошкодити його.
14. Не використовуйте металеву фольгу або інші матеріали всередині хлібопічки, це може стати причиною короткого замикання.
15. Для забезпечення нормальної вентиляції й запобіганню ризику виникнення пожежі ніколи не накривайте прилад рушником або будь-яким іншим матеріалом.

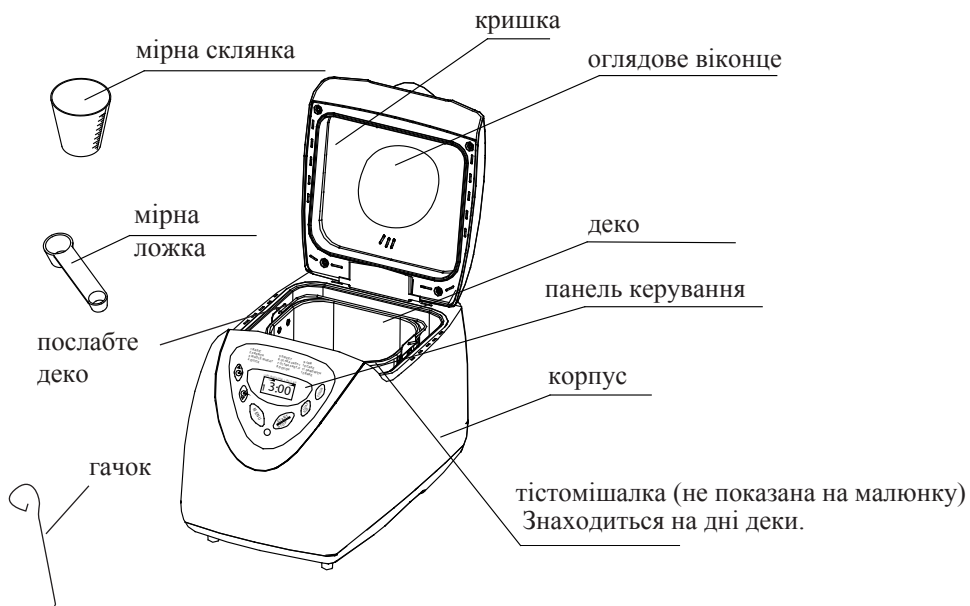
16. Не використовуйте прилад в будь-яких інших цілях, крім зазначених у цій інструкції.

17. Не використовуйте пристрій поза приміщенням.

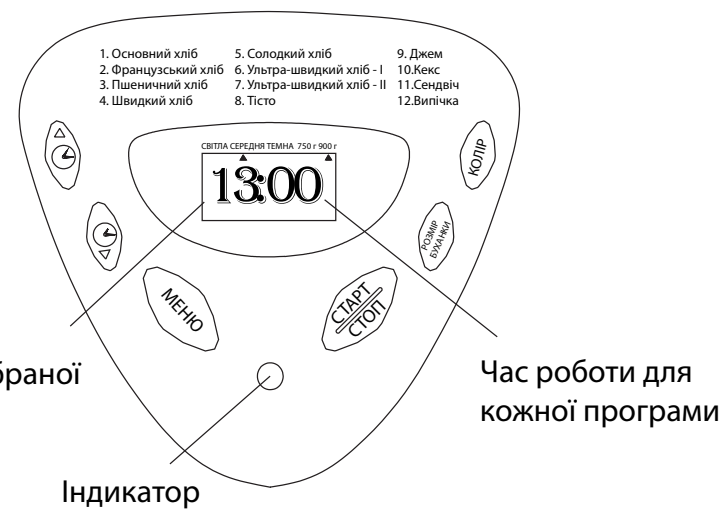
18. Збережіть ці інструкції.

Лише для домашнього використання

ОПИС ЧАСТИН



ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ



МЕНЮ

Використовується для запуску різних програм, які змінюються при кожному натисканні (натискання супроводжується коротким звуковим сигналом). При безперервному натисканні 12 меню будуть з'являтися в циклічному порядку на РК моніторі. Виберіть бажану програму.

Опис функцій

- Основний хліб:** вимішування тіста, підйом тіста, випікання звичайного хліба.
- Французський хліб:** вимішування тіста, підйом тіста, випікання з більш тривалим строком підйому. Хліб, спечений таким способом, звичайно має хрустку скоринку й легку структуру.
- Пшеничний хліб:** вимішування тіста, підйом тіста, випікання хліба з використанням борошна із цільного зерна. Функція з більш тривалим підігрівом дозволяє борошну із цільного зерна увібрати вологу. При цьому небажане використання функції затримки випікання.
- Швидкий хліб:** вимішування тіста, підйом тіста й випікання з використанням харчової соди або розпушувача для тіста. Хліб, спечений таким способом, звичайно не піднімається до більших розмірів і має щільну структуру.

5. **Солодкий хліб:** вимішування, підйом і випікання солодкого хліба із хрусткою скоринкою.

6. **Ультра-швидкий-I:** вимішування, підйом і випікання 750 г. хліба в короткий строк. Хліб, приготовлений таким способом звичайно менший в розмірі й з більшою грубою структурою, чим приготовлений за допомогою програми Швидкий хліб

7. **Ультра-швидкий-II:** функція аналогічна вищезазначеній, але застосовується для хліба 900 г.

8. **Тісто:** вимішування і підйом тіста без випікання. Готове тісто використовуйте для готування булочок, піци й т.д.

9. **Джем:** готування варення й джему

10. **Кекс:** вимішування, підйом і випікання тіста з використанням харчової соди або розпушувача для тіста.

11. **Сендвіч:** вимішування, підйом тіста для сендвічів. Для готування легкого хліба з тонкою скоринкою.

12. **Випічка:** тільки випікання без замішування й підйому. Також використовується для збільшення строку випікання.

ВМИКАННЯ

Після підключення до мережі пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться "3:00". Крапки між і «3» і «00» мерехтять. Стрілка за замовчуванням вказує на 900 г. і СЕРЕДНЯ.

СТАРТ/СТОП

Запуск і завершення обраної програми для випікання.

Для включення програми натисніть кнопку "СТАРТ/СТОП" один раз. При цьому пролунає короткий звуковий сигнал, дві крапки в іконці показу часу будуть мерехтити, включиться індикатор. Після включення кнопки "СТАРТ/СТОП" всі інші кнопки стають неактивними. Для зупинки програми натискайте кнопку "СТАРТ/СТОП" протягом приблизно 3 секунд, поки звуковий сигнал не підтвердить, що програма була виключена. Ця функція дозволить уникнути ненавмисного переривання виконання заданої програми.

COLOR

Вибір кольору скоринки: СВІТЛА, СЕРЕДНЯ, РУМ'ЯНА.
Натисніть цю кнопку, щоб вибрати бажаний ефект.

РОЗМІР БУХАНКИ

Натисніть для вибору розміру хліба.

Пам'ятайте, розміри хліба впливають на загальний час приготування.

ФУНКЦІЯ ЗАТРИМКИ DELAY (ЧАС + або ЧАС-)

Дана функцію використовується для встановлення часу початку готування. Встановіть срок затримки натискаючи "▲" або "▼". Будь ласка, пам'ятайте, що час затримки повинен включати в себе час випікання. Таким чином, при завершенні часу затримки, ви отримаєте свіжий гарячий хліб. Спочатку виберіть програму й ступінь підсмажування скоринки, потім натисніть "▲" або "▼" щоб збільшити або зменшити час затримки (крок лічильника дорівнює 10 хвилинам). Максимальний час затримки 13 годин.

Наприклад: зараз 18 годин 30 хвилин, якщо ви хочете отримати готовий хліб до 7 годин ранку, наприклад, через 10 годин 30 хвилин, виберіть програму колір скоринки, розмір хліба й натисніть "▲" або "▼" поки на дисплеї не з'явиться 10:30 (час затримки). Потім натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП** для вмикання програми. На екрані буде відображатися час, що залишився до закінчення програми. До 7 годин у вас буде свіжий гарячий хліб. Хліб автоматично підігрівається протягом однієї години після завершення випікання.

Увага: при затримці випікання не використовуйте продукти, що швидко псуються, такі як яйця, незбиране молоко, фрукти, овочі й т.д.

АВТОМАТИЧНИЙ ПІДГРІВ

Хліб автоматично підігрівається протягом однієї години після завершення випікання. Щоб дістати хліб натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП**.

УМОВИ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ

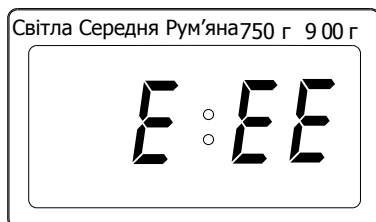
Хлібопічка може працювати при різних температурах, однак при низькій температурі тісто може піднятися не так добре, що вплине на його розмір і структуру. Рекомендована температура приміщення від +15С до +34С .

ПОПЕРЕДЖУЮЧІ ЗНАКИ:

1. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається "Н:НН" (малюнок 1), це означає, що температура усередині занадто висока й програма повинна бути зупинена. Відкрийте кришку й дайте хлібопічці охолонути протягом 10 - 20 хвилин.
2. Якщо після натискання кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплеї відображається "Е:ЕЕ" (малюнок 2), це означає, що датчик температури не встановлений належним чином. Зверніться до кваліфікованого персоналу для виявлення пошкодження і його усунення.



