



ECG

PEKÁRNA NA CHLEBA

PCB 538

NÁVOD K OBSLUZE

Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji.

OBSAH

| | |
|---|----|
| BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 2 |
| Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu! | 2 |
| POPIS | 3 |
| OVLÁDACÍ PANEL | 4 |
| 1. Displej – základní nastavení | 4 |
| 2. Tlačítko START/STOP | 4 |
| 3. Tlačítko COLOR (Barva) | 4 |
| 4. Tlačítko LOAF SIZE (Velikost) | 4 |
| 5. Tlačítko SELECT (Volba) | 4 |
| 6. Tlačítko TIME (Čas) | 4 |
| FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA | 5 |
| Funkce zvukového signálu | 5 |
| Udržení v teple | 5 |
| Paměť | 5 |
| Bezpečnostní funkce | 5 |
| POSTUP PEČENÍ | 6 |
| Příprava k použití – programovací fáze pečení chleba | 6 |
| Jak připravit chléb | 6 |
| Konec naprogramovaných fází | 7 |
| OTÁZKY A ODPOVĚDI | 9 |
| Po pečení se chléb lepí na nádobu. | 9 |
| Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků? | 9 |
| Těsto překyne přes okraj nádoby | 9 |
| Chléb není dostatečně vykynutý | 9 |
| Kdy lze otevřít víko pekárny během provozu? | 9 |
| Co je pšeničná celozrnná mouka? | 9 |
| Co se musí dělat při použití žitné mouky? | 9 |
| Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají? | 9 |
| Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší trávení? | 9 |
| Co lze dělat, když chléb chutná po droždí? | 10 |
| Proč chléb pečený v klasické peci chutná odlišně od chleba vyrobeného v pekárně chleba? | 10 |
| ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA | 10 |
| ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ | 11 |
| OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ | 12 |
| Poznámky k receptům | 12 |
| 1. Ingredience | 12 |
| 2. Přizpůsobování dávek | 12 |
| 3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství | 12 |
| 4. Hmotnosti a objemy chleba | 12 |
| 5. Výsledky pečení | 13 |
| Řešení problémů: | 14 |
| TECHNICKÉ ÚDAJE | 14 |

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platných bezpečnostních předpisů.
2. Nepoužívejte pekárnu chleba, pokud je přívodní kabel poškozen. Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
3. Chraňte zařízení před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem.
4. Pekárna chleba by neměla být ponechána během chodu bez dozoru.
5. Nepoužívejte pekárnu chleba k vytápění místnosti!
6. Výrobek doporučujeme během pečení nevyzkoušeného receptu kontrolovat!
7. Pekárnu nikdy neponořujte do vody (ani částečně)!
8. Při manipulaci se spotřebičem postupujte tak, aby nedošlo k poranění (např. popálení, opaření). V průběhu pečení vystupuje horká pára z větracích otvorů a povrch pekárny je horký.
9. Pokud z pekárny vychází kouř způsobený vznikem připravovaných surovin, nechte víko uzavřené, pekárnu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě.
10. Doporučujeme nenechávat pekárnu chleba bez zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
11. Nepoužívejte pekárnu chleba venku nebo ve vlhkém prostředí. Nedotýkejte se přívodního kabelu nebo pekárny chleba mokřýma rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
12. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte pekárnu chleba v blízkosti dětí.
13. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany. Neovíňte přívodní kabel kolem spotřebiče, prodlouží se tak jeho životnost.
14. Teplota povrchů v blízkosti přístroje může být během jeho chodu vyšší než obvykle. Pekárnu chleba umístěte mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná cirkulace vzduchu potřebná k jeho správné činnosti.
15. Nikdy nezakrývejte prostor mezi pláštěm a pečicí formou a nevsunujte do tohoto prostoru žádné předměty (např. prsty, lžice, atd.). Prostor mezi pláštěm a pečicí formou musí být volný.
16. Během použití a po něm se nedotýkejte pečících ploch ani horkých částí výrobku, dokud výrobek nevychladne. Dotýkat se můžete pouze madla, abyste se vyvarovali popálení.
17. Pečící plochy tohoto výrobku mají nepřilnavý povrch, takže se snadno čistí. Nepoužívejte tedy k čištění vnitřních/vnějších částí výrobku a k manipulaci s chlebem žádné kovové ani tvrdé předměty či nářadí, abyste povrch pečících ploch nepoškodili.
18. Pekárnu chleba nepokládejte na horký povrch ani jej nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla (např. plotýnky sporáku).
19. Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány pro použití spotřebiče

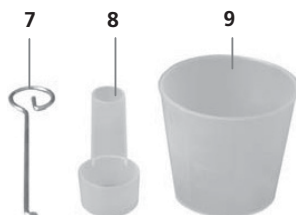
osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.

20. Používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár apod.).

POPIS

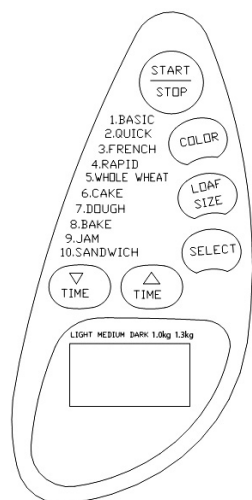


1. Hnětací háky
2. Pečící forma
3. Víko
4. Průzor
5. Pečící prostor
6. Ovládací panel



7. Nástroj na vyjmutí háků
8. Odměřovací lžice
9. Odměrka

OVLÁDACÍ PANEĽ



1. Displej – základní nastavení

Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví program **BASIC** (Klasik). Příklad „1 3:30“. Číslice 1 označuje, který program byl zvolen, číslice 3:30 čas přípravy zvoleného programu. Polohy dvou šipek poskytují informaci o zvolené barvě (hnědosti) pečeného chleba a hmotnosti. Základní nastavení po připojení pekárny k el. síti je (velikost II. a zhnědnutí **MEDIUM** (Střední)). Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují.

2. Tlačítko START/STOP

Toto tlačítko slouží pro spuštění a zastavení programu. Jakmile se tlačítko **START/STOP** stlačí, začnou body časové hodnoty blikat. Na displeji se zobrazí **BASIC** (Klasik). Jeli třeba použít jiný program, navolte ho pomocí tlačítka **SELECT** (Volba). Podržením tlačítka **STOP** na přibližně 3 sekundy zazní zvukový signál (pípnutí), program se ukončí, tento postup platí, i pokud chcete ukončit 60min. přihřívání pekárny.

3. Tlačítko COLOR (Barva)

Nastavíte požadovanou barvu zhnědnutí chleba, tj. jmenovitě: **LIGHT** (Světlý) / **MEDIUM** (Střední) / **DARK** (Tmavý).

4. Tlačítko LOAF SIZE (Velikost)

Nastavíte požadovanou hmotnost chleba v jednotlivých programech (viz. tabulka a recepty). Pro malé množství chleba 1,0 kg, pro velké množství chleba 1,3 kg.

5. Tlačítko SELECT (Volba)

Použijte toto tlačítko pro výběr jednoho z programů:

BASIC (Klasik) -

pro bílý pšeničný a hnědý žitný chléb, také pro chléb ochucený bylinkami a rozinkami. Tento program se používá nejvíce.

QUICK (Sprint) -

pro rychlou přípravu bílého, pšeničného a žitného chleba. Chléb pečený v tomto režimu je menší a má hustý střed.

FRENCH (Toustový) -

pro pečení lehkého chleba, francouzského chleba s křupavou kůrkou a lehkým středem.

RAPID (Sladký) -

míchání, kynutí a pečení chleba za extra krátký čas. Pro program je nutné použít vodu (nebo jiné tekuté složky) s teplotou 48–50 °C.

WHOLE WHEAT (Celozrnný) -

pro pečení celozrnného chleba. Toto nastavení poskytuje delší čas na předehřátí a nabobtnání zrn. S tímto programem nedoporučujeme používat funkci **TIME** (Čas) **-/+**.

CAKE (Dort) -

při tomto nastavení se promísí složky a potom se pečou po nastavený čas. Doporučujeme napřed zamíchat složky do dvou dílů a ty potom vysypat do pečicí misky.

DOUGH (Příprava) -

v tomto režimu se připraví jen těsto bez pečení. Těsto po přípravě můžete použít na chlebové rohlíky, pizzu atd. Při tomto nastavení můžete připravit v pekárně jakékoliv těsto.

BAKE (Pečení) -

pro pečení hnědého chleba nebo dortů.

JAM (Marmeláda) -

příprava džemu z čerstvého ovoce nebo marmelády.

SANDWICH (Sendvič) -

pro pečení lehkého chleba s měkkou a hrubou kůrkou.

6. Tlačítko TIME (Čas)

Nastavujete čas přípravy pečení chleba. Programy **QUICK** (Sprint), **RAPID** (Sladký), **CAKE** (Dort) a **JAM** (Marmeláda) nelze načasovat na pozdější spuštění. Hodiny a minuty, po kterých by měla

započít příprava, musí být přičteny k příslušnému základnímu času pro konkrétní program. Maximální časovací doba, kterou lze nastavit, je 13 hodin.

Příklad: Je 20:30 hodin a chléb má být hotov druhý den ráno v 7:00 hodin, tj. za 10 hodin a 30 minut. Stiskněte a držte tlačítko **TIME** (Čas), dokud se na displeji neobjeví hodnota 10:30, tj. čas mezi přítomností (20:30) a dobou, kdy má být chléb hotov. Zvolený čas se nastavuje po 10 minutách.

Pozor: Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako mléko, vajíčka, ovoce, jogurt, cibule atd.!

FUNKCE PEKÁRNY CHLEBA

Funkce zvukového signálu

Zvukový signál se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek,
- během druhého hnětacího cyklu při programech **BASIC** (Klasik), **WHOLE WHEAT** (Celozrnný), **QUICK** (Sprint), **CAKE** (Dort) a **SANDWICH** (Sendvič) pro signalizaci, že cereálie, ovoce, ořechy nebo jiné ingredience mohou být přidány,
- když je program u konce,
- během přihívání na konci pečícího postupu zvukový signál zazní opakovaně.

Udržení v teple

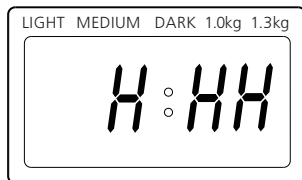
Chléb bude automaticky udržován teplý ještě po dobu 1 hodiny od dopečení. Pokud byste chtěli chléb vyjmout, vypněte program stisknutím tlačítka **START/STOP**.

Paměť

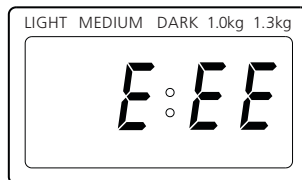
V případě přerušení dodávky energie během procesu přípravy chleba bude program automaticky pokračovat, přestože nestisknete tlačítko **START/STOP**, pokud dojde k obnovení dodávky energie do 10 minut. Pokud by přerušení trvalo déle než 10 minut, údaje nezůstanou v paměti a pak musíte použít nové přísady a pekárnu znovu zapnout. Pokud těsto ve chvíli přerušení dodávky energie nedosáhlo fáze kynutí, můžete rovnou stisknout tlačítko **START/STOP** a spustit tak program od začátku.

Bezpečnostní funkce

1. Jestliže je teplota pekárny ještě příliš vysoká (**nad 40 °C**) např. po předchozím použití, na displeji se objeví nápis **H:HH**, při opětovném stisknutí tlačítka **START/STOP** se ozve zvukový signál. Držte tlačítko **START/STOP** stisknuté, dokud nápis **H:HH** není vymazán a základní nastavení se neobjeví na displeji. Vyjměte pečící formu a vyčkejte, než pekárna zchladne.
2. Pokud se na displeji po stisknutí tlačítka **START/STOP** zobrazí **E:EE** (viz níže obr. 2), došlo k rozpojení obvodu čidla teploty. Nechte čidlo zkontrolovat autorizovaným technikem.



Obr. 1



Obr. 2

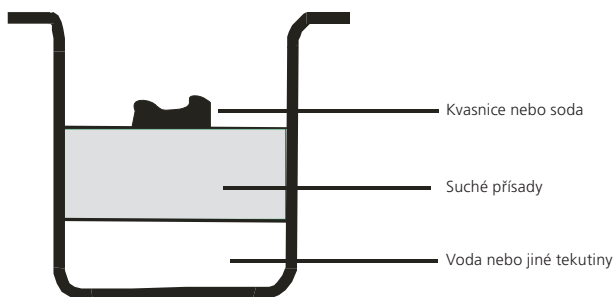
POSTUP PEČENÍ

Příprava k použití – programovací fáze pečení chleba

1. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v horké vodě s přidávkem saponátu. Důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.
2. Následně nastavte program **BAKE** (Pečení) a zapněte na 10 minut pekárnou bez vložených surovin, poté nechejte pekárnou vychladnout. Případně krátké, mírné zakouření není na závadu. Umístěte pekárnou na rovný a suchý povrch. Vidlici napájecího přívodu připojte k elektrické síti.
3. Pečicí formu uchopte oběma rukama, zasuňte ji do pekárně a dotlačte tak, aby byla dobře vložena ve středu pečicího prostoru. Následně zasuňte dva hnětací háky na hřídele v pečicí formě. Do formy vložte ingredience v pořadí předepsaném příslušným receptem. Uzavřete víko pekárně. Na ovládacím panelu nastavte požadovaný program (**SELECT** (Volba) / **LOAF SIZE** (Velikost) / **COLOR** (Barva) / **TIME** (Čas)). Nakonec stiskněte tlačítko **START**.
4. Pekařna automaticky míchá a hněte těsto, dokud se nedocílí správné konzistence. Po ukončení posledního cyklu hnětení se pekářna ohřeje na optimální teplotu pro vykynutí těsta. Následně pekářna automaticky nastaví teplotu a čas pečení chleba.
5. Je-li chléb na konci pečicího programu příliš světlý, použijte program **BAKE** (Pečení) pro jeho další zhnědnutí. Stiskněte tlačítko **START/STOP**, potom navolte program **BAKE** (Pečení) a zapněte pekárnou. Po ukončení pečení zazní zvukový signál, chléb můžete vyjmout z pekárně. Následně se zapne jednohodinové přehřívání.

Jak připravit chléb

1. Vložte pečicí formu do pekárně, potom ji dotlačte tak, až zacvakne na své místo. Na hřídele nasadte hnětací háky. Hnětací háky otočte ve směru hodinových ručiček, až zacvaknou na své místo. Doporučujeme před nasazením hnětacích háků vložit do formy margarín na pečení, abyste předešli přichycení těsta na háky. Navíc takto budete moci vyjmout hnětací háky z bochníku snáze.
2. Vložte do pečicí formy přísady. Dodržte pořadí uvedené v receptu. Obvykle jsou nejdřív přidávány tekuté přísady nebo voda, následuje cukr, sůl a mouka, jako poslední vždy přidávejte kvasnice nebo prášek do pečiva.



3. V mouce vytvořte malý důlek, do něj vložte kvasnice a ujistěte se, že nepřijdou do styku s tekutinami nebo solí.
4. Jemně zavřete víko a zapojte napájecí kabel do zásuvky.
5. Zapněte vypínač na boku pekárně.
6. Stiskněte opakovaně tlačítko **SELECT** (Volba), dokud nezvolíte požadovaný program.
7. Stisknutím tlačítka **COLOR** (Barva) zvolte požadovanou barvu kůrky.
8. Stisknutím tlačítka **LOAF SIZE** (Velikost) zvolte požadovanou velikost (1kg nebo 1,3kg).
9. Čas odložení nastavte stisknutím tlačítka **TIME** (Čas) ▲ nebo **TIME** (Čas) ▼. Tento krok můžete přeskočit, pokud chcete začít s přípravou chleba okamžitě.
10. Spusťte přípravu stisknutím tlačítka **START/STOP**.

11. U programů **BASIC** (Klasik), **FRENCH** (Toustový), **WHOLE WHEAT** (Celozrnný), **CAKE** (Dort), **SANDWICH** (Sendvič) zazní během přípravy dlouhé pípnutí. To je upozornění, že můžete přidat přísady. Otevřete víko a vložte požadované přísady. Větracími otvory může během pečení unikat pára. To je normální.
12. Po dokončení procesu se ozve jedno pípnutí. Stisknutím a podržením tlačítka **START/ STOP** po dobu asi 3 sekund proces zastavíte a můžete chléb vyjmout. Otevřete víko a za použití kuchyňských chňapek pevně uchopíte pečicí formu a vyjměte ji z pekárně.
13. **Upozornění: pečicí forma i chléb mohou být velmi horké! Dávejte proto vždy pozor.**
14. Před vyjmutím bochníku nechte pečicí formu vychladnout. Potom pomocí nepřilnavé špachtle jemně oddělte strany bochníku od formy.
15. Formu otočte vzhůru nohama na mřížku nebo čistou pracovní desku a jemně s ní zatřeste, až se bochník zcela uvolní.
16. Než chléb nakrájíte, nechte ho asi 20 minut vychladnout. Doporučujeme krájet chléb elektrickým kráječem nebo nožem na pečivo, nikoliv nožem na ovoce nebo kuchyňským nožem. V opačném případě by se chléb mohl zdeformovat.
17. Pokud nemáte prostor nebo jste nestiskli tlačítko **START/STOP** po dokončení procesu, chléb bude po dobu 1 hodiny udržován automaticky v teple. Po uplynutí této doby se ozve 10x pípnutí a následně se pekárna automaticky vypne.
18. Pokud pekárnou nepoužíváte nebo nechcete proces dokončit, vypněte ji a odpojte napájecí kabel od zdroje energie.
19. **Poznámka:** Než bochník nakrájíte, vyjměte pomocí nástroje hnětací háky z jeho spodní části. Bochník je horký, nikdy proto nevyjímejte hnětací háky rukama.
20. **Poznámka:** Pokud chléb nesníte celý, doporučujeme vám uložit zbytek do plastového sáčku nebo nádoby. Chléb můžete skladovat až 3 dny při pokojové teplotě. Jestliže ho potřebujete uskladnit na delší dobu, vložte ho do plastového sáčku nebo nádoby a následně do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Protože doma vyrobený chléb neobsahuje žádné konzervanty, jeho skladovací doba obecně není delší než skladovací lhůta pro chléb zakoupený v obchodě.

Konec naprogramovaných fází

Po ukončení programu tahem vyjměte pečicí formu, položte ji na tepelně odolnou pevnou podložku (např. prkénko). Pokud chléb nevypadne z formy na podložku, hýbejte hnětacími hřídelemi několikrát sem a tam, dokud se chléb neuvolní. Poté můžete chléb snadno rozřezat a úplně vyjmout hnětací háky.

PŘEHLED PROGRAMŮ – ČASOVÁNÍ

| Menu číslo | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|----------|----------|--------|-------|-------------|---|----------|------|---|----------|
| | BASIC | QUICK | FRENCH | RAPID | WHOLE WHEAT | CAKE | DOUGH | BAKE | JAM | SANDWICH |
| Velikost | I. | | | | I. | | | | | I. |
| Přibližná hmotnost chleba (g) | 1000 | 1300 | | | 1000 | 1300 | | | | 1000 |
| Čas přípravy (hod.) | 3:20 | 3:30 | 3:50 | 1:52 | 3:30 | 3:40 | 2:00 | 1:50 | 1:20 | 3:09 |
| Následující časy jsou předepřásány v minutách | | | | | | | | | | |
| Předehřev, motor nebeží - topení zap./ vyp. 5/25 s | 17 | 20 | 5 | 3 | 37 | 40 | 22 | - | Topení zap./ vyp. 15/15 s | 11 |
| Míchání | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3,5 | 3 | - | 15 | 3 |
| 1. Hnětení | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | 2 |
| 2. Hnětení topení zap./vyp. 5/25 s | 13 | 20 | 16 | 5 | 13 | 13 | 16 | - | - | 13 |
| | | | | | | Slehaní 12,5 (min.) a topení 8 (min.) zap./ vyp. 5/25 s | | | | |
| Signal pro přidání ingrediencí | | | | | | | | | | |
| Zobrazený čas na displeji (hod.) | cca 2:54 | cca 2:57 | - | - | cca 2:44 | cca 2:47 | cca 1:49 | - | - | cca 2:34 |
| 1. Vyknutí top. zap./ vyp. (5/25 s)* | 45 | 45 | 45 | - | 45 | 45 | - | - | - | 45 |
| Hlazení těsta | 1 | - | 1 | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 |
| 2. Vyknutí top. zap./ vyp. (5/25 s)* | 18 | 7 | 25 | 7 | 18 | 18 | 45 | - | 45 | 18 |
| Hlazení těsta | 1 | - | 1 | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 |
| 3. Vyknutí těsta top. zap./vyp. (5/25 s)** | 45 | 25 | 50 | 27 | 35 | 35 | 22 | - | - | 39 |
| Pečení top. zap./vyp. (22/8 s) po doclení teploty 8/22 s. | 55 | 62 | 65 | 65 | 55 | 62 | 80 | 60 | 45 mícháni/ vaření top zap./ vyp. 15/15 s | 56 |
| Fáze uležení | - | - | - | - | - | - | 16 | - | 20 | - |
| Přihřívání (min.) | 60 | 60 | 60 | - | 60 | 60 | - | - | - | 60 |
| Předprogramování | | | | | | | | | | |
| Časový spínač (hod.) | 13 | 13 | - | - | 13 | 13 | 13 | 13 | - | 13 |

OTÁZKY A ODPOVĚDI

Po pečení se chléb lepí na nádobu.

Po ukončení pečení nechte chléb asi 10 minut zchladnout a následně obraťte formu dnem nahoru. Podle potřeby po pečení pohybujte hřídelemi hnětacích háků zleva doprava. Pro další pečení celou formu včetně hnětacích háků vymastěte.

Jak zabránit tvorbě děr v chlebu způsobených přítomností hnětacích háků?

Hnětací háky můžete vyjmout prsty pokrytými moukou před poslední fází kynutí těsta.

Těsto překyne přes okraj nádoby.

To se stává, zejména když se užívá pšeničná mouka, a je to následek vyššího obsahu lepku.

- Snižte množství mouky a přizpůsobte ostatní ingredience. Hotový chléb bude mít ještě stále dostatečný objem.
- Na těsto rozestřete polévkovou lžící horkého roztaveného margarínu.

Chléb není dostatečně vykynutý.

- Jestliže se uprostřed chleba vytvoří rýha tvaru V, mouka neobsahuje dost lepku. To značí, že mouka obsahuje příliš málo proteinu (což se stává zejména za deštivého léta), nebo že je mouka příliš vlhká.