Мал. 1



Мал. 2

ПЕРЕД ЗАСТОСУВАННЯМ

1. Переконайтеся в наявності й справності всіх елементів.
2. Почистіть всі елементи відповідно до глави «ВИКОРИСТАННЯ І ОЧИЩЕННЯ»
3. Включіть програму «ВИПІКАННЯ» і прогрівайте без інгредієнтів протягом 10 хвилин. Після охолодження почистіть ще раз.
4. Висушіть всі елементи й складіть, апарат готовий до експлуатації.

ГОТУВАННЯ ХЛІБА

1. Вставте деко і прокрутіть за годинниковою стрілкою до клацання. Вставте тістомішалку в провідні вали, поверніть за годинниковою стрілкою до клацання. Перед установкою тістомішалки рекомендується заповнити отвір маргарином або іншим жиром, це дозволить знизити рівень прилипания тіста до лопат тістомішалки.
2. Завантажите інгредієнти в лист дотримуючись рецепта. Зазвичай в першу чергу заливається рідина, потім додається цукор, сіль, і борошно. Дріжджі, харчова сода і розпушувач додаються в останню чергу. При виготовленні хліба із зерна грубого млива або житнього хліба, рекомендується змінити порядок закладання інгредієнтів: спочатку завантажити сухі дріжджі й борошно, в останню чергу додати рідина.
3. Зробіть поглиблення в борошні й додайте туди дріжджі. Стежте за тим, щоб дріжджі не стикалися із сіллю або рідиною.
4. Закрийте кришку і підключіть шнур живлення до розетки.
5. Натисніть кнопку МЕНЮ для вибору бажаної програми.
6. Натисніть кнопку КОЛІР для вибору кольору скоринки.
7. Натисніть кнопку РОЗМІР БУХАНКИ для вибору бажаного розміру (750 г. або 900 г).
8. В разі необхідності, встановіть час затримки.
9. Для початку роботи включіть кнопку **СТАРТ/СТОП**.
10. Процес готування по програмах **ОСНОВНИЙ ХЛІБ, ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ, ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ, СОЛОДКИЙ ХЛІБ, СЕНДВІЧ** супроводжується довгим звуковим сигналом, це говорить про необхідність додавання інгредієнтів. Відкрийте кришку і завантажте інгредієнти. Під час випікання можливий вихід пари через вентиляційні отвори, це нормально.
11. 10 коротких звукових сигналів повідомлять про закінчення процесу випікання. Натискайте кнопку **СТАРТ/СТОП** протягом приблизно 3-5 секунд, щоб зупинити процес і вийняти хліб.
12. Відкрийте кришку. Використовуючи прихватки прокрутіть деко проти годинникової стрілки і акуратно вийміть його із хлібопічки.

За допомогою лопатки акуратно відокремте край хліба від деко.

Увага: пам'ятайте про те, що лист і хліб можуть бути дуже гарячими, будьте обережні й завжди використовуйте прихватки.

13. Переверніть лист нагору дном над чистою поверхнею й акуратно струсніть щоб дістати хліб.
 14. Акуратно витягніть хліб і дайте йому охолонути протягом 20 хвилин.
 15. Якщо в момент завершення випікання ви відсутні або не була натиснута кнопка **СТАРТ/СТОП**, хліб буде автоматично підігріватися протягом 1 години.
- Виключайте апарат з мережі, якщо не використовуєте довгий час.

16. Увага: перед нарізанням хліба відокремте лопату тістомішалки від хліба за допомогою гачка (входить у комплект). Не відокремлюйте лопату руками, пам'ятайте, що температура занадто висока.

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

1. Швидке випікання При випіканні хліба прискореним способом застосовуються харчова сода й розпушувач, що активуються рідиною й високою температурою. Для поліпшення смакових якостей рекомендується завантажувати рідину на дно листа, а сипучі інгредієнти зверху, тому що при первісному вимішуванні тіста сипучі інгредієнти можуть погано розмішатися й залишитися в куточках листа. У цьому випадку відокремте сипучі інгредієнти від стінок за допомогою шпателя.

2. Прискорене випікання За допомогою прискореного випікання ви можете приготувати хліб протягом однієї години, при цьому він буде мати більш щільну структуру. Програма УЛЬТРА-ШВИДКИЙ I призначена для випікання хліба 750г, програма УЛЬТРА-ШВИДКИЙ II призначена для випікання хліба 900 г. Пам'ятайте, що вода, що додається в тісто, повинна мати температуру від 48°C до 50°C, використовуйте термометр для виміру температури води, це дуже важливо для одержання гарного тіста. Вода низької температури може стати причиною недостатнього підйому тіста, вода занадто високої температури може знищити дріжджі, що також вплине на підйом тесту.

ВИКОРИСТАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перед чищенням завжди виключайте апарат з розетки й дайте йому охолонути.

1. Деко: протріть деко всередині і зовні за допомогою м'якої тканини. Не використовуйте для протирання грубі і абразивні матеріали, щоб не пошкодити протиударне покриття.
2. Тістомішалка: якщо у вас виникли труднощі при доставанні тістомішалки з вала, наповніть апарат теплою водою і залиште на 30 хвилин, потім витягніть тістомішалку. Протріть за допомогою м'якої вологої тканини. Тістомішалка й лист призначені для миття в посудомийній машині.
3. Кришка і оглядове віконце: протріть кришку всередині і зовні за допомогою м'якої вологої тканини.
4. Корпус: акуратно протріть корпус вологою тканиною. Не використовуйте абразивні матеріали, щоб не пошкодити покриття. Не занурюйте корпус у воду.
5. Перед тривалим невикористанням, переконайтесь що прилад повністю охолов, заберіть ложку для вимірювання і тістомішалку всередину і закрийте кришку.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОДУКТИ

1. Борошно для хліба

Борошно для хліба має високий зміст клейковини (також називається борошном з високим змістом клейковини й білків), має високу еластичність. Борошно з більш високим змістом клейковини дозволяє випікати хліб великого розміру. Борошно є найбільш важливим інгредієнтом для готування хліба.

2. Звичайне борошно

Виходить шляхом змішування ретельно відібраних твердих і м'яких сортів пшениці, використовується для швидкого випікання хліба й готування кексів.

3. Борошно із цільного зерна

Борошно із цільного зерна містить більше клейковини й живильних речовин. Хліб, приготовлений з такого борошна звичайно невеликих розмірів. Багато рецептів пропонують змішування звичайного борошна із цільного зерна.

4. Борошно грубого млива

Борошно грубого млива за структурою нагадує борошно із цільного зерна. Для досягнення нормального підйому тіста необхідно комбінувати борошно грубого млива з борошном для хліба.

5. Борошно для здоби

Борошно для здоби одержують із сортів м'якої пшениці або пшениці з низьким змістом білка, що найбільше підходить для готування кексів. На якість дріжджів і борошна впливають умови виробництва, зберігання й обробки. Спробуйте продукти різних виробників, щоб вибрати найбільш підходящий.

6. Кукурудзяне й вівсяне борошно

Кукурудзяне й вівсяне борошно одержують із кукурудзи й вівса відповідно. Використовується для посилення смакових якостей хліба з борошна грубого млива.

7. Цукор

Цукор є важливим компонентом для надання продуктові солодкого смаку й апетитного кольору. Також він дуже важливий для процесу роботи дріжджів. Найпоширеніший білий цукровий пісок, рідше використовують коричневий цукор або цукрову пудру.

8. Дріжджі

Дріжджі виробляють вуглекислий газ, надаючи тісту об'єм і рихлість. Зберігати дріжджі треба в холодильнику, не піддавати впливу високої температури. Перед вживанням перевірте строк зберігання. Зіпсовані дріжджі найчастіше стають причиною не підняття тіста.

Визначення придатності дріжджів:

- залийте в ємність ½ склянки теплої води (45-50°)
- додайте 1 чайну ложку цукру й розмішайте, зверху додайте 2 чайні ложки дріжджів
- залишіть ємність у теплому місці на 10 хвилин, не перемішуйте
- дріжджі повинні спінитися й збільшитися в розмірі, якщо цього не відбулося, дріжджі не придатні для вживання

9. Сіль

Сіль є важливою смаковою добавкою, а також необхідним компонентом для утворення скоринки. Однак, сіль може погано впливати на процес підйому дріжджів. Ви можете зовсім відмовитися від використання солі, тоді ваш хліб буде значно більшим в розмірах.

10. Яйця

Яйця роблять хліб живильним і більшим у розмірі, надають особливий смак.

11. Жир, вершкове, рослинне масло

Жир надає хлібу м'якість і дозволяє продовжити строк зберігання. Вершкове масло перед додаванням у тісто варто розтопити або нарізати маленькими шматочками.

12. Розпушувач для тіста

Розпушувач для тіста звичайно використовується для готування хліба по прискореній програмі (Ультра-швидкий)

13. Харчова сода

Має ті ж функції, що й розпушувач для тесту

14. Вода, інші рідини

Вода є необхідним компонентом для виготовлення хліба. Найбільш оптимальна температура води для готування тіста 20-25°С. При виготовленні хліба прискореним способом вода повинна мати температуру 45-50°С. Воду можна замінити свіжим або розчинним молоком. У деяких рецептах використовуються фруктові соки (яблучний, апельсиновий, лимонний і ін.)

КІЛЬКІСТЬ І СПІВВІДНОШЕННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

Важливо строго дотримуватися міри інгредієнтів, вказаної в рецепті.

Використовуйте мірну склянку і мірну ложку.

1. Зважування рідин

Воду, свіже і сухе молоко міряють мірними склянками. Після зважування кухонного жиру, ретельно вимийте мірну склянку.

2. Зважування сухих порошків.