Opatření: přidejte polévkovou lžící pšeničného lepku na každých 500 g mouky.

- Jestliže je chléb uprostřed zúžený, může příčina spočívat v jednom z následujících důvodů: teplota vody byla příliš vysoká, bylo použito nadměrné množství vody, nebo byla mouka chudá na lepek.

Kdy lze otevřít víko pekárny během provozu?

Všeobecně řečeno lze víko pekárny otevřít vždy během fáze hnětení. Během této fáze mohou být ještě přidána malá množství mouky nebo tekutiny. Má-li chléb mít po dopečení určité aspekty, postupujte takto:

Před poslední fází kynutí odklopte víko a opatrně nařizněte tvořící se kůrku chleba ostrým předeřhátým nožem, rozptylte na něj cereálie nebo rozestřete na kůrku směs bramborové mouky a vody za účelem docílení lesklé povrchové úpravy. To je však naposledy, kdy může být víko otevřeno, protože jinak prostředek chleba poklesne.

Co je pšeničná celozrnná mouka?

Celozrnná mouka se vyrábí ze všech druhů cereálií (obilovin), včetně pšenice. Termín „celozrnný“ značí, že mouka byla umleta z celých zrn a proto má vyšší obsah nestravitelných částic a tmavší barvu. Užití celozrnné mouky ale nedává chlebu tmavší zbarvení, jak se obecně věří.

Co se musí dělat při použití žitné mouky?

Žitná mouka neobsahuje lepek a chléb sotva vykyně. Aby se chléb stal lehce stravitelným, musí se připravit celozrnný žitný chléb s kvasnicemi.

Kolik existuje různých druhů mouky a jak se používají?

- Kukuřičná, rýžová a bramborová mouka je vhodná pro osoby alergické na lepek nebo pro ty, kteří trpí maloabsorpčním syndromem nebo břišními nemocemi. Viz příslušné recepty v receptáři.
- Mouka z pšenice špaldy je drahá, ale neobsahuje chemické přísady, protože pšenice roste na velmi chudé půdě a nevyžaduje žádné hnojivo. Špaldová mouka je obzvláště vhodná pro alergiky. Lze ji použít ve všech receptech popsanych v receptáři a obsahujících mouku typu 405, 550 a 1050.
- Mouka z prosa je obzvláště vhodná pro osoby trpícími mnoha alergijemi. Lze ji použít ve všech receptech předepisujících mouku typu 405, 550 a 1050, jak popsáno v receptáři.
- Mouka z tvrdé pšenice je vhodná na bagety díky své konzistenci a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

Jak lze vyrobit čerstvý chléb pro snazší trávení?

Přidáním mačkaného vařeného bramboru do mouky a následným hnětením těsta se učiní čerstvý chléb snáze stravitelným.

Co lze dělat, když chléb chutná po droždí?

- Tato chuť je často odstraňována přidáním cukru. Přidání cukru uděluje chlebu světlejší barvu.
- Přidejte do vody 1 polévkovou lžičci octu pro malé bochníky chleba a 2 polévkové lžičce pro velké bochníky.
- Namísto vody použijte podmáslí nebo kefir. To platí pro všechny recepty a doporučuje se pro zlepšení svěžesti chleba.

Proč chléb pečený v klasické peci chutná odlišně od chleba vyrobeného v pekárně chleba?

Závisí to na rozdílném stupni vlhkosti: chléb pečený v klasické peci je sušší z důvodu většího pečicího prostoru, zatímco chléb zhotovený v zařízení na pečení chleba je vlhčí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před každou údržbou odpojte výrobek od elektrické sítě! Čištění provádějte vždy na vychladnutém spotřebiči a pravidelně po každém použití! Doporučujeme potřít novou pečicí formu a hnětací háky teplu vzdorujícím tukem před jejich prvním použitím a nechat je ohřát v pekárně po dobu asi 10 minut při 160 °C. Po jejich vychladnutí očistěte (vyleštěte) pečicí formu od tuku papírovým ubrouskem. Toto se doporučuje provést na ochranu nepřilnavého povrchu. Tento postup může být čas od času opakován. Pro čištění použijte mírný detergent. Nikdy nepoužívejte chemické čisticí látky, benzín, čističe pecí nebo detergenty, které škrábou nebo jinak ničí povlak. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny ingredience a drobků z víka, pláště a pečicího prostoru. **Nikdy nenamáčejte pekárnu do vody nebo nenaplňujte pečicí prostor vodou!** Pro snadné čištění lze odejmout víko. Za tím účelem víko odklopte do svislé polohy a následně je mírným tahem odejměte. Otřete vnější plochy pečicí formy vlhkým hadříkem. Vnitřní plochy lze umýt trochou detergentní tekutiny. Jak hnětací háky, tak i pohonné hřídele se musí očistit ihned po použití. Zůstano-li hnětací háky ve formě, budou se později těžce vyndávat. V takovém případě naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji v klidu po dobu asi 30 minut. Pak vyjměte hnětací háky.

Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povlakem. Proto nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly poškrábat povrch během jeho čištění. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění jeho účinnost.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Jestliže se během používání pekárny chleba setkáte s nějakým problémem, projděte si prosím předtím, než se obrátíte na servisní středisko, následující informace:

| Problém | Příčina | Řešení |
|---|--|---|
| Kouř vychází z pečicího prostoru nebo z ventilačních otvorů. | Ingredience Inou na pečicí prostor nebo na vnější stranu pečicí formy. | Odpojte napájecí přívod od el. instalace a vyčistěte vnější části pečicí formy nebo pečicí prostor. |
| Střed chleba klesá a naspodu je vlhký. | Chléb zůstal po ukončení pečení a přehřevu příliš dlouho v pečicí formě. | Vyndejte chléb z pečicí formy před ukončením přehřívací fáze. |
| Chléb se obtížně vydává z pečicí formy. | Spodní strana bochníku je přilepena na hnětacích hácích. | Hýbejte hřídely sem a tam, dokud chléb nevypadne. Po pečení vyčistěte hnětací háky a hřídele. Podle potřeby naplňte pečicí formu na 30 minut teplou vodou. Poté lze snadno vyjmout hnětací háky a vyčistit je. |
| Ingredience nejsou správně míchané a chléb se nepeče správně. | Nesprávné nastavení programu. | Zkontrolujte zvolený program a ostatní nastavení. |
| | Během provozu pekárny došlo ke stisknutí tlačítka START/STOP. | Viz. kapitola Funkce pekárny chleba (opakované funkce). |
| | Během provozu pekárny bylo víko několikrát otevřeno. | Neotevírejte víko po posledním vykynutí. |
| | Dlouhodobý výpadek el. sítě během provozu pekárny. | Viz. kapitola Funkce pekárny chleba (opakované funkce). |
| | Otáčení hnětacích háků je zablokováno. | Zkontrolujte, zda hnětací háky nejsou zablokovány zrny apod. Vyndejte pečicí formu a zkontrolujte, zda se hřídele volně otáčejí. Není-li tomu tak, obraťte se na zákaznický servis. |
| Pečicí forma se během hnětení nadzvedává. | Těsto je příliš husté. Hnětací háky jsou zablokovány a pečicí forma je vytlačována nahoru. | Otevřete víko a do těsta přidejte trochu tekutiny. Poté víko opět uzavřete. |
| Pekárnu nelze spustit. Displej zobrazuje H:HH. | Pekárna je ještě horká z předchozího pečicího cyklu. | Držte tlačítko START/STOP stisknuté, dokud se na displeji neobjeví základní nastavení BASIC (Klasik). Odstraňte pečicí formu a nechte pekárnu vychladnout. Poté vraťte pečicí formu na své místo, nastavte znovu program a zapněte pekárnu. |

OTÁZKY A ODPOVĚDI TÝKAJÍCÍ SE RECEPTŮ

Poznámky k receptům

1. Ingredience

Jelikož každá ingredience hraje specifickou roli pro úspěšné pečení chleba, je odměřování stejně důležité jako pořadí, ve kterém se ingredience přidávají.

- Nejdůležitější ingredience jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít buď suché, nebo čerstvé droždí) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta a chleba. Vždy použijte správné množství ve správném poměru.
- Použijte teplé ingredience, jestliže se těsto má připravit ihned. Přejete-li si nastavit funkci časování programových fází, doporučuje se použít studené ingredience, aby se předešlo stavu, kdy droždí začne kynout příliš brzy.
- Margarín, máslo a mléko ovlivňují chuť a vůni chleba.
- Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru o 20 % bez ovlivnění úspěšného výsledku pečení. Dáváte-li přednost měkčí a světlejší kůrce, nahraďte cukr medem.
- Přejete-li si přidat cereální zrna, nechte je přes noc namáčet. Snízte množství mouky a tekutiny (až o 1/5). U žitné mouky jsou kvasnice nepostradatelné.
- Jestliže chcete obzvláště lehký chléb, bohatý na stravu pro povzbuzení činnosti střev, přidejte do těsta pšeničné otruby. Příslušné dávkování je 1 polévková lžice na 500 g mouky a zvyšte množství tekutiny o 1 polévkovou lžici.

2. Přizpůsobování dávek

Mají-li dávky být zvýšeny nebo sníženy, zajistěte, aby byly dodrženy poměry původních receptů. Pro docílení perfektních výsledků se řiďte dále uvedenými základními pravidly pro přizpůsobení dávek ingrediencí:

- Tekutiny/mouka: Těsto by mělo být měkké (ale ne příliš) a snadno hnětené, aniž by se stalo vláknitým. Lehkým hnětením by se měla vytvořit koule. To ale není případ těžkých těst jako z celozrnného žita nebo s cereálním chlebem. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Je-li příliš vlhké, přidáním mouky po malých dávkách se docílí správné konzistence těsta. Je-li těsto příliš suché, přidejte během hnětení vodu po lžicích.
- Nahrazování tekutin: Při používání receptem předepsaných ingrediencí obsahujících tekutinu (např. tvaroh, jogurt atd.) se musí snížit množství tekutiny na předpokládané celkové množství. Pokud používáte vajíčka, je třeba je ušlehat v odměřovacím poháru a doplnit pohár další požadovanou tekutinou na předpokládané množství. Žijete-li na vysoko položeném místě (nad 750 m nad mořem), těsto vykne rychleji. V takovém případě lze množství droždí snížit až o 1/4 až 1/2 kávové lžičky pro poměrné snížení jeho vykynutí. Totéž platí zvláště o měkké vodě.

3. Přidávání a odměřování ingrediencí a množství

- Vždy vložte v první řadě tekutinu, droždí až nakonec. Pro zpomalení kynutí (zejména při použití funkce časování) by se mělo zabránit styku droždí s tekutinou.
- Pro měření užíjte vždy stejné měrné jednotky. Hmotnosti v gramech musí být přesně odměřeny.
- Pro mililitrové označení lze použít dodaný odměřovací pohár, který má dílky stupnice od 50 do 300 ml.
- Ovocné, ořechové nebo cereální ingredience: Přejete-li si přidat další ingredience, můžete tak učinit pomocí zvláštních programů po zaznění zvukového signálu. Přidáte-li ingredience příliš brzy, budou během hnětení rozdrčeny.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- Přes přesné hmotnostní údaje mohou nastat malé rozdíly. Skutečná hmotnost chleba hodně závisí na vlhkosti místnosti v době přípravy.
- Všechny chleby s podstatným podílem pšenice dosahují velkého objemu a přesahují hranu nádoby po posledním vykynutí v případě nejvyšší hmotnostní třídy. Chléb se ale nerozlije. Část chleba vně formy snáze zhnědne v porovnání s chlebem uvnitř formy.