Сухі порошки повинні зберігатися в рихлому стані. Для точного зважування, згладьте порошок у склянці лопаткою. Надмірна кількість може вплинути на баланс рецепту. При вимірюванні сухих інгредієнтів в невеликій кількості, використовуйте мірний кухоль.

3. Порядок додавання інгредієнтів.

Порядок додавання інгредієнтів наступний: рідини, яйця, сіль, сухе молоко і т.д. Не замочуйте все борошно у воді. Дріжджі можна класти тільки на суху поверхню. Не додавайте в дріжджі сіль. Після того як тісто заміситься, сигнал сповістить вас про те, що можна додавати фрукти. Якщо ви завчасно додасте фрукти, випічка може втратити аромат після довгого перемішування. Використовуючи функцію припинення випікання, не використовуйте продукти, які швидко псуються, такі як яйця, фрукти.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

No.	Проблема	Причина	Метод усунення
1	Виділення диму з вентиляційного отвору в процесі випікання	На нагрівальному елементі є частинки харчових продуктів, жир або рослинне масло	Виключіть хлібопічку й почистіть нагрівальний елемент, будьте обережні, пам'ятайте про наявність високої температури

2	Нижня скоринка хліба занадто товста	Хліб перебував у процесі підігріву довгий час	Вийміть хліб з листа відразу після випікання
3	Труднощі при спробі вийняти хліб з листа	Тістомішалка щільно прилягає до листа	Після того, як хліб був вийнятий, залийте лист гарячою водою й залишіть на 10 хвилин, добре промийте
4	Компоненти погано вимішані, погане випікання	1. Обрано некоректну програму випікання	Виберіть коректну програму
		По закінченню роботи колір скоринки не коричневий.	Вийміть лист і включіть тістомішалку, якщо проблема не зникне, зверніться до кваліфікованого персоналу.
		3. Опір при змішуванні занадто великий	Вийміть лист і включіть тістомішалку, якщо проблема не зникне, зверніться до кваліфікованого персоналу.
5	Миготіння дисплея “Н:НН” після натискання кнопки “СТАРТ/СТОП”	Занадто висока температура усередині хлібопічки	Натисніть кнопку “СТАРТ/СТОП”, відключіть шнур живлення, вийміть лист, дайте хлібопічці
6	Чутний шум працюючого мотора, але тісто не вимішує	Неправильно встановлений лист, занадто багато тіста	Перевірте правильність установки листа. Перевірте кількість інгредієнтів відповідно до рецепту.
7	Хліб занадто великого розміру	Зайва кількість дріжджів, води або борошна. Занадто висока температура в приміщенні	Зменшіть кількість відповідно до рецепта

8	Хліб маленького розміру або не піднявся	Немає дріжджів, або недостатня кількість. Дріжджі втратили активність через занадто високу температуру води, змішування із сіллю, або через низьку температуру в приміщенні.	Перевірте необхідну кількість дріжджів і їхню придатність. Збільште температуру в приміщенні.
9	Занадто багато тіста, що не вміщається в листі	Зайва кількість рідини	Зменшіть кількість рідини
10	Просідання тіста усередині хліба	1. Недостатньо щільне борошно для підйому	Використовуйте борошно для виготовлення хліба
		2. Занадто висока швидкість підйому дріжджів, або занадто висока температура	Використовуйте дріжджі при кімнатній температурі
		2. Вологе або занадто м'яке тісто через надлишок води	Додержуйтеся рекомендацій у рецепті
11	Важке тісто	1. Надлишок борошна або недостатньо води	Зменшіть кількість борошна або збільшіть кількість води
		2. Надлишок фруктів або борошна із цільного зерна	Зменшіть кількість фруктів і збільшіть кількість дріжджів
12	Хліб порожній усередині	1. Надлишок води або дріжджів, відсутність солі	Стежте за кількістю інгредієнтів відповідно до рецепта
		2. Вода занадто високої температури	Стежте за температурою води

13	Борошно прилипло до поверхні хліба	1. Наявність липких інгредієнтів, таких як масло або банани й ін.	Стежте за кількістю інгредієнтів
		2. Погане вимішування через нестачу води	Перевірте кількість води й справність механізму тістомішалки.
14	Занадто товста скоринка, колір виробу занадто темний при випіканні солодкого тіста	Цукор впливає на колір тіста	Якщо колір скоринки занадто темний, натисніть кнопку СТАРТ/СТОП за 5-10 хвилин до закінчення процесу випікання.

Технічні характеристики:

Напруга: 220-230 В

Частота: 50 Гц

Сила струму: 2.7А

Потужність: . . . 600 Вт

Комплектність

Хлібопічка 1 шт.

Інструкція з експлуатації ... 1 шт.

Гарантійний талон 1 шт.

Книга рецептів 1 шт.

Упаковка 1 шт.



Безпека навколишнього середовища. Утилізація

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка, дотримуйте місцевих правил: передавайте непрацююче електричне встаткування у відповідний центр утилізації відходів.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики й дизайн виробів.

CZ

PEC NA CHLEBA

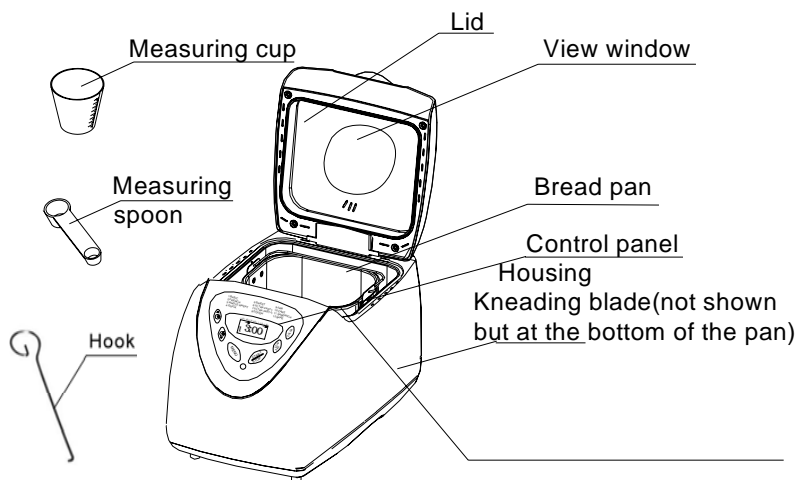
Vážený zákazník!

Dovolte, abychom Vám blahopřáli k zakoupení výrobku značky «Saturn». Jsme přesvědčeni, že naše výrobky budou věrnými a spolehlivými pomocníky ve Vaší domácnosti.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

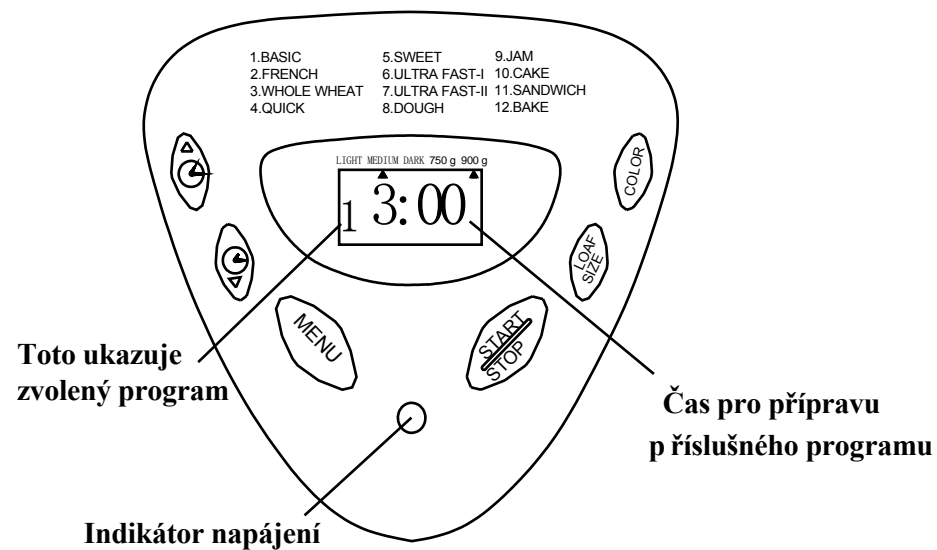
1. Před používáním si přečtěte celý návod k obsluze.
2. Před připojením přístroje k síti proveďte, že napětí, které je uvedeno na přístroji, odpovídá napětí ve Vaší síti. Jestliže tomu tak není, spojte se s Vaším prodejcem a přístroj **NEPOUŽÍVEJTE**.
3. Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte kabel ze zásuvky.
4. Nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem napájení nebo jinými poškozeními. Přístroj předejte k opravě do nejbližšího autorizovaného servisního střediska.
5. Nedotýkejte se horkých povrchů.
6. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel napájení, zástrčku ani těleso přístroje do vody nebo jiné kapaliny.
7. Nedovolte, aby kabel napájení visel přes okraj stolu nebo se dotýkal horkých povrchů.
8. Používání doplňujícího příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit poškození přístroje.
9. Je třeba věnovat zvláštní pozornost, jestliže přístroj používají děti nebo se používá v jejich bezprostřední blízkosti.
10. Neumisťujte přístroj do blízkosti nebo na horký plynový nebo elektrický sporák nebo do horké trouby.
11. V pracovním procesu se nedotýkejte pohybujících se částí přístroje.
12. Nikdy nezapínejte přístroj bez správným způsobem vložených ingrediencí
13. Pečlivě vyjímajte kontejner, nedbalé zacházení ho může poškodit.
14. Nepoužívejte uvnitř pece kovovou folii nebo jiné materiály. Mohlo by to způsobit zkrat.
15. Pro zajištění normální ventilace, nezakrývejte pec ručníkem nebo jinými materiály. Předejte tím riziku požáru.
16. Přístroj používejte pouze v domácnosti a pouze k účelům, uvedeným v tomto návodu.
17. Vytahování pekáče z pece na chleba je zakázáno během celého procesu přípravy.
18. Přístroj není určen pro venkovní použití.

POPIS ČÁSTÍ



- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 1. Měrná nádobka | - Measuring cup |
| 2. Měrná lžička/lžíce | - Measuring spoon |
| 3. Háček | - Hook |
| 4. Víko | - Lid |
| 5. Průhledné okénko | - View window |
| 6. Kontejner | - Bread pan |
| 7. Ovládací panel | - Control panel |
| 8. Těleso | - Housing |
| 9. Hnětač těsta | - Kneading blade |
- /na obrázku není vidět, nachází se na dně kontejneru/

ZÁKLADNÍ FUNKCE



MENU

Používá se při nastavování různých programů, které se mění při každém stisknutí (stisknutí doprovází krátký zvukový signál). Při nepřetržitém tisknutí se na displeji objeví v cyklickém pořadí 12 menu. Zvolte požadovaný program.

Popis funkcí

1. Basic: Hnětení těsta, kynutí těsta, pečení obyčejného chleba.
2. French: Hnětení těsta, kynutí těsta, pečení s velmi dlouhou dobou kynutí. Chleba upečený tímto způsobem má obvykle křupavou kůrku a lehkou strukturu.
3. Whole wheat: Hnětení těsta, kynutí těsta, pečení chleba s použitím celozrnné mouky. Funkce s velmi dlouhým ohřevem umožňuje celozrnné mouce vstřebat vlhkost. Při této funkci není žádoucí používat funkci odloženého začátku pečení

/viz. níže/.

3. Quick: Hnětení těsta, kynutí těsta a pečení s použitím jedlé sody nebo kypřícího prášku. Chleba upečený tímto způsobem obvykle nenabývá velkých rozměrů a má pevnou strukturu.
4. Sweet: Hnětení těsta, kynutí těsta, pečení sladkého chleba s křupavou kůrkou.
5. Ultra fast I: Hnětení těsta, kynutí těsta, pečení chleba o hmotnosti 750 g v krátké době. Chleba, který je připravený tímto způsobem je obvykle menší a má hrubší strukturu, než chleba, který je připraven podle programu Quick.
6. Ultra fast II: Totéž, jak je popsáno výše, ale používá se pro chleba o hmotnosti 900 g
7. Dough: Hnětení a kynutí těsta bez pečení. Hotové těsto použijte pro přípravu housek, pizzy atd.
8. Jam: Příprava zavařeniny a džemu
9. Cake: Hnětení, kynutí a pečení těsta s použitím jedlé sody nebo kypřícího prášku.
10. Rapid: Rychlé hnětení těsta, kynutí těsta, pečení chleba.
11. Sandwich: Hnětení, kynutí těsta pro sandwich. Pro přípravu jemného a pórovitého chleba s tenkou kůrkou.
12. Bake: Pouze pro pečení, bez hnětení a kynutí. Používá se rovněž pro prodloužení doby pečení.

ZAPNUTÍ

Po připojení k síti zazní zvukový signál a na displeji se objeví "3:00". Tečky mezi «3» a «00» blikají. Ručička je nastavena z výrobního závodu na hmotnost 900 g a režim MEDIUM

START/STOP

Spuštění a ukončení zvoleného programu pečení.

Pro zapnutí programu stiskněte tlačítko "START/STOP" jeden krát. Při tomto zazní krátký zvukový signál, dvojtečka v ikoně údaje času bude blikat, rozsvítí se indikátor. Po stisknutí tlačítka "START/STOP" budou všechna ostatní tlačítka neaktivní. Pro zastavení programu stiskněte tlačítko "START/STOP" po dobu 3 sekund, dokud zvukový signál nepotvrdí, že program byl vypnut. Tato zvláštnost umožňuje předejít neúmyslnému přerušování splnění zadaného programu.

COLOR

Volby barvy kůrky: LIGHT (světlá), MEDIUM (střední), DARK (tmavá). Stiskněte toto tlačítko, abyste zvolili požadovaný efekt.



LOAF SIZE



Stiskněte pro volbu rozměru chleba.

Mějte na zřeteli, že rozměr chleba má vliv na celkovou dobu přípravování.



FUNKCE ODLOŽENÉHO ZAČÁTKU (TIME + nebo TIME-)

Pro nastavení doby začátku přípravování použijte tuto funkci. Nastavte dobu odloženého

začátku stisknutím "" nebo "". Nezapomeňte, že do doby odloženého začátku je třeba zahrnout u dobu pečení chleba. Tímto způsobem, při odloženém začátku pečení, získáte čerstvý horký chléb. Nejdříve zvolte program I stupeň upečení kůrky, potom

stiskněte "" nebo "", abyste zvětšili nebo zmenšili dobu odloženého začátku (krok šipky se rovná 10 minutám). Maximální doba odložení je 13 hodin.

Příklad: Nyní je 18 hodin 30 minut, když chcete získat hotový chleba v 7 hodin ráno, například, během 10-ti hodin 30-ti minut, zvolte program, barvu kůrky, rozměr chleba a

tiskněte "" nebo "" dokud se na displeji neobjeví 10:30 (doba odloženého začátku). Potom stiskněte tlačítko START/STOP pro zapnutí programu. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas do ukončení programu. V 7 hodin budete mít čerstvý chleba. Chleba se automaticky ohřívá po dobu jedné hodiny po ukončení pečení.

Pozor: Při odloženém začátku pečení nepoužívejte produkty, které se rychle kazí, jako jsou vejce, čerstvé mléko, ovoce, zelenina atd.

AUTOMATICKÝ OHŘEV

Chleba se automaticky ohřívá po dobu jedné hodiny po ukončení pečení. Pro vyjmutí chleba stiskněte tlačítko START/STOP.

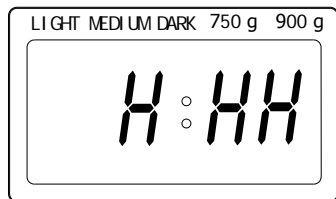
PODMÍNKY PRO NORMÁLNÍ POUŽÍVÁNÍ

Pec na chleba může pracovat při různých teplotách, avšak při nízké teplotě může těsto nakynout špatně, což má vliv na jeho rozměr a strukturu. Doporučená teplota místnosti je od +15° do +34°.

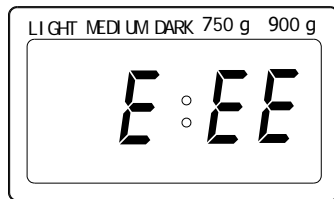
UPOZORŇUJÍCÍ ZNAKY:

1. Když se po spuštění programu na displeji zobrazí "H:HH" (obrázek 1), znamená to, že teplota uvnitř je příliš vysoká a program má být pozastaven. Otevřete víko a nechte chleba po dobu 10 – 20 minut vychladnout.

2. Když se po stisknutí tlačítka START/STOP na displeji zobrazí "E:EE" (obrázek 2), znamená to, že snímač teploty není nastaven správným způsobem. Obraťte se na autorizované servisní středisko s cílem zjištění a odstranění závady.



Obr. 1



Obr. 2

Před používáním

1. Přesvědčte se o existenci a správnosti všech elementů.
2. Očistěte všechny elementy v souladu s článkem «ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ»
3. Zapněte program «BAKE» (pečení) a prohřejte přístroj bez ingrediencí po dobu 10 minut. Po ochlazení ještě jednou očistěte.

4. Vysušte všechny díly a sestavte, přístroj je připraven k použití.

PŘÍPRAVA CHLEBA

1. Vložte kontejner do pece a zatlačte do cvaknutí. Nasaďte hnětače na hnací hřídelky a otočte ve směru hodinových ručiček do cvaknutí. Před nasazením hnětačů se doporučuje zaplnit otvory tukem. To sníží stupeň nalepování těsta do otvorů hnětače.

2. Vložte ingredience do kontejneru a držte se receptu. Obvykle se v první řadě nalívá tekutina, potom se přidává cukr, sůl a mouka. Kvasnice, jedlá soda a kypřicí prášek se přidávají poslední. Při výrobě chleba z hrubě mletých zrn nebo chleba žitného, doporučujeme změnit pořadí ukládání ingrediencí. Nejdříve vložte suché kvasnice a mouku a nakonec přidejte tekutinu.

3. Udělejte zahlobení v mouce a vložte sem kvasnice. Dbejte na to, aby se kvasnice nespojily se solí nebo tekutinou.

4. Uzavřete víko a připojte kabel napájení k zásuvce.

5. Stiskněte tlačítko MENU pro volbu požadovaného programu.

6. Stiskněte tlačítko COLOR pro volbu barvy kůrky.

7. Stiskněte tlačítko LOAF SIZE pro volbu požadované hmotnosti chleba /750 g nebo 900 g/.

8. Jestli je to nezbytné, nastavte čas odsunutého začátku pečení.

9. Pro začátek pracovního procesu stiskněte tlačítko START/STOP.

10. Proces připravování podle programů BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SANDWICH je doprovázen dlouhým zvukovým signálem, což znamená, že je třeba přidat ingredience. Otevřete víko a vložte ingredience. Během pečení je možné, že přes ventilační otvory bude vystupovat pára. To je normální.