- Kde je pro sladké chleby navržen program QUICK (Sprint), můžete použít ingredience v menších množstvích (platí také pro program CAKE (Dort) pro výrobu lehčího pečiva).

5. Výsledky pečení

- Výsledek pečení závisí na místních podmínkách (měkká voda / vysoká relativní vlhkost vzduchu / vysoká nadmořská výška / konzistence ingrediencí atd.). Proto údaje v receptech tvoří referenční body, které mohou být vhodně upraveny. Jestliže jeden nebo jiný recept nevyjde napoprvé, nenechte se odradit. Snažte se najít důvod a zkuste to znovu obměnou podílů.
- Je-li chléb po pečení příliš bledý, můžete ho nechat zhnědnout v rámci programu pečení.
- Doporučujeme upéct zkušební chléb před nastavením funkce pro použití přes noc, takže v případě nutnosti budete moci provést potřebné změny.

| Problém | Příčina | Řešení |
|---|--|---|
| Chléb příliš rychle vykyne. | Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, nedostatek soli (nebo několik těchto příčin). | a/b |
| Chléb vůbec nevykyne nebo jen nedostatečně. | Vůbec žádné nebo příliš málo droždí. Staré nebo prošlé droždí. Tekutina byla příliš horká. Droždí se dostalo do styku s tekutinou. Nesprávný typ mouky nebo prošlá mouka. Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny. Nedostatek cukru. | a/b d c d d a/b/f a/b |
| Chléb příliš vykyne a rozlije se na pečící formu. | Je-li voda příliš měkká, droždí více kvasí. Příliš mnoho mléka ovlivní kvašení droždí. | e c |
| Střed chleba se snižuje. | Objem těsta je větší než forma a chléb se sníží. Kvašení je příliš krátké, nebo není dosti dlouhé z důvodu nadměrné teploty vody nebo pečícího prostoru nebo nadměrné vlhkosti. | c/g c/g |
| Po dokončení pečení je v chlebu prohlubeň. | Tekutiny je příliš mnoho. | a/b |
| Struktura chleba je těžká a hrudkovitá. | Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny. Nedostatek droždí nebo cukru. Příliš mnoho ovoce, hrubé mouky nebo jedné z ostatních ingrediencí. Stará nebo prošlá mouka. | a/b a/b b d |
| Střed chleba není upečen. | Příliš mnoho nebo nedostatek tekutiny. Recept obsahuje vlhké ingredience. | a/b/f f |
| Otevřená nebo hrubá struktura chleba nebo příliš mnoho děr. | Příliš mnoho vody. Žádná sůl. Vysoká vlhkost, voda příliš horká. Příliš mnoho tekutiny. | f b g c |
| Chléb je na povrchu nedopečený. | Objem je příliš velký vůči pečící formě. Nadměrné množství mouky, zejména pro bílý chléb. Příliš moc droždí a málo soli. Příliš moc cukru. Sladké ingredience navíc k cukru. | a/e b a/b a/b b |

| Problém | Příčina | Řešení |
|--|--|--------|
| Krajíce jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité. | Chléb nebyl dostatečně vychlazen (pára neunikla) | g |
| Usazeniny mouky na kůrce. | Mouka nebyla během hnětení na bocích dobře zpracována. | e |

Řešení problémů:

- Ingredience správně odměřte.
- Nastavte dávkování ingrediencí.
- Použijte jinou tekutinu, nebo ji nechte zchladnout na teplotu pokoje. Ingredience předepsané receptem přidejte ve správném pořadí. Utvořte malou prohloubeninu uprostřed mouky a vložte do ní rozdrobené droždí nebo suché droždí. Vyvarujte se přímému styku droždí s tekutinou.
- Používejte jen čerstvé a správně skladované ingredience.
- Opravte množství tekutiny. Používají-li se ingredience obsahující vodu, dávka přidávané vody se musí náležitě snížit.
- V případě velmi vlhkého počasí snižte množství vody o 1 až 2 polévkové lžíce.
- Vyjměte chléb z formy ihned po upečení a před rozřezáním ho nechte nejméně 15 minut zchladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

TECHNICKÉ ÚDAJE

Plně automatická příprava (hnětení, kynutí, pečení)

2 hnětací háky

9 programů pro přípravu chleba

1 program pro přípravu džemu

Max. hmotnost chleba 1,3 kg

Displej se zobrazením přípravy

Víko se skleněným průzorem

Akustický signál pro vložení dalších přísad

Antiadhezní úprava formy

Vhodné k mytí v myčce

Jmenovité napětí: 230 V~ 50 Hz

Jmenovitý příkon: 800 W

Hlučnost: < 65 dB

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05



ECG

PEKÁREŇ NA CHLIEB

PCB 538

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju.

OBSAH

| | |
|---|----|
| BEZPEČNOSTNÉ POKYNY | 18 |
| Čítajte pozorne a uschovajte pre budúcu potrebu! | 18 |
| POPIS | 19 |
| OVLÁDACÍ PANEL | 20 |
| 1. Displej – základné nastavenie..... | 20 |
| 2. Tlačidlo START/STOP..... | 20 |
| 3. Tlačidlo COLOR (Farba) | 20 |
| 4. Tlačidlo LOAF SIZE (Veľkosť) | 20 |
| 5. Tlačidlo SELECT (Voľba) | 20 |
| 6. Tlačidlo TIME (Čas)..... | 21 |
| FUNKCIE PEKÁRNE NA CHLIEB | 21 |
| Funkcia zvukového signálu | 21 |
| Udržanie v teple..... | 21 |
| Pamäť..... | 21 |
| Bezpečnostná funkcia | 21 |
| POSTUP PEČENIA | 22 |
| Príprava na použitie – programovacia fáza pečenia chleba | 22 |
| Ako pripraviť chlieb | 22 |
| Koniec naprogramovaných fáz | 23 |
| OTÁZKY A ODPOVEDE | 25 |
| Po pečení sa chlieb lepí na nádobu..... | 25 |
| Ako zabrániť tvorbe dier v chlebe spôsobených prítomnosťou hnetacích hákov? | 25 |
| Cesto prekysne cez okraj nádoby..... | 25 |
| Chlieb nie je dostatočne vykysnutý..... | 25 |
| Kedy je možné otvoriť veko pekárne počas prevádzky? | 25 |
| Čo je pšeničná celozrnná múka? | 25 |
| Čo sa musí robiť pri použití žitnej múky? | 25 |
| Koľko existuje rôznych druhov múky a ako sa používajú? | 25 |
| Ako je možné vyrobiť čerstvý chlieb pre ľahšie trávenie? | 26 |
| Čo je možné robiť, keď chlieb chutí po droždi? | 26 |
| Prečo chlieb pečený v klasickej peci chutí odlišne od chleba vyrobeného v pekárni na chlieb? | 26 |
| ČISTENIE A ÚDRŽBA..... | 26 |
| ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV | 27 |
| OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV | 28 |
| POZNÁMKY K RECEPTOM | 28 |
| 1. Ingrediencie..... | 28 |
| 2. Prispôsobovanie dávok | 28 |
| 3. Pridávanie a odmeriavanie ingrediencií a množstiev | 28 |
| 4. Hmotnosti a objemy chleba | 28 |
| 5. Výsledky pečenia | 29 |
| Riešenia problémov: | 30 |
| TECHNICKÉ ÚDAJE..... | 30 |

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte pre budúcu potrebu!

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkolvek časti zariadenia.

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by byť pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavané základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platných bezpečnostných predpisov.
2. Nepoužívajte pekáreň na chlieb, ak je prírodný kábel poškodený. Všetky opravy, vrátane výmeny napájacieho prívodu, zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
3. Chráňte zariadenie pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom.
4. Pekáreň na chlieb by nemala byť ponechaná počas chodu bez dozoru.
5. Nepoužívajte pekáreň chleba na vykurovanie miestnosti!
6. Výrobok odporúčame počas pečenia nevyskúšaného receptu kontrolovať!
7. Pekáreň nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne)!
8. Pri manipulácii so spotrebičom postupujte tak, aby nedošlo k poraneniu (napr. popáleniu, opareniu). V priebehu pečenia vystupuje horúca para z vetracích otvorov a povrch pekárne je horúci.
9. Ak z pekárne vychádza dym spôsobený vznietením pripravovaných surovín, nechajte veko uzatvorené, pekáreň okamžite vypnite a odpojte od elektrickej siete.
10. Odporúčame nenechávať pekáreň na chlieb so zasunutým prírodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vyťahnite prírodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
11. Nepoužívajte pekáreň na chlieb vonku alebo vo vlhkom prostredí. Nedotýkajte sa prírodného kábla alebo pekárne na chlieb mokrými rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
12. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate pekáreň na chlieb v blízkosti detí.
13. Prírodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany. Neovinuňte prírodný kábel okolo spotrebiča, predĺži sa tak jeho životnosť.
14. Teplota povrchov v blízkosti prístroja môže byť počas jeho chodu vyššia než obvykle. Pekáreň na chlieb umiestnite mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na jeho správnu činnosť.
15. Nikdy nezakrývajte priestor medzi plášťom a formou na pečenie a nevsúvajte do tohto priestoru žiadne predmety (napr. prsty, lyžice, atď.). Priestor medzi plášťom a formou na pečenie musí byť voľný.
16. Počas použitia a po ňom sa nedotýkajte plôch na pečenie ani horúcich častí výrobku, pokým výrobok nevychladne. Dotýkať sa môžete iba držadla, aby ste sa vyvarovali popáleniu.
17. Opekacie plochy tohto výrobku majú neprílnavý povrch, takže sa ľahko čistia. Nepoužívajte teda na čistenie vnútorných/vonkajších častí výrobku a na manipuláciu s chlebom žiadne kovové ani tvrdé predmety či náradie, aby ste povrch plôch na pečenie nepoškodili.
18. Pekáreň na chlieb nekladte na horúci povrch ani ju nepoužívajte v blízkosti zdroja tepla (napr. platničky sporáka).
19. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálne neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, ak na ne nebude dohliadané alebo ak neboli inštruované pre použitie spotrebiča

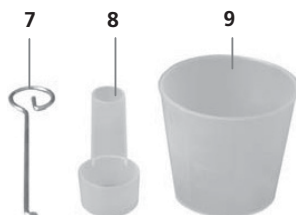
osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Na deti by sa malo dozerať, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.

20. Používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar a pod.).

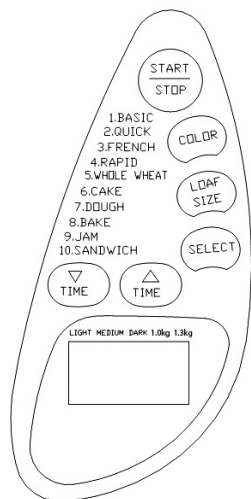
POPIS



1. Hnetacie háky
2. Forma na pečenie
3. Veko
4. Priezor
5. Priestor na pečenie
6. Ovládací panel
7. Nástroj na vybratie hákov
8. Odmerná lyžica
9. Odmerka



OVLÁDACÍ PANEĽ



1. Displej – základné nastavenie

Po uvedení pekárne do prevádzky sa na displeji objaví program **BASIC** (Klasik). Príklad „1 3:30“. Číslica 1 označuje, ktorý program bol zvolený, číslica 3:30 čas prípravy zvoleného programu. Polohy dvoch šípok poskytujú informáciu o zvolenej farbe (hnedosti) pečeného chleba a hmotnosti. Základné nastavenie po pripojení pekárne k el. sieti je (veľkosť II. a zhnednutie **MEDIUM** (Stredný)). Počas prevádzky je možné na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú.