11. Deset krátkých zvukových signálů oznámí, že je ukončen proces pečení. Stiskněte a držte tlačítko START/STOP po dobu přibližně 3-5 sekund, abyste zastavili proces a mohli vyjmout chleba. Otevřete víko. Použijte chňapky a opatrně vyjměte kontejner z pece.

12. Pomocí lopatky pečlivě oddělte kraje chleba od kontejneru.

Pozor: Mějte na paměti, že kontejner a chleba mohou být velmi horké, buďte pozorní a vždy používejte chňapky.

13. Převertete kontejner nad čistým povrchem dnem vzhůru a chleba pečlivě vyklopte.

14. Chleba pečlivě vyjměte a nechte ho 20 minut vychladnout.

15. Jestliže v době ukončení pečení nejste v místnosti nebo nebylo stisknuto tlačítko START/STOP, chleba se bude po dobu 1 hodiny automaticky ohřívat.

16. Když přístroj nebudete delší dobu používat, odpojte ho od elektrické sítě.

Pozor: Před krájením chleba oddělte lopatky hnětače od chleba pomocí háčku /je součástí dodávky/. Neoddělujte lopatky rukama, nezapomeňte, že teplota je velmi vysoká.

UŽITEČNÉ INFORMACE

1. Rychlé pečení

Při pečení chleba rychlým způsobem se používá jedlá soda a kypřící prášek, které aktivují tekutinu a vysokou teplotu. Pro zlepšení vysoké kvality se doporučuje umístit tekutinu na dno kontejneru a sypké ingredience nahoru, protože při počátečním hnětení se ingredience mohou špatně rozmístit a zůstat v rozích kontejneru. V tomto případě oddělte sypké ingredience od stěn pomocí stěrky.

2. Urychlené pečení

Pomocí urychleného pečení můžete připravit chleba během jedné hodiny, přitom bude mít velmi hustou strukturu. Program ULTRA FAST I je určen pro pečení chleba o hmotnosti 750 g, program ULTRA FAST II je určen pro pečení chleba o hmotnosti 900 g. Nezapomeňte, že voda, která se přidává do těsta, musí mít teplotu od 48°C do 50°C. Pro měření teploty vody použijte teploměr, je to velmi důležité pro získání kvalitního těsta. Voda nižší teploty může být příčinou nedostatečného vykynutí těsta, voda příliš vysoké teploty může zničit kvasnice, což má rovněž vliv na kynutí těsta.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním vždy odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte ho vychladnout.

1. Kontejner: Otřete kontejner uvnitř i zvenku měkkým vlhkým hadrem. Nepoužívejte při čištění hrubé nebo abrazivní materiály, abyste nepoškodili povrch, který zabraňuje připalování.
2. Hnětač těsta: Jestliže u Vás vzniknou těžkosti při sejmutí hnětačů z hnací hřídelky, naplňte kontejner teplou vodou a odstavte na 30 minut, potom hnětače sejměte. Otřete pomocí měkkého vlhkého hadru. Hnětače a kontejner se mohou mýt v myčce.
3. Víko a průhledné okénko: Víko i okénko otřete zevnitř i zvenku měkkým vlhkým hadrem.
4. Těleso přístroje: Těleso otřete pečlivě vlhkým hadrem. Nepoužívejte abrazivní materiály, abyste nepoškodili povrch. Neponořujte těleso do vody.
5. Dříve než pec uskladníte, přesvědčte se, že úplně vychladla. Měrnou lžičku a hnětače vložte dovnitř a uzavřete víko.

INFORMACE O SUROVINÁCH

1. Mouka na chleba

Mouka na chleba má vysoký obsah lepku /rovněž se nazývá moukou s vysokým obsahem lepku a bílkovin/, disponuje vysokou elasticitou. Mouka s vysokým obsahem lepku umožňuje péci chleba velkého rozměru. Mouka je nejdůležitější ingrediencí při zhotovení chleba.

2. Obyčejná mouka

Získává se cestou mísení pečlivě vybraných tvrdých a měkkých druhů pšenic, používá se pro rychlé pečení chleba a přípravu cukrářského pečiva.

3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka obsahuje více lepku a výživných látek. Chleba, který je zhotovený z této mouky je obvykle nevelkých rozměrů. Mnohé recepty navrhuji smísení obyčejné mouky s moukou celozrnnou.

4. Hrubá mouka

Hrubá mouka připomíná svojí strukturou mouku celozrnnou. Pro dosažení normálního nakynutí těsta je nezbytné kombinovat hrubou mouku s moukou na chleba.

5. Mouka na tukové/máslové/ pečivo

Mouka na tukové pečivo se získává z měkkých druhů pšenice nebo z pšenice s nízkým obsahem bílkovin, je nejvhodnější pro výrobu cukrářských výrobků. Na kvalitu kvasnic a mouky mají vliv výrobní podmínky, skladování a způsob zpracování. Zkuste výrobky různých výrobců, abyste zvolili ten nejvhodnější.

6. Kukuřičná a ovesná mouka

Kukuřičná a ovesná mouka se získávají z kukuřice a ovsa. Používají se pro zvýšení chuťových kvalit chleba z hrubé mouky.

7. Cukr

Cukr je důležitým komponentem, který dodává výrobku sladkost a chuťovou barvu. Rovněž je důležitý v procesu kvašení. Nejvíce se používá bílý cukr krupice, méně se používá cukr nahnědlý nebo cukr práškový.

8. Kvasnice

Kvasnice vytvářejí kysličník uhličitý a přidávají těstu objem a kyprost. Kvasnice je třeba skladovat v chladničce a nevystavovat je působení vysokých teplot. Před použitím kvasnic proveďte dobu jejich použitelnosti a dobu skladování. Znehodnocené kvasnice jsou nejčastější příčinou, že těsto nevykyne.

Stanovení použitelnosti kvasnic:

- nalijte do nádoby ½ sklenice teplé vody (45-50°)
- přidejte 1 kávovou lžičku cukru a rozmíchejte, nahoru přidejte 2 kávové lžičky kvasnic
- odstavte nádobu na teplém místě na 10 minut, nemíchejte
- kvasnice musí vzpěnit a zvětšit se, jestliže k tomu nedošlo, nejsou kvasnice vhodné k upotřebení.

9. Sůl

Sůl je důležitou chuťovou přísadou a je rovněž nezbytným komponentem pro tvoření kůrky. Avšak sůl může mít špatný vliv na proces vzkypaní kvasnic. Můžete použití soli úplně odmítnout, v takovém případě bude chleba značně větších rozměrů.

10. Vejce

Vejce dělají chleba výživnějším a větším v rozměru, přidávají osobitou chuť.

11 Tuk, čajové máslo , rostlinný tuk

Tuk přidává chlebu měkkost a umožní prodloužit dobu skladování. Čajové máslo před přidáním do těsta je třeba rozpustit nebo nakrájet na malé kousky.

12 Kypřicí prášek

Kypřicí prášek se obvykle používá pro přípravu chleba podle urychleného programu (Ultra Fast).

13 Jedlá soda

Má stejnou funkci, jako kypřicí prášek.

14 Voda a jiné tekutiny

Voda je nezbytným komponentem pro výrobu chleba. Neoptimálnější teplota vody pro přípravu těsta je 20-25°. Při zhotovení chleba urychleným způsobem, musí mít voda teplotu 45-50°. Vodu je možné zaměnit čerstvým nebo trvanlivým mlékem. V některých receptech se používají ovocné šťávy (jablčné, pomerančové, citronové atd.)

MNOŽSTVÍ A MÍRA INGREDIENCÍ

Je důležité přesně dodržovat množství ingrediencí, které je uvedeno v receptu. Používejte měrnou nádobku a měrnou lžičku a měrnou lžici.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

No.	Závada	Příčina	Způsob odstranění
1	V procesu pečení vystupuje z ventilačního otvoru dým.	Na ohřívacím článku jsou částičky potravin, tuku nebo rostlinného oleje.	Vypněte pec na chleba a vyčistěte ohřívací článek, buďte pozorní, má vysokou teplotu, nechte ho nejdříve vychladnout.
2	Spodní kůrka chleba je příliš silná.	Chleba se nachází v procesu ohřevu dlouhou dobu.	Vyjměte chleba z kontejneru ihned po upečení.
3	Težkosti při snaze vyklopit chleba z kontejneru.	Hnětače těsta pevně přiléhají ke kontejneru.	Potom, jakmile chleba vyjmete, nalijte do kontejneru před dalším použitím horkou vodu a odstavte na 10 minut, potom kontejner dobře omyjte a vysušte.
4	Komponenty jsou špatně prohněteny, špatné pečení.	1. Zvolen nesprávný program pečení.	Zvolte správný program.
		2. Odpor při hnětení je příliš velký.	Vyjměte kontejner a zapněte hnětač těsta, jestliže problém nezmizí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
5	Blikání displeje "H:HH" po stisknutí tlačítka "start/stop".	Příliš vysoká teplota uvnitř pece.	Stiskněte tlačítko "start/stop", odpojte kabel napájení, vyjměte kontejner, nechte pec vychladnout.