2. Tlačidlo START/STOP

Toto tlačidlo slúži na spustenie a zastavenie programu. Ihneď ako sa tlačidlo **START/STOP** stlačí, začnú body časovej hodnoty blikať. Na displeji sa zobrazí **BASIC** (Klasik). Ak je potrebné použiť iný program, navoľte ho pomocou tlačidla **SELECT** (Voľba). Podržaním tlačidla **STOP** na približne 3 sekundy zaznie zvukový signál (pípnutie), program sa ukončí, tento postup platí, aj ak chcete ukončiť 60 min. prihrievanie pekárne.

3. Tlačidlo COLOR (Farba)

Nastavíte požadovanú farbu zhnednutia chleba, tj. menovite: **LIGHT** (Svetlý) / **MEDIUM** (Stredný) / **DARK** (Tmavý).

4. Tlačidlo LOAF SIZE (Veľkosť)

Nastavíte požadovanú hmotnosť chleba v jednotlivých programoch (pozri tabuľka a recepty). Pre malé množstvo chleba 1,0 kg, pre veľké množstvo chleba 1,3 kg.

5. Tlačidlo SELECT (Voľba)

Použite toto tlačidlo na výber jedného z programov:

BASIC (Klasik) -

pre biely pšeničný a hnedý žitný chlieb, taktiež pre chlieb ochutený bylinkami a hrozičkami. Tento program sa používa najviac.

QUICK (Šprint) -

pre rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a žitného chleba. Chlieb pečený v tomto režime je menší a má hustý stred.

FRENCH (Hriankový) -

pre pečenie ľahkého chleba, francúzskeho chleba s chrumkavou kôrkou a ľahkým stredom.

RAPID (Sladký) -

miešanie, kysnutie a pečenie chleba za extra krátky čas. Pre program je nutné použiť vodu (alebo iné tekuté zložky) s teplotou 48 – 50 °C.

WHOLE WHEAT (Celozrnný) -

pre pečenie celozrnného chleba. Toto nastavenie poskytuje dlhší čas na predhriatie a nasiaknutie zŕn. S týmto programom neodporúčame používať funkciu **TIME** (Čas) **-/+**.

CAKE (Torta) -

pri tomto nastavení sa premieša zložky a potom sa pečú nastavený čas. Odporúčame napred zamiešať zložky do dvoch dielov a tie potom vyspať do misky na pečenie.

DOUGH (Príprava) -

v tomto režime sa pripraví len cesto bez pečenia. Cesto po príprave môžete použiť na chlebové rožky, pizzu atď. Pri tomto nastavení môžete pripraviť v pekárni akékoľvek cesto.

BAKE (Pečenie) -

pre pečenie hnedého chleba alebo tort.

JAM (Marmeláda) -

príprava džemu z čerstvého ovocia alebo marmelády.

SANDWICH (Sendvič) -

pre pečenie ľahkého chleba s mäkkou a hrubou kôrkou.

6. Tlačidlo TIME (Čas)

Nastavujete čas prípravy pečenia chleba. Programy **QUICK** (Šprint), **RAPID** (Sladký), **CAKE** (Torta) a **JAM** (Marmeláda) nie je možné načasovať na neskoršie spustenie. Hodiny a minúty, po ktorých by mala začať príprava, musia byť pričítané k príslušnému základnému času pre konkrétny program. Maximálny čas pre načasovanie, ktorý je možné nastaviť, je 13 hodín.

Príklad: Je 20:30 hodín a chlieb má byť hotový na druhý deň ráno o 7:00 hodine, tj. za 10 hodín a 30 minút. Stlačte a držte tlačidlo **TIME** (Čas), pokým sa na displeji neobjaví hodnota 10:30, tj. čas medzi prítomnosťou (20:30) a časom, kedy má byť chlieb hotový. Zvolený čas sa nastavuje po 10 minútach.

Pozor: Pri práci s časovou funkciou nikdy nepoužívajte ingrediencie podliehajúce skaze ako mlieko, vajčička, ovocie, jogurt, cibuľa atď.!

FUNKCIE PEKÁRNE NA CHLIEB

Funkcia zvukového signálu

Zvukový signál sa spustí:

- keď sa stlačí ktorékoľvek z programových tlačidiel,
- počas druhého hnetacieho cyklu pri programoch **BASIC** (Klasik), **WHOLE WHEAT** (Celozrnný), **QUICK** (Šprint), **CAKE** (Torta) a **SANDWICH** (Sendvič) pre signalizáciu, že cereálie, ovocie, orechy alebo iné ingrediencie môžu byť pridané,
- keď je program pri konci,
- počas prihrievania na konci postupu pečenia zvukový signál zaznie opakovane.

Udržanie v teple

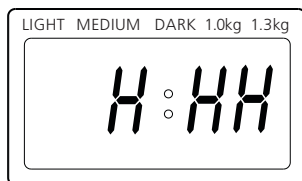
Chlieb bude automaticky udržiavaný teplý ešte počas 1 hodiny od dopečenia. Ak by ste chceli chlieb vybrať, vypnite program stlačením tlačidla **START/STOP**.

Pamäť

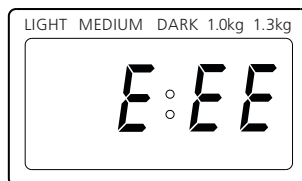
V prípade prerušenia dodávky energie počas procesu prípravy chleba bude program automaticky pokračovať, hoci nestlačíte tlačidlo **START/STOP**, ak dôjde k obnoveniu dodávky energie do 10 minút. Ak by prerušenie trvalo dlhšie než 10 minút, údaje nezostanú v pamäti, a potom musíte použiť nové prísady a pekáreň znovu zapnúť. Ak cesto vo chvíli prerušenia dodávky energie nedosiahlo fázu kysnutia, môžete rovno stlačiť tlačidlo **START/STOP** a spustiť tak program od začiatku.

Bezpečnostná funkcia

1. Ak je teplota pekárne ešte príliš vysoká (**nad 40 °C**) napr. po predchádzajúcom použití, na displeji sa objaví nápis **H:HH**, pri opätovnom stlačení tlačidla **START/STOP** sa ozve zvukový signál. Držte tlačidlo **START/STOP** stlačené, pokým nápis **H:HH** nie je vymazaný a základné nastavenie sa neobjaví na displeji. Vyberte formu na pečenie a vyčkejte, než pekáreň vychladne.
2. Ak sa na displeji po stlačení tlačidla **START/STOP** zobrazí **E:EE** (pozri nižšie obr. 2), došlo k rozpojeniu obvodu snímača teploty. Nechajte snímač skontrolovať autorizovaným technikom.



Obr. 1



Obr. 2

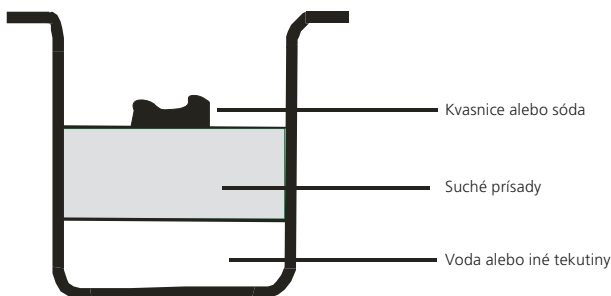
POSTUP PEČENIA

Príprava na použitie – programovacia fáza pečenia chleba

1. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu. Dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť.
2. Následne nastavte program **BAKE** (Pečenie) a zapnite na 10 minút pekáraň bez vložených surovín, potom nechajte pekáraň vychladnúť. Prípadné krátke, mierne dymenie sa nepovažuje za poruchu. Umiestnite pekáraň na rovný a suchý povrch. Vidlicu napájacieho prívodu pripojte k elektrickej sieti.
3. Formu na pečenie uchopte oboma rukami, zasuňte ju do pekárne a dotlačte tak, aby bola dobre vložená v strede priestoru na pečenie. Následne zasuňte dva hnetacie háky na hriadele vo forme na pečenie. Do formy vložte ingrediencie v poradí predpísanom príslušným receptom. Uzavrite veko pekárne. Na ovládacom paneli nastavte požadovaný program (**SELECT** (Voľba) / **LOAF SIZE** (Veľkosť) / **COLOR** (Farba) / **TIME** (Čas)). Nakoniec stlačte tlačidlo **START**.
4. Pekáraň automaticky mieša a hnetie cesto, pokiaľ sa nedocieli správna konzistencia. Po ukončení posledného cyklu hnetenia sa pekáraň ohreje na optimálnu teplotu pre vykysnutie cesta. Následne pekáraň automaticky nastaví teplotu a čas pečenia chleba.
5. Ak je chlieb na konci programu pečenia príliš svetlý, použite program **BAKE** (Pečenie) pre jeho ďalšie zhnednutie. Stlačte tlačidlo **START/STOP**, potom navoľte program **BAKE** (Pečenie) a zapnite pekáraň. Po ukončení pečenia zaznie zvukový signál, chlieb môžete vybrať z pekárne. Následne sa zapne jednohodinové prihríevanie.

Ako pripraviť chlieb

1. Vložte formu na pečenie do pekárne, potom ju dotlačte tak, až zacvakne na svoje miesto. Na hriadele nasadte hnetacie háky. Hnetacie háky otočte v smere hodinových ručičiek, až zacvaknú na svoje miesto. Odporúčame pred nasadením hnetacích hákov vložiť do formy margarín na pečenie, aby ste predišli prichyteniu cesta na háky. Navyše takto budete môcť vybrať hnetacie háky z bochníka ľahšie.
2. Vložte do formy na pečenie prísady. Dodržte poradie uvedené v recepte. Obvykle sú najskôr pridávané tekuté prísady alebo voda, nasleduje cukor, soľ a múka, ako posledné vždy pridávajúte kvasnice alebo prášok do pečiva.



3. V múke vytvorte malú jamku, do nej vložte kvasnice a uistite sa, že neprídu do styku s tekutinami alebo soľou.
4. Jemne zavrite veko a zapojte napájací kábel do zásuvky.
5. Zapnite vypínač na boku pekárne.
6. Stlačte opakovane tlačidlo **SELECT** (Voľba), pokiaľ nezvoľíte požadovaný program.
7. Stlačením tlačidla **COLOR** (Farba) zvolíte požadovanú farbu kôrky.
8. Stlačením tlačidla **LOAF SIZE** (Veľkosť) zvolíte požadovanú veľkosť (1 kg alebo 1,3 kg).
9. Čas odloženia nastavte stlačením tlačidla **TIME** (Čas) ▲ alebo **TIME** (Čas) ▼. Tento krok môžete preskočiť, ak chcete začať s prípravou chleba okamžite.

10. Spustíte prípravu stlačením tlačidla **START/STOP**.
11. Pri programoch **BASIC** (Klasik), **FRENCH** (Hriankový), **WHOLE WHEAT** (Celozrnný), **CAKE** (Torta), **SANDWICH** (Sendvič) zaznie počas prípravy dlhé pípnutie. To je upozornenie, že môžete pridať prísady. Otvorte veko a vložte požadované prísady. Vetracími otvormi môže počas pečenia unikáť para. To je normálne.
12. Po dokončení procesu sa ozve jedno pípnutie. Stlačením a podržaním tlačidla **START/STOP** počas asi 3 sekúnd proces zastavíte a môžete chlieb vybrať. Otvorte veko a použitím kuchynských chňapiek pevne uchopíte formu na pečenie a vyberte ju z pekárne.
13. **Upozornenie: forma na pečenie aj chlieb môžu byť veľmi horúce! Dávajte preto vždy pozor.**
14. Pred vybratím bochníka nechajte formu na pečenie vychladnúť. Potom pomocou nepríľnavej špachtle jemne oddelíte strany bochníka od formy.
15. Formu otočte hore nohami na mriežku alebo čistú pracovnú dosku a jemne s ňou zatraste, až sa bochník úplne uvoľní.
16. Než chlieb nakrájate, nechajte ho asi 20 minút vychladnúť. Odporúčame krájať chlieb elektrickým krájačom alebo nožom na pečivo, nie nožom na ovocie alebo kuchynským nožom. V opačnom prípade by sa chlieb mohol zdeformovať.
17. Ak nemáte priestor alebo ste nestlačili tlačidlo **START/STOP** po dokončení procesu, chlieb bude počas 1 hodiny udržiavaný automaticky v teple. Po uplynutí tohto času sa ozve 10x pípnutie a následne sa pekáreň automaticky vypne.
18. Ak pekáreň nepoužívate alebo nechcete proces dokončiť, vypnite ju a odpojte napájací kábel od zdroja energie.
19. **Poznámka:** Než bochník nakrájate, vyberte pomocou nástroja hnetacie háky z jeho spodnej časti. Bochník je horúci, nikdy preto nevyberajte hnetacie háky rukami.
20. **Poznámka:** Ak chlieb nezjete celý, odporúčame vám uložiť zvyšok do plastového vrečka alebo nádoby. Chlieb môžete skladovať až 3 dni pri izbovej teplote. Ak ho potrebujete uskladniť na dlhší čas, vložte ho do plastového vrečka alebo nádoby a následne do mrazničky. Skladujte max. 10 dní. Pretože doma vyrobený chlieb neobsahuje žiadne konzervanty, jeho skladovacia lehota všeobecne nie je dlhšia než skladovacia lehota pre chlieb zakúpený v obchode.

Koniec naprogramovaných fáz

Po ukončení programu ťahom vyberte formu na pečenie, položte ju na tepelne odolnú pevnú podložku (napr. lopárik). Ak chlieb nevypadne z formy na podložku, hýbte hnetacími hriadelmi niekoľkokrát sem a tam, pokiaľ sa chlieb neuvoľní. Potom môžete chlieb jednoducho rozrezať a úplne vybrať hnetacie háky.

PREHLAD PROGRAMOV - ČASOVANIA

| Menu číslo | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|--|-----------|-----------|-----------|-------|-------------|--|-----------|------|---|-------------------------|
| | BASIC | QUICK | FRENCH | RAPID | WHOLE WHEAT | CAKE | DOUGH | BAKE | JAM | SANDWICH |
| Veľkosť | Il. | | | | Il. | | | | | I. |
| Približná hmotnosť chleba (g) | 1000 | 1300 | | | 1000 | 1300 | | | | 1000 |
| Čas prípravy (hod.) | 3:20 | 3:30 | 3:50 | 1:52 | 3:30 | 3:40 | 2:00 | 1:50 | 1:20 | 3:09 |
| Nasledujúce časy sú predpísané v minútach | | | | | | | | | | |
| Predhriatie, motor nebeží – ohrev zap./ vyp. 5/25 s | 17 | 20 | 5 | 22 | 3 | 37 | 40 | 22 | - | Ohrev zap./vyp. 15/15 s |
| Miešanie | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 1. Miesenie | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | 2 |
| 2. Miesenie ohrev zap./vyp. 5/25 s | 13 | 20 | 16 | 5 | 13 | 13 | 16 | 16 | - | 13 |
| | | | | | | Sľahanie 12,5 (min.) a ohrev 8 (min.) zap./vyp. 5/25 s | | | | |
| Signal pre pridanie ingrediencií | | | | | | | | | | |
| Zobrazený čas na displeji (hod.) | cca. 2:54 | cca. 2:57 | cca. 1:33 | - | cca. 2:44 | cca. 2:47 | cca. 1:49 | - | - | cca. 2:34 |
| 1. Vykynutí top. zap./vyp. (5/25 s)* | 45 | - | 45 | - | 45 | 45 | - | - | - | 45 |
| Hladenie cesta | 1 | - | 1 | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 |
| 2. Vykysnutie ohr. zap./vyp. (5/25 s)* | 18 | 7 | 25 | 7 | 18 | 18 | - | 45 | 45 | 18 |
| Hladenie cesta | 1 | - | 1 | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 |
| 3. Vykysnutie cesta ohr. zap./vyp. (5/25 s)** | 45 | 25 | 50 | 27 | 35 | 35 | - | 22 | - | 39 |
| Pečenie ohr. zap./vyp. (22/8 s) po docelení teploty 8/2.2 s. | 55 | 62 | 65 | 65 | 55 | 62 | 80 | 60 | 45 miesanie/ varenie ohr. zap./vyp. 15/15 s | 56 |
| Fáza uležania | - | - | - | - | - | - | 16 | - | - | 20 |
| Prihrievanie (min.) | 60 | 60 | 60 | - | 60 | 60 | - | - | - | 60 |
| Predprogramovanie | | | | | | | | | | |
| Časový spínač (hod.) | 13 | - | 13 | - | 13 | 13 | - | 13 | - | 13 |

OTÁZKY A ODPOVEDE

Po pečení sa chlieb lepí na nádobu.

Po ukončení pečenia nechajte chlieb asi 10 minút vychladnúť a následne obráťte formu dnom hore. Podľa potreby po pečení pohybujte hriadelmi hnetacích hákov zľava doprava. Pre ďalšie pečenie celú formu vrátane hnetacích hákov vymastite.

Ako zabrániť tvorbe dier v chlebe spôsobených prítomnosťou hnetacích hákov?

Hnetacie háky môžete vybrať prstami pokrytými múkou pred poslednou fázou kysnutia cesta.

Cesto prekysne cez okraj nádoby.

To sa stáva, najmä keď sa používa pšeničná múka, a je to následok vyššieho obsahu lepku.

- Znížte množstvo múky a prispôbte ostatné ingrediencie. Hotový chlieb bude mať ešte stále dostatočný objem.
- Na cesto roztríte polievkovú lyžicu horúceho roztaveného margarínu.

Chlieb nie je dostatočne vykysnutý.

- Ak sa uprostred chleba vytvorí ryha tvaru V, múka neobsahuje dosť lepku. To určuje, že múka obsahuje príliš málo proteínu (čo sa stáva najmä za daždivého leta) alebo že je múka príliš vlhká. Opatrenie: pridajte polievkovú lyžicu pšeničného lepku na každých 500 g múky.
- Ak je chlieb uprostred zúžený, môže príčina spočívať v jednom z nasledujúcich dôvodov: teplota vody bola príliš vysoká, bolo použité nadmerné množstvo vody alebo bola múka chudobná na lepok.

Kedy je možné otvoriť veko pekárne počas prevádzky?

Všeobecne povedané je možné veko pekárne otvoriť vždy počas fázy hnetenia. Počas tejto fázy môžu byť ešte pridané malé množstvá múky alebo tekutiny. Ak má mať chlieb po dopečení určité aspekty, postupujte takto:

Pred poslednou fázou kysnutia odklopte veko a opatrne narežte tvoriacu sa kôrku chleba ostrým predhriatym nožom, rozptýľte naň cereálie alebo roztríte na kôrku zmes zemiakovej múky a vody za účelom docielenia lesklej povrchovej úpravy. To je však naposledy, kedy môže byť veko otvorené, pretože inak prostriedok chleba poklesne.

Čo je pšeničná celozrnná múka?

Celozrnná múka sa vyrába zo všetkých druhov cereálií (obilovín), vrátane pšenice. Termín „celozrnný“ určuje, že múka bola umletá z celých zŕn a preto má vyšší obsah nestráviteľných častí a tmavšiu farbu. Použitie celozrnnnej múky ale nedáva chlebu tmavšie zafarbenie, ako sa všeobecne verí.

Čo sa musí robiť pri použití žitnej múky?

Žitná múka neobsahuje lepok a chlieb sotva vykysne. Aby sa chlieb stal ľahko stráviteľným, musí sa pripraviť celozrnný žitný chlieb s kvasnicami.

Koľko existuje rôznych druhov múky a ako sa používajú?

- Kukurličná, ryžová a zemiaková múka je vhodná pre osoby alergické na lepok alebo pre tých, ktorí trpia maloabsorpčným syndrómom alebo brušnými ochoreniami. Pozri príslušné recepty v receptári.
- Múka zo špaldovej pšenice je drahá, ale neobsahuje chemické prísady, pretože pšenica rastie na veľmi chudobnej pôde a nevyžaduje žiadne hnojivo. Špaldová múka je obzvlášť vhodná pre alergikov. Je možné ju použiť vo všetkých receptoch popísaných v receptári a obsahujúcich múku typu 405, 550 a 1050.
- Múka z prosa je obzvlášť vhodná pre osoby trpiace mnohými alergiami. Je možné ju použiť vo všetkých receptoch predpisujúcich múku typu 405, 550 a 1050, ako je popísané v receptári.
- Múka z tvrdej pšenice je vhodná na bagety vďaka svojej konzistencii a môže byť nahradená krupicou z tvrdej pšenice.

Ako je možné vyrobiť čerstvý chlieb pre ľahšie trávenie?

Pridaním popučeného vareného zemiaku do múky a následným hnetením cesta sa stane čerstvý chlieb ľahšie stráviteľným.

Čo je možné robiť, keď chlieb chutí po drożdži?

- Táto chuť je často odstraňovaná pridaním cukru. Pridanie cukru dáva chlebu svetlejšiu farbu.
- Pridajte do vody 1 polievkovú lyžicu octu pre malé bochníky chleba a 2 polievkové lyžice pre veľké bochníky.
- Namiesto vody použite cmar alebo kefir. To platí pre všetky recepty a odporúča sa pre zlepšenie sviežosti chleba.

Prečo chlieb pečený v klasickej peci chutí odlišne od chleba vyrobeného v pekárni na chlieb?