6	Příliš velký hluk hnacího motoru, ale těsto se nehněte.	Nesprávně vložený kontejner, velké množství těsta.	Proveďte správnost vložení kontejneru. Proveďte množství ingrediencí v souladu s receptem.
7	Chleba je příliš velkého rozměru.	Přebytečné množství kvasnic, vody nebo mouky. Příliš vysoká teplota v místnosti.	Zmenšete množství podle receptu.
8	Chleba je malého rozměru nebo nenakynul.	Nejsou kvasnice nebo nedostatečné množství. Kvasnice ztratili aktivitu v důsledku příliš vysoké teploty vody, smísením se solí nebo v důsledku příliš nízké teploty v místnosti.	Proveďte množství kvasnic a jejich použitelnost. Zvětšete teplotu v místnosti.
9	Příliš velké množství těsta, které se neuhněte v kontejneru.	Přebytečné množství tekutin.	Zmenšete množství tekutin.
10	Propadání těsta uvnitř chleba.	1. Nedostatečně hustá mouka pro kynutí.	Používejte mouku pro zhotovení chleba.
		2. Příliš vysoká rychlost kynutí kvasnic nebo příliš vysoká teplota.	Používejte kvasnice při pokojové teplotě.
		3. Vlhké nebo příliš měkké těsto v důsledku přebytku vody.	Držte se doporučení v receptu.

11	Těžké těsto	1. Přebytek mouky nebo nedostatek vody.	Zmenšete množství mouky nebo zvětšíte množství vody.
		2. Přebytek ovoce nebo celozrnné mouky.	Zmenšete množství ovoce a zvětšíte množství kvasnic.
12	Chleba je uvnitř dutý.	1. Přebytek vody nebo kvasnic, chybí sůl	Dodržujte množství ingrediencí podle receptu.
		2. Voda má příliš vysokou teplotu.	Dbejte na teplotu vody.
13	Ulpívání mouky na povrchu chleba.	1. Přítomnost lepkavých ingrediencí, jako tuk nebo banány atd.	Dbejte na množství ingrediencí.
		2. Špatné hnětení v důsledku nedostatku vody.	Proveďte množství vody a správnost mechanismu hnětení.
14	Příliš tlustá kůrka, při pečení sladkého těsta je barva výrobku příliš tmavá.	Cukr má vliv na barvu těsta.	Když je barva kůrky příliš tmavá, stiskněte tlačítko start/stop 5-10 minut před ukončením procesu pečení.

Technické charakteristiky:

Provozní napětí: . 220-230V

Provozní kmitočet:..50Hz

Proud:.....2.7 A

Příkon:600 W

Kompletace

Pec na chleba1 ks

Návod k obsluze 1 ks

Kucharky **1 ks**

Záruční list 1 ks

Obal. 1 ks



POZOR !

Při likvidaci tohoto výrobku použijte

pouze sběrné nádoby k tomu určené.

Bližší informace obdržíte u svého

prodejce.

MINI PEKARA

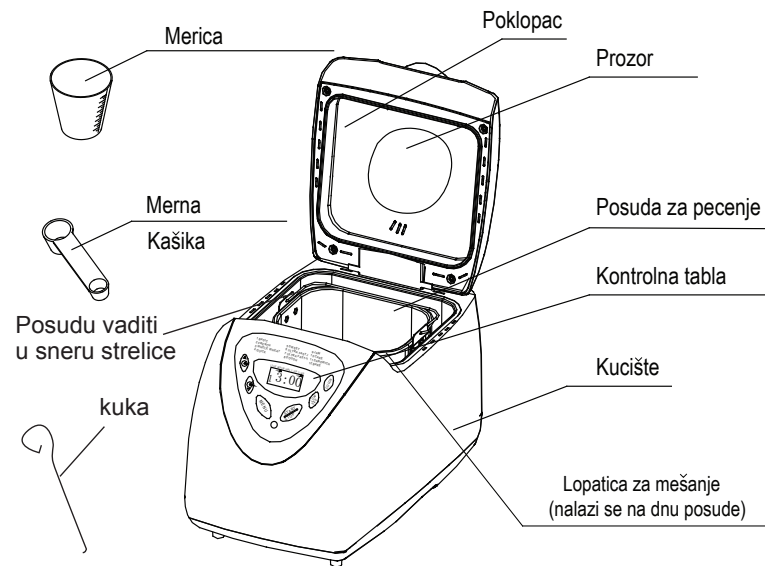
VAŽNA UPUTSTVA:

Pre upotrebe električnog uređaja, trebalo bi pratiti uputstvo za upotrebu:

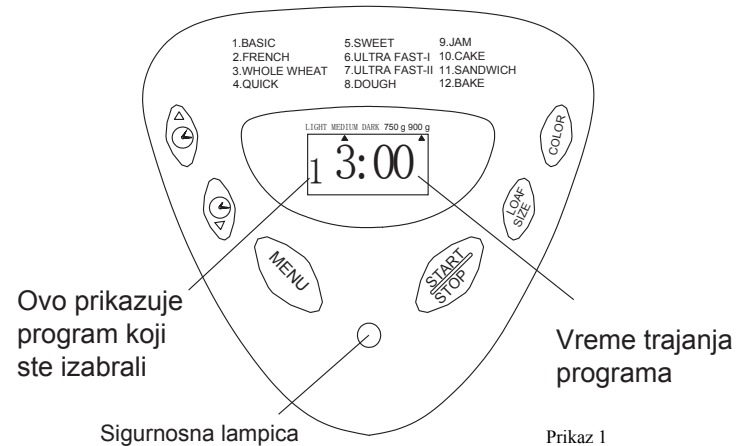
1. Pročitati celo uputstvo za upotrebu.
2. Pre upotrebe, proveriti da li napon utičnice odgovara onom koji je naznačen na utikaču.
3. Ne upotrebljavati uređaj u slučaju da su utikač ili kabl oštećeni ili ako je uređaj neispravan ili oštećen u bilo kojem smislu. Uređaj vratiti proizvođaču ili najbližem ovlašćenom servisu radi popravke, pregleda i mehaničkog odn. električnog podešavanja.
4. Ne dodirujte vrelu površinu. Koristite držače.
5. Da biste izbegli električni udar, ne potapajte kabl, utikač ili kućište u vodu ili u druge tečnosti.
6. Izvaditi utikač iz utičnice kada uređaj nije u upotrebi, pre nego što sastavljate ili rastavljate delove uređaja i pre čišćenja.
7. Kabl ne sme visiti preko ivice stola ili se naći na vrućoj površini.
8. Korišćenje dodatne opreme koja nije preporučena od strane proizvođača može da prouzrokuje povrede.
9. Osobe (uključujući decu) sa smanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ne bi trebalo da upotrebljavaju ovaj uređaj, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja je zadužena za njihovu sigurnost.
10. Deci ne treba dozvoliti da se igraju sa uređajem.
11. Uređaj ne stavljati na ili blizu izvora gasa, električnih šporeta ili zagrejane pećnice.
12. Pri pečenju ne dodirivati pokretne ili obrtne delove uređaja.
13. Ne uključivati uređaj pre nego što se posuda za pečenje hleba ne postavi u odgovarajući položaj.
14. Ne povlačiti posudu za pečenje hleba na vrh ili ivicu da biste pomerili posudu, jer je to može oštetiti.
15. Ne stavljati metalne folije ili neke druge materijale u mini pekaru jer to može prouzrokovati požar ili kratak spoj.
16. Ne prekrivati mini pekaru, jer toplota i para moraju neometano da isparavaju. Prekrivanje i dovođenje uređaja u kontakt sa zapaljivim materijalima može prouzrokovati požar.
- 17/ Ne vaditi hleb iz mini pekare do kraja procesa pripreme
18. Ne koristiti uređaj u druge svrhe.
19. Uređaj služi samo za kućnu upotrebu.
20. Sačuvati ovo uputstvo za upotrebu.

Samo za kućnu upotrebu Upoznajte

se sa Vašom mini pekarom



Funkcije



NAKON UKLJUČIVANJA

Čim uređaj uključite u struju, oglašice se bip i na displeju će se ubrzo pojaviti "3:00". Ali dve tačke između "3" i "00" ne svetle konstantno. Strelica pokazuje na 900 g i **MEDIUM**. To je uobičajeno podešavanje.

START / STOP

Upotrebljava se za početak i završetak izabranog programa za pečenje.

Da biste započeli program, pritisnite “START/STOP” dugme jedanput. Oglasiće se kratak bip i dve tačke na displeju će početi da trepuću, a sigurnosna lampica će se upaliti. Time ste započeli program. Nakon početka programa, sve ostale funkcije su neaktivne osim funkcije “START/STOP”.

Da biste završili program, pritisnite “START/STOP” dugme 3 sekunde nakon što bip označi završetak programa. Ovo će sprečiti svaki nenamerni prekid programa.

MENU

Upotrebljava se za podešavanje različitih programa. Svakim pritiskom na dugme (praćeno kratkim bipom) izabrali ste drugi program. Neprestanim pritiskanjem dugmeta na displeju će se promeniti 12 funkcija. Izaberite željeni program. Funkcije će biti objašnjene u nastavku.