Závisí to od rozdielneho stupňa vlhkosti: chlieb pečený v klasickej peci je suchší z dôvodu väčšieho priestoru na pečenie, zatiaľ čo chlieb zhotovený v zariadení na pečenie chleba je vlhší.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred každou údržbou odpojte výrobok od elektrickej siete! Čistenie vykonávajte vždy na vychladnutom spotrebiči a pravidelne po každom použití! Odporúčame potrieť novú formu na pečenie a hnetacie háky teplu vzdorujúcim tukom pred ich prvým použitím a nechať ich ohriať v pekárni počas asi 10 minút pri 160 °C. Po ich vychladnutí očistite (vyleštite) formu na pečenie od tuku papierovým obrúskom. Toto sa odporúča vykonať na ochranu nepríľnavého povrchu. Tento postup môže byť čas od času opakovaný. Na čistenie použite mierny detergent. Nikdy nepoužívajte chemické čistiace látky, benzín, čističe pecí alebo detergenty, ktoré škrabú alebo inak ničia povlak. Vlhkou handričkou odstráňte všetky ingrediencie a drobký z veka, pláštá a priestoru na pečenie **Nikdy nenamáčajte pekáreň do vody alebo nenaplnajte priestor na pečenie vodou!** Pre jednoduché čistenie je možné odstrániť veko. Za tým účelom veko odklopte do zvislej polohy a následne ho miernym ťahom odstráňte. Utrite vonkajšie plochy formy na pečenie vlhkou handričkou. Vnútorne plochy je možné umyť trochu detergentnej tekutiny. Ako hnetacie háky, tak aj pohonné hriadele, sa musia očistiť ihneď po použití. Ak zostanú hnetacie háky vo forme, budú sa neskôr ťažko vyberať. V takom prípade naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju v pokoji počas asi 30 minút. Potom vyberte hnetacie háky. Forma na pečenie je opatrená nepríľnavým povlakom. Preto nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch počas jeho čistenia. Normálne je, že v priebehu času sa farba povrchu mení. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení jeho účinnosť.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Ak sa počas používania pekárne na chlieb stretnete s nejakým problémom, prejdite si, prosím, predtým, ako sa obrátite na servisné stredisko, nasledujúce informácie:

| Problém | Príčina | Riešenia |
|---|--|--|
| Dym vychádza z priestoru na pečenie alebo z ventilačných otvorov. | Ingrediencie sa prilepujú na priestor na pečenie alebo na vonkajšiu stranu formy na pečenie. | Odpojte napájací prívod od el. inštalácie a vyčistite vonkajšie časti formy na pečenie alebo priestor na pečenie. |
| Stred chleba klesá a naspodku je vlhký. | Chlieb zostal po ukončení pečenia a prihrievaní príliš dlho vo forme na pečenie. | Vyberte chlieb z formy na pečenie pred ukončením prihrievacej fázy. |
| Chlieb sa náročne vyberá z formy na pečenie. | Spodná strana bochníka je prilepená na hnetacích hákoch. | Hýbte hriadeľom sem a tam, pokým chlieb nevypadne. Po pečení vyčistite hnetacie háky a hriadele. Podľa potreby naplňte formu na pečenie na 30 minút teplou vodou. Potom je možné jednoducho vybrať hnetacie háky a vyčistiť ich. |
| Ingrediencie nie sú správne miešané a chlieb sa nepečie správne. | Nesprávne nastavenie programu. | Skontrolujte zvolený program a ostatné nastavenia. |
| | Počas prevádzky pekárne došlo k stlačeniu tlačidla START/STOP. | Pozri kapitolu Funkcie pekárne na chlieb (opakované funkcie). |
| | Počas prevádzky pekárne bolo veko niekoľkokrát otvorené. | Neotvárajte veko po poslednom vykysnutí. |
| | Dlhodobý výpadok el. siete počas prevádzky pekárne. | Pozri kapitolu Funkcie pekárne na chlieb (opakované funkcie). |
| | Otáčanie hnetacích hákov je zablokované. | Skontrolujte, či hnetacie háky nie sú zablokované zrnami a pod. Vyberte formu na pečenie a skontrolujte, či sa hriadele voľne otáčajú. Ak nie je tomu tak, obráťte sa na zákaznícky servis. |
| Forma na pečenie sa počas hnetenia nadvihuje. | Cesto je príliš husté. Hnetacie háky sú zablokované a forma na pečenie je vytlačovaná hore. | Otvorte veko a do cesta pridajte trochu tekutiny. Potom veko opäť uzavrite. |
| Pekáreň nie je možné spustiť. Displej zobrazuje H:HH. | Pekáreň je ešte horúca z predchádzajúceho cyklu pečenia. | Držte tlačidlo START/STOP stlačené, pokým sa na displeji neobjaví základné nastavenie BASIC (Klasik). Odstráňte formu na pečenie a nechajte pekáreň vychladnúť. Potom vráťte formu na pečenie na svoje miesto, nastavte znovu program a zapnite pekáreň. |

OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA RECEPTOV

POZNÁMKY K RECEPTOM

1. Ingrediencie

Keďže každá ingrediencia hrá špecifickú rolu pre úspešné pečenie chleba, je odmeriavanie rovnako dôležité ako poradie, v ktorom sa ingrediencie pridávajú.

- Najdôležitejšie ingrediencie ako tekutina, múka, soľ, cukor a droždie (je možné použiť buď suché, alebo čerstvé droždie) ovplyvňujú úspešný výsledok prípravy cesta a chleba. Vždy použite správne množstvo v správnom pomere.
- Použite teplé ingrediencie, ak sa cesto má pripraviť ihneď. Ak si želáte nastaviť funkciu časovania programových fáz, odporúča sa použiť studené ingrediencie, aby sa predišlo stavu, kedy droždie začne kysnúť príliš skoro.
- Margarín, maslo a mlieko ovplyvňujú chuť a vôňu chleba.
- Aby kôrka bola svetlejšia a tenšia, je možné znížiť množstvo cukru o 20 % bez ovplyvnenia úspešného výsledku pečenia. Ak dávate prednosť mäkkejšej a svetlejšej kôrke, nahraďte cukor medom.
- Ak si želáte pridať cereálne zrná, nechajte ich cez noc namáčať. Znížte množstvo múky a tekutiny (až o 1/5). Pri žitnej múke sú kvasnice nenahradiateľné.
- Ak chcete obzvlášť ľahký chlieb, bohatý na stravu pre povzbudenie činnosti čriev, pridajte do cesta pšeničné otruby. Príslušné dávkovanie je 1 polievková lyžica na 500 g múky a zvýšte množstvo tekutiny o 1 polievkovú lyžicu.

2. Prispôsobovanie dávok

Ak majú dávky byť zvýšené alebo znížené, zaistite, aby boli dodržané pomery pôvodných receptov. Pre docielenie perfektných výsledkov sa riadte ďalej uvedenými základnými pravidlami pre prispôsobenie dávok ingrediencií:

- Tekutiny/múka: Cesto by malo byť mäkké (ale nie príliš) a jednoducho hnetené bez toho, aby sa stalo vláknitým. Ľahkým hnetením by sa mala vytvoriť guľa. To ale nie je prípad ťažkých ciest ako z celozrnného žita alebo s cereálnym chlebom. Skontrolujte cesto 5 minút po prvom hnetení. Ak je príliš vlhké, pridaním múky po malých dávkach sa docielí správna konzistencia cesta. Ak je cesto príliš suché, pridávajte počas hnetenia vodu po lyžiciach.
- Nahradzovanie tekutín: Pri používaní receptom predpísaných ingrediencií obsahujúcich tekutinu (napr. tvaroh, jogurt atď.) sa musí znížiť množstvo tekutiny na predpokladané celkové množstvo. Ak používate vajčka, je potrebné ich ušľahať v odmernom pohári a doplniť pohár ďalšou požadovanou tekutinou na predpokladané množstvo. Ak žijete na vysoko položenom mieste (nad 750 m nad morom), cesto vykysne rýchlejšie. V takom prípade je možné množstvo droždia znížiť až o 1/4 až 1/2 kávovej lyžičky pre pomerné zníženie jeho vykysnutia. To isté platí zvlášť o mäkkej vode.

3. Pridávanie a odmeriavanie ingrediencií a množstiev

- Vždy vložte v prvom rade tekutinu, droždie až nakoniec. Pre spomalenie kysnutia (najmä pri použití funkcie časovania) by sa malo zabrániť styku droždia s tekutinou.
- Na meranie použite vždy rovnaké merné jednotky. Hmotnosti v gramoch musia byť presne odmerané.
- Pre mililitrové označenie je možné použiť dodaný odmerný pohár, ktorý má dieliky stupnice od 50 do 300 ml.
- Ovocné, orechové alebo cereálne ingrediencie: Ak si želáte pridať ďalšie ingrediencie, môžete tak urobiť pomocou zvláštnych programov po zaznení zvukového signálu. Ak pridáte ingrediencie príliš skoro, budú počas hnetenia rozdrvené.

4. Hmotnosti a objemy chleba

- Napriek presným hmotnostným údajom môžu nastať malé rozdiely. Skutočná hmotnosť chleba veľmi závisí od vlhkosti miestnosti v čase prípravy.

- Všetky chleby s podstatným podielom pšenice dosahujú veľký objem a presahujú hranu nádoby po poslednom vykysnutí v prípade najvyššej hmotnostnej triedy. Chlieb sa ale nerozleje. Časť chleba mimo formy ľahšie zhnedne v porovnaní s chlebom vo vnútri formy.
- Kde je pre sladké chleby navrhnutý program **QUICK** (Šprint), môžete použiť ingrediencie v menších množstvách (platí taktiež pre program **CAKE** (Torta) pre výrobu ľahšieho pečiva).

5. Výsledky pečenia

- Výsledok pečenia závisí od miestnych podmienok (mäkká voda / vysoká relatívna vlhkosť vzduchu / vysoká nadmorská výška / konzistencia ingrediencií atď.). Preto údaje v receptoch tvoria referenčné body, ktoré môžu byť vhodne upravené. Ak jeden alebo iný recept nevyjde na prvýkrát, nenechajte sa odradiť. Snažte sa nájsť dôvod a skúste to znovu obmenou podielov.
- Ak je chlieb po pečení príliš bledý, môžete ho nechať zhnednúť v rámci programu pečenia.
- Odporúčame upiecť skúšobný chlieb pred nastavením funkcie pre použitie cez noc, takže v prípade nutnosti budete môcť vykonať potrebné zmeny.

| Problém | Príčina | Riešenia |
|---|--|---|
| Chlieb príliš rýchlo vykysne. | Príliš veľa droždia, príliš veľa múky, nedostatok soli (alebo niekoľko týchto príčin). | a/b |
| Chlieb vôbec nevykysne alebo len nedostatočne. | Vôbec žiadne alebo príliš málo droždia. Staré alebo droždie po záruke. Tekutina bola príliš horúca. Droždie sa dostalo do styku s tekutinou. Nesprávny typ múky alebo múka po záruke. Príliš veľa alebo nedostatok tekutiny. Nedostatok cukru. | a/b d c d d a/b/f a/b |
| Chlieb príliš vykysne a rozleje sa na formu na pečenie. | Ak je voda príliš mäkká, droždie viac kvasí. Príliš veľa mlieka ovplyvní kvasenie droždia. | e c |
| Stred chleba sa znižuje. | Objem cesta je väčší než forma a chlieb sa zníži. Kvasenie je príliš krátke alebo nie je dost' dlhé z dôvodu nadmernej teploty vody alebo priestoru na pečenie alebo nadmernej vlhkosti. | c/g c/g |
| Po dokončení pečenia je v chlebe priehlbeň. | Tekutiny je príliš veľa. | a/b |
| Štruktúra chleba je ťažká a hrudkovitá. | Príliš veľa múky alebo nedostatok tekutiny. Nedostatok droždia alebo cukru. Príliš veľa ovocia, hrubej múky alebo jednej z ostatných ingrediencií. Stará alebo múka po záruke. | a/b a/b b d |
| Stred chleba nie je upečený. | Príliš veľa alebo nedostatok tekutiny. Recept obsahuje vlhké ingrediencie. | a/b/f f |
| Otvorená alebo hrubá štruktúra chleba alebo príliš veľa dier. | Príliš veľa vody. Žiadna soľ. Vysoká vlhkosť, voda príliš horúca. Príliš veľa tekutiny. | f b g c |

| Problém | Príčina | Riešenia |
|--|--|-----------------------------|
| Chlieb je na povrchu nedopečený. | Objem je príliš veľký voči forme na pečenie. Nadmerné množstvo múky, najmä pre biely chlieb. Príliš veľa droždia a málo soli. Príliš veľa cukru. Sladké ingrediencie navyše k cukru. | a/e b a/b a/b b |
| Krajce sú nerovnomerné alebo hrudkovité. | Chlieb nebol dostatočne vychladený (para neunikla). | g |
| Usadeniny múky na kôrke. | Múka nebola počas hnetenia na bokoch dobre spracovaná. | e |