1. **Basic:** mešenje, podizanje, i pečenje običnog hleba. Možete slobodno dodavati začine.
2. **French:** mešenje, podizanje, i pečenje sa dužim vremenom za podizanje testa. Hleb će imati hrskaviju koru i biće laganiji.
3. **Whole wheat:** mešenje, podizanje, i pečenje hleba od integralnog brašna. Ova funkcija ima duži period predzagrevanja da bi se zrna natopila i nabubrila u vodi. Ne preporučuje se upotreba spore funkcije jer daje slabije rezultate.
4. **Quick:** mešenje, podizanje, i pečenje hleba sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo. Hleb pečen na ovaj način je obično manji i nerastresit.
5. **Sweet:** mešenje, podizanje, i pečenje slatkog hleba. Služi za pečenje hrskavog i slatkog hleba.
6. **Ultra fast-I:** mešenje, podizanje, i pečenje 750 g hleba za veoma kratko vreme. Hleb pečen ovim programom je uglavnom manji i tvrdi od onog pečenog programom **Quick**
7. **Ultra fast-II:** isti program kao prethodni, ali pogodan za 900g hleb.
8. **Dough:** mešenje, podizanje, i pečenje testa i oblikovati rolnice, picu itd.
9. **Jam:** kuvanje pekmeza i marmelada.
10. **Cake:** mešenje, podizanje, i pečenje, podizanje uz sodu ili praška za pecivo.
11. **Sandwich:** mešenje, podizanje, i pečenje sendviča. Za pečenje rastresitog hleba sa tanjom koricom.
12. **Bake:** samo pečenje bez mešenja i podizanja. Upotrebljava se i da produži vreme pečenja.

COLOR (boja)

Pritiskom na ovo dugme birate **LIGHT** (svetlu), **MEDIUM** (srednju) ili **DARK** (tamniju) boju korice. Pritisnite dugme i izaberite željenu boju hleba.

LOAF SIZE (veličina hleba) Pritiskom na ovo dugme birate veličinu hleba. Obratite pažnju na to da dužina programa zavisi i od veličine hleba.

DELAY (TIME + or TIME -) Funkcija odlaganja početka programa

Ako ne želite da uređaj odmah započne program, pritiskom na ovo dugme možete odložiti početak programa.



Morate se odlučiti za vreme kada će Vaš hleb biti gotov pritiskom na dugme “ ” ili “ ”. Vreme odlaganja mora obuhvatiti i vreme pečenja. To znači, kad vreme koje ste izabrali istekne, možete servirati vruć hleb. Prvo morate izabrati program i boju



hleba, a zatim pritisnite “ ” ili “ ” da povećate ili smanjite vreme odlaganja (do 13 sati).

Primer: Sada je 18:30, ako želite da Vaš hleb bude gotov do sutra ujutru u 7:00, izaberite vreme 10 sati i 30 min. Izaberite meni,



boju i veličinu hleba i pritisnite “ ” ili “ ” dok se na displeju ne pojavi 10:30. Onda pritisnite **STOP/START** dugme da započnete program odlaganja. Tačka će početi da trepće, a na displeju će preostalo vreme početi da se odbrojava. U 7:00 ujutru će Vas čekati svež hleb. Ako ne želite odmah da izvadite hleb, uređaj automatski otpočinje program zadržavanja toplote do sat vremena.

Primer: Pri programu odlaganja pečenja, nije preporučljivo koristiti lako kvarljive namirnice kao što su jaja, sveže mleko, voće, luk itd.

ODRŽAVANJE TOPLOTE

Uređaj je podešen tako da nakon završetka pečenja hleba automatski zadržava toplotu hleba sat vremena. Ako želite da izvadite hleb, isključite program pritiskom na dugme **START/STOP**.

MEMORY (memorija)

Ako tokom programa pečenja hleba nestane struje, proces pečenja hleba će se automatski nastaviti nakon 15 min, čak i bez pritiska na dugme Start/stop. Ako se vreme nestanka struje produži i nakon 15 min, mini pekara mora biti restartovana. Ali ako proces nije odmakao dalje od faze mešenja testa u trenutku nestanka struje, možete odmah pritisnuti “START/STOP” da nastavite program.

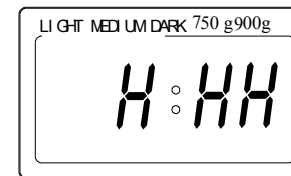
ENVIRONMENT (okruženje)

Uređaj može da radi dobro pri različitim temperaturama, ali može doći do razlike u veličini hleba u zavisnosti da li se peče u veoma toploj ili hladnoj prostoriji. Preporučena temperatura prostorije treba da se kreće od 15-34 ° C.

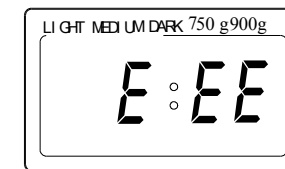
WARNING DISPLAY (upozorenja na displeju):

1. Ako se na displeju pojavi “H:HH” nakon početka programa, (pogledajte sliku 1, ispod), to označava da je temperatura uređaja još uvek visoka. Program tada mora da se stopira. Otvorite poklopac i pustite uređaj da se hladi nekih 10-20 minuta.

2. Ako se na displeju pojavi “E:EE” nakon što ste pritisnuli dugme **START/STOP**, (pogledajte sliku 2, ispod) temperaturni senzor ne radi pa odnesite uređaj na pregled kod ovlašćenog servisera.



Slika 1



Slika 2

Prilikom prve upotrebe

Proverite da li su svi delovi kompletni i neoštećeni.

2. Očistite sve delove prema uputstvu iz zaglavlja „Održavanje“.

3. Postavite mini pekaru u program za pečenje i praznu je uključite da peče nekih 10 minuta. Nakon što se ohladi, očistite uređaj još jednom.

4. Osušite sve delove i sastavite ih tako da uređaj bude spreman za upotrebu.

Priprema hleba

1. Postavite posudu za pečenje u pravi položaj i okrenite je u smeru skazaljke na satu dok se ne postavi u pravu poziciju. Pričvrstite lopaticu za mešenje na osovinu. Lopaticu okrenite u smeru skazaljke na satu dok se ne postavi u pravi položaj. Preporučljivo je popuniti rupe margarinom otpornim na toplotu pre postavljanja lopatica, to sprečava testo da se zaglavi ispod lopatice koje se mogu lakše ukloniti s hleba.

2. Staviti sastojke u posudu za pečenje. Pridržavajte se redosleda koji je naznačen u receptu za pravljenje hleba. Obično se voda ili tečne supstance prvo stavljaju, zatim šećer, so, brašno i uvek kao poslednji sastojak dodajte kvasac ili prašak za pecivo. Kod gustih testa sa mnogo raži, savetujemo Vam da obrnete redosled dodavanja sastojaka npr. prvo stavite suvi kvasac i brašno i na kraju tek tečnosti da bi rezultati mešenja bili bolji.

Primerba: Maksimalna količina brašna i kvasca koja treba da se upotrebi zavisi od recepta za pripremu hleba.

3. Prstom napravite malo udubljenje u brašnu sa jedne strane. U udubljenje dodajte kvasac i vodite računa da ne dođe u kontakt sa tečnošću ili solju.

4. Zatvorite poklopac i uključite utikač u utičnicu u zidu.

5. Pritiskajte dugme Menu dok ne izaberete željeni program.

6. Pritisnite dugme **COLOR** da biste izabrali željenu boju korice hleba.

7. Pritisnite dugme **LOAF SIZE** da biste izabrali veličinu hleba.(750 g or 750 g).



8. Pritisnite dugme za odlaganje vremena “ ”ili “ ”. Ovak korak nije neophodan, možete ga preskočiti u slučaju da želite da mini pekara odmah počne sa pripremom hleba.

9. Pritisnite dugme **START/STOP** da započnete proces.

10. Za programe **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SANDWICH**, tokom procesa oglašavaće se dugi bip zvuk. To će Vas opominjati kad treba da dodajete sastojke. Otvorite poklopac i dodajte potrebne sastojke. Moguće je da će se pojavljivati para kroz ventilacione otvore na poklopcu tokom pečenja. To je normalna pojava.

11. Po završetku procesa oglašiće se 10 bip zvukova. Nakon 3-5 sekundi možete pritisnuti dugme **START/STOP** da zaustavite taj proces i da izvadite hleb. Otvorite poklopac i sa rukavicama za rernu čvrsto uhvatite dršku posude za pečenje hleba. Posudu okrenite u smeru suprotnom od skazaljke na satu i polako povucite i izvadite posudu iz uređaja.

12. Polako odvojite ivicu hleba od posude koristeći lopaticu.

Oprez: Hleb i posuda za pečenje hleba će biti veoma vrući! Uvek postupajte oprezno i koristite rukavice za rernu.

13. Okrenite posudu na čistu kuhinjsku površinu i blago protresite posudu dok hleb ne ispadne na držač.

14. Pažljivo izvadite hleb iz posude i ostavite ga da se ohladi (20 min) pre nego što ga isečete.

15. Ako niste u prostoriji ili niste pritisnuli dugme **START/STOP** na kraju procesa, hleb će ostati topao još sat vremena, a nakon toga će se proces automatskog održavanja temperature zaustaviti.

16. Kada uređaj nije u upotrebi, isključite utikač iz utičnice.

Primerba: Pre nego što počnete da sečete hleb, upotrebite kuku da uklonite lopaticu za mešenje koja se nalazi na dnu vekne.

Vekna hleba je vruća, stoga nikada golom rukom ne uklanjajte lopaticu za mešenje.

Specijalni uvod

1. Za program Quick

Hleb pripreman u ovom programu se pravi sa sodom bikarbonom i praškom za pecivo koji reaguju na toplotu i vlagu. Za dobijanje odličnog hleba, savetuje sa da sve tečne sastojke stavite na dno posude za pečenje hleba a suve na vrh. Tokom procesa mešanja sastojaka, oni se mogu zalepiti za uglove posude te će biti neophodno da uz pomoć gumene lopatice uklonite taj višak da biste izbegli stvaranje ugrušaka od brašna.

2. Za program Ultra fast

U ovom programu hleb može biti gotov za manje od sat vremena. Uz ova dva programa hleb može biti gotov za 58 minuta , hleb je nerastresit. Ultra fast I je za pečenje hleba 750 g dok je Ultra fast II za 900 g. Temperatura vode treba da se kreće u rasponu od 48—50°C te morate upotrebiti kuhinjski toplomer da izmerite temperaturu. Temperatura vode je veoma bitna u procesu pečenja. Ako je temperatura vode niža od zahtevane, hleb neće porasti do željene veličine; a ako je previsoka, kvasac neće moći da odreaguje što će u mnogome uticati na veličinu hleba.

Čišćenje i održavanje

Isključiti uređaj iz struje i ostaviti da se ohladi.

1. posuda za pečenje: Unutrašnjost i spoljašnjost obrisati vlažnom krpom. Ne koristiti oštra ili abrazivna sredstva da ne biste oštetili zaštitni sloj posude. Pre upotrebe, posuda mora biti u potpunosti suva.

2. lopatica za mešenje: ako imate problem da držač lopatice za mešanje skinete sa osovine, napunite posudu toplom vodom i ostavite da reaguje 30 minuta. Tada ćete lopaticu moći lakše da skinete da biste je očistili. Lopaticu čistite pažljivo pamučnom vlažnom krpom.

4. Kućište: pažljivo obrišite kućište mokrom krpom. Ne koristite abrazivna sredstva da ne oštetite površinu. Ne potapajte kućište u vodu radi čišćenja.

5. Pre nego što odložite uređaj, proverite da li se ohladio, da li je čist i suv. Stavite kašiku i lopaticu za mešenje u posudu i zatvorite poklopac.

Sastojci za pravljenje hleba

1. Hlebno brašno

Hlebno brašno sadrži visok nivo glutena sa dosta proteina, što ne dozvoljava hlebu da splasne nakon dizanja testa. Pošto sadrži više glutena od običnog brašna, koristi se za pravljenje velikih vekni hleba. Hlebno brašno je najvažniji sastojak kod pravljenja hleba.

2. Meko brašno

Meko brašno se pravi od probranih žitarica i koristi se za ekspresno pravljenje hleba i kolača.

3. Integralno pšenično brašno

Integralno pšenično prašno se dobija mlevenjem celih žitarica i stoga je teže od običnog brašna. Hleb pravljen ovim brašnom je manji te mnogi recepti savetuju kombinaciju integralnog pšeničnog brašna i hlebnog brašna.

4. Crno pšenično brašno

Crno pšenično brašno (tvrdo brašno) je slično integralnom pšeničnom brašnu i radi postizanja što veće vekne hleba mora se koristiti u kombinaciji sa hlebnim brašnom.

5. Brašno za kolače

Brašno za kolače se pravi od mekih žitarica ili niskoproteinskih žitarica i koristi se za pravljenje kolača. Svaka vrsta brašna drugačije reaguje sa kvascem te u svom supermarketu izaberite ono koje Vam najviše odgovara.

6. Kukuruzno brašno i ovseno brašno

Kukuruzno i ovseno brašno se prave mlevenjem kukuruza i ovsa i služe za pravljenje hrskavog hleba.

7. Šećer

Šećer je veoma važan sastojak koji hlebu daje slatkoću i boju. Takođe potpomaže dizanje kvasca. Uglavnom se koristi beli šećer, ali može se koristiti i žuti.

8. Kvasac

Potpomaže podizanje testa.

1k.k. suvog kvasca =3/4 k.k.instant kvasca

5k.k. suvog kvasca =1 k.k.instant kvasca

2k.k. suvog kvasca =1.5 k.k.instant kvasca

Kvasac mora da se drži u frižideru jer će se pokvariti na visokoj temperaturi. Pre upotrebe pogledajte datum upotrebe na pakovanju.

Kako da proverite da li je kvasac ispravan:

(1) sipajte 1/2 šolje tople vode (45-50°C) u mericu

(2) Sipajte 1 k.k belog šećera u šolju i pomešajte, a zatim razmrzite 2 k.k. kvasca u vodu.

(3) Mericu držite 10 min na toplom mestu. Ne mešajte vodu.

4 Ako se pojavi pena, kvasac je još uvek aktivan.

9. So

So poboljšava ukus hleba i boju kore, ali isto tako sprečava aktivnost kvasca. Stoga, pažljivo pratite uputstvo.

10. Jaja

Jaja poboljšavaju mekoću i veličinu hleba.

11. Mast, puter i ulje

Mast čini hleb mekim i produžava mekoću. Puter se dodaje otopljen ili iseckan.

12. Prašak za pecivo

Koristi se za podizanje hleba i kolača.

13. Soda

Ima isti efekat kao i prašak za pecivo i koristi se u kombinaciji sa istim.

14. Voda i ostale tečnosti

Bitan sastojak u procesu pravljenja hleba. Najpoželjnija temperatura vode je između 20°C and 25°C.

Sastojci

Veoma je bitno pratiti recept pri pravljenju hleba.

Bitno je koristiti mericu i memu kašiku.

Redosled dodavanja sastojaka

Redosled: tečni sastojci, jaja, so, mleko u prahu. Kvasac se stavlja samo na suvo brašno i ne sme da dodir sa solju.

Objašnjenje za moguće probleme

Br.	Problem	Opis	Rešenje
1	Dim iz ventilacionog otvora prilikom pečenja	Neki sastojci su se zalepili za grejač ili su negde u blizini, za prvu upotrebu, ulje je verovatno ostalo na površini grejača.	Isključite uređaj iz struje i očistite grejač, ali vodite računa da se ne ispečete, tokom prve upotrebe, sve treba da bude suvo, i otvorite poklopac.
2	Donja kora hleba je veoma debela.	Hleb je verovatno stajao dugo vruć u uređaju nakon završetka procesa pečenja te se voda previše slila.	Odmah nakon završetka pečenja izvadite hleb.
3	Hleb se teško vadi	Lopaticice su se zalepile za držalje u posudi	Nakon što izvadite hleb, sipajte toplu vodu u posudu i potopite lopaticu na 10 minuta, a zatim je izvadite i operite.
4	Dešava se da masa nije ujednačena i nedovoljno je pečena	1.izabrani program je neprikladan	Izaberite prikladan program
		2.nakon procesa, nekoliko puta ste otvarali poklopac i hleb je suv i bled.	Ne otvarajte poklopac tokom poslednjeg nadizanja testa.
		3.Dešava se da je otpor suviše velik te lopatica ne može da se okreće adekvatno	Proverite lopaticice, izvadite posudu za pečenje i pustite lopaticu da radi na prazno, ako radi normalno, obratite se ovlašćenom servisu.
5	Pojavljuje se "H:HF" nakon pritiska na dugme "start/stop"	Temperatura u uređaju je suviše visoka.	Pritisnite dugme "start/stop" i isključite uređaj iz struje, izvadite posudu, otvorite zaštitni poklopac dok se uređaj ne ohladi.
6	Buka motora	Posuda nije adekvatno pričvršćena ili je testo suviše veliko da bi se mesilo.	Proverite da li je posuda pravilno pričvršćena, da li je testo pravljeno po receptu i da li su sastojci dodati po receptu.
7	Veličina hleba je suviše velika tako da podiže poklopac	Previše kvasca, brašna ili je temperatura vode previsoka.	Proverite sve sastojke i prilagodite ih zahtevanoj količini.
8	Veličina hleba je premala ili ne raste uopšte	Nema kvasca ili ga je nedovoljno, štaviše, loše reaguje ako je temp. vode previsoka ili je kvasac pomešan sa solju, ili je temp. niska.	Proverite sastojke i podesite temperaturu.

9	Testo je previše naraslo i izlazi iz posude za pečenje	Količina tečnosti i kvasca je prevelika i testo je mekano.	Korigujte količine
10	Hleb je splasnio tokom pečenja testa.	1.brašno je loše i testo ne može da se digne.	Koristite bolje brašno
		2.kvasac se prebrzo diže ili je temp. kvasca previsoka.	Kvasac je upotrebljen pri sobnoj temperaturi.
		3.Previše vode čini testo vlažnim i mekanim.	Prilagodite vodu receptu
11	Hleb je težak i nerastresit	1.previše brašna ili manjak vode.	Korigujte količine
		2.previše žitarica	Korigujte količine
12	Sredina hleba je šuplja	1. Previše vode i kvasca i manjak soli	Korigujte količine i proverite so
		2.temp. vode je previsoka	Proverite temp. vode
13	Brašno na kori hleba	1.previše glutena u sastojcima. npr. puter, banane	Ne dodajte sastojke sa jakim glutenom.
		2.nedovoljno vode	Proverite vodu i mehaniku uređaja
14	Kora je debela i tamna pri pravljenju kolača ili hrane sa dosta šećera.	Boja je tamna zbog previše šećera.	Pritisnite dugme start/stop da zaustavite program 5-10 min pre završetka procesa. Pre nego što izvadite hleb ili kolač ostavite ga odstoji 20 min sa spuštenim poklopcem.

Specifikacija

Radna voltaža: 220-230 V
Radna frekvencija: 50 Hz
Snaga: 600 W
Procenjena struja: 2,7A

Pakovanje

Mini pekara1kom
Uputstvo1kom
Garancija1kom
Kutija1kom
Knjiga recepata.....1kom



Možete pomoći očuvanju životne sredine!

Pridržavajte se lokalnih propisa: neispravne uređaje odložite na mestu predviđenom za to.

Proizvođač zadržava pravo promene specifikacije i dizajna proizvoda