Riešenia problémov:

- Ingrediencie správne odmerajte.
- Nastavte dávkovanie ingrediencií.
- Použite inú tekutinu alebo ju nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Ingrediencie predpísané receptom pridajte v správnom poradí. Utvorte malú prehĺbeninu uprostred múky a vložte do nej rozdrobené droždie alebo suché droždie. Vyvarujte sa priamemu styku droždia s tekutinou.
- Používajte len čerstvé a správne skladované ingrediencie.
- Opravte množstvo tekutiny. Ak sa používajú ingrediencie obsahujúce vodu, dávka pridávanej vody sa musí náležite znížiť.
- V prípade veľmi vlhkého počasia znížte množstvo vody o 1 až 2 polievkovej lyžice.
- Vyberte chlieb z formy ihneď po upečení a pred rozrezaním ho nechajte najmenej 15 minút vychladnúť na vhodnej podložke (napr. drevenom lopáriku).

TECHNICKÉ ÚDAJE

Plne automatická príprava (hnetenie, kysnutie, pečenie)

2 hnetacie háky

9 programov pre prípravu chleba

1 program pre prípravu džemu

Max. hmotnosť chleba 1,3 kg

Displej so zobrazením prípravy

Veko so skleneným prieszorom

Akustický signál pre vloženie ďalších prísad Antiadhézná úprava formy

Vhodné na umývanie v umývačke

Menovité napätie: 230 V~ 50 Hz

Menovitý príkon: 800 W

Hlučnosť: < 65 dB

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05



ECG

BROTBACKAUTOMAT

PCB 538

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein.

OBSAH

SICHERHEITSHINWEISE..... 34
 Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!..... 34

BESCHREIBUNG..... 35

BEDIENPANEEL 36
 1. Display - Basiseinstellungen 36
 2. Taste START/STOP..... 36
 3. Taste COLOR (Farbe) 36
 4. Taste LOAF SIZE (Größe des Brotlaibes) 36
 5. Taste SELECT (Auswahl) 36
 6. Taste TIME (Zeit) 37

FUNKTION BROTTBACKAUTOMAT 37
 Funktion Tonsignal 37
 Warmhalten 37
 Speicher 37
 Sicherheitsfunktionen 37

DIE VORGEHENSWEISE BEIM BACKEN 38
 Vorbereitung der Verwendung - Die Programmphase Brot backen..... 38
 Wie man das Brot zubereitet 38
 Ende der Programmierphase 40

FRAGEN UND ANTWORTEN 42
 Nach dem Backen haftet das Brot am Behälter. 42
 Wie schützt man sich vor der Bildung von Löchern im Brot, die durch den Einsatz
 der Kneithaken entstanden sind? 42
 Der Teig gärt über den Rand des Behälters hinaus..... 42
 Das Brot hat noch nicht lange genug gegärt. 42
 Wann lässt sich der Deckel des Brotbackautomaten während des Betriebes öffnen? 42
 Was ist Weizenvollkornmehl? 42
 Was muss man bei der Verwendung von Roggenmehl tun? 42
 Wie viele unterschiedliche Arten von Mehl gibt es, und wie werden sie verwendet? 43
 Wie lässt sich frisches Brot für eine leichte Verdauung herstellen? 43
 Was kann man machen, wenn das Brot nach Hefe schmeckt? 43
 Warum schmeckt das Brot, das klassisch im Backofen gebacken wurde, unterschiedlich
 zu dem Brot, das im Brotbackautomaten hergestellt wurde? 43

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG..... 43

DIE PROBLEMBESEITIGUNG..... 44

FRAGEN UND ANTWORTEN ZU DEN REZEPTEN 45
 Anmerkungen zu den Rezepten 45
 1. Ingredienzien..... 45
 2. Anpassung der Mengendosierungen 45
 3. Das Hinzufügen und das Abmessen von Ingredienzien und Mengen 46
 4. Mengen und Volumen des Brotes..... 46
 5. Die Ergebnisse des Backens 46
 Lösung der Probleme: 47

TECHNISCHE DATEN..... 48

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch den Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Geräts entstehen.

Damit es zu keinem Brand oder Unfall durch elektrischen Strom kommt, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer die Grundvorsichtsmaßnahmen eingehalten werden - einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht, und dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Die Steckdose muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert sein.
2. Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, darf der Brotbackautomat nicht benutzt werden. Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen!
3. Schützen Sie das Gerät vor direktem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem zufälligen Unfall durch elektrischen Strom kommt.
4. Der Brotbackautomat sollte während einer Abwesenheit nicht unbeaufsichtigt bleiben.
5. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht zum Beheizen von Räumen!
6. Wir empfehlen, dass Sie das Produkt während des Backens von noch nicht ausprobierten Rezepten kontrollieren.
7. Tauchen Sie bitte niemals den Brotbackautomat unter Wasser (auch nicht teilweise)!
8. Bei der Betätigung des Gerätes verfahren Sie so, dass es nicht zu einer Verletzung (bspw. einer Verbrennung oder einer Verbrennung durch Dampf) kommt. Im Verlauf des Backens tritt heißer Dampf aus den Lüftungsöffnungen, und die Oberfläche des Brotbackautomaten ist heiß.
9. Falls aus dem Brotbackautomaten Rauch austritt, der durch die Entzündung der zubereiteten Rohstoffe entstanden ist, lassen Sie den Deckel geschlossen, schalten Sie den Brotbackautomaten sofort aus und schalten Sie ihn von dem Stromnetz ab.
10. Wir empfehlen, den Brotbackautomaten nicht mit dem eingesteckten Stromzufuhrkabel in der Steckdose ohne Aufsicht zu lassen. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromzufuhrkabel bitte aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Um das Kabel aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie bitte am Stecker.
11. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Fassen Sie das Stromkabel oder den Brotbackautomaten nicht mit nassen Händen an. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom.
12. Lassen Sie bitte insbesondere Vorsicht walten, falls Sie den Brotbackautomaten in der Nähe von Kindern verwenden!
13. Das Stromkabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen. Wickeln Sie nicht das Stromzufuhrkabel um das Gerät, dies verlängert damit seine Lebensdauer.
14. Die Oberflächen in der Nähe des Geräts können sich während seines Betriebes ungewöhnlich erwärmen. Stellen Sie den Brotbackautomat deshalb in einem freien Bereich auf, so dass eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist.

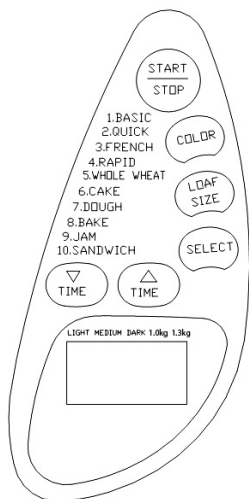
15. Verdecken Sie niemals den Bereich zwischen der Ummantelung und der Backform und fügen Sie keine Gegenstände (bspw. Finger, Löffel usw.) in diesen Bereich ein. Der Bereich zwischen der Ummantelung und der Backform muss frei bleiben.
16. Während der Verwendung und danach berühren Sie bitte nicht die Backflächen und auch nicht die heißen Teile des Produktes, solange das Gerät nicht ausgekühlt ist. Berühren dürfen Sie nur die Haltegriffe, damit Sie eine Verbrennung vermeiden.
17. Die Backflächen dieses Produktes haben eine antihafbeschichtete Oberfläche, so lassen sie sich einfach reinigen. Verwenden Sie also zur Reinigung der inneren / äußeren Teile des Produktes und zum Betrieb mit dem Brot keine metallischen und andere harten Gegenstände oder Werkzeuge, damit die Oberfläche der Backfläche nicht beschädigt wird.
18. Stellen Sie den Brotbackautomat nicht auf eine heiße Oberfläche, und verwenden Sie ihn auch nicht in der Nähe einer Wärmequelle (z.B. einer Herdplatte).
19. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen bestimmt (einschließlich Kindern), deren physisches, sinnliches oder mentales Unvermögen oder der Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen sie von der sicheren Verwendung des Gerätes abhält, sofern sie hinsichtlich der Verwendung des Gerätes durch eine Person nicht beaufsichtigt oder nicht instruiert sind, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Es muss gewährleistet werden, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen.
20. Verwenden Sie den Brotbackautomat nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes und des Zubehörs (z.B. Entwertung von Lebensmitteln, Verletzungen, Verbrennungen oder Verbrennungen durch Dampf, Brand u.ä.) hervorgerufen werden.

BESCHREIBUNG



1. Knethaken
2. Backform
3. Deckel
4. Sichtfenster
5. Backraum
6. Bedienpaneel
7. Vorrichtung zur Herausnahme der Knethaken
8. Messlöffel
9. Messbehälter

BEDIENPANEEL



1. Display - Basiseinstellungen

Nach der Überleitung in den Backbetrieb erscheint auf dem Display das Programm **BASIC** (Klassik) Beispiel „1 3:30“. Die Ziffer 1 kennzeichnet, welches Programm gewählt wurde, die Ziffern 3:30 die Zubereitungszeit des gewählten Programms. Die Position der zwei Pfeile bietet Ihnen die Information über die gewählte Farbe (Bräunung) des gebackenen Brotes und die Menge. Die Grundeinstellungen für die Anbindung des Brotbackautomates an das elektrische Netz ist (Größe II. und die Bräunung **MEDIUM** (Mittel)). Während des Betriebes lässt sich auf dem Display der Verlauf des Programmablaufes verfolgen. Mit dem Programmablauf senken sich schrittweise die Ziffern der eingestellten Zeit.

2. Taste START/STOP

Diese Taste dient zum Starten und zum Anhalten des Programms. Sobald Sie die Taste **START/STOP** drücken, beginnen die Punkte der Zeitwerte zu blinken. Auf dem Display erscheint **BASIC** (Klassik). Bei der Verwendung eines anderen Programms, wählen Sie dieses mit der Taste **SELECT** (Auswahl). Durch das Halten der Taste **STOP** für ca. 3 Sekunden ertönt ein Tonsignal (Piepton) und das Programm wird beendet. Diese Vorgehensweise gilt, auch falls Sie ein 60-Min.-Anwärmen des Brotbackautomaten beenden möchten.

3. Taste COLOR (Farbe)

Stellen Sie die gewünschte Bräunungsfarbe des Brotes ein, d.h., namentlich: **LIGHT** (Hell) / **MEDIUM** (Mittel) / **DARK** (Dunkel).

4. Taste LOAF SIZE (Größe des Brotlaibes)

Stellen Sie die gewünschte Brotmenge in den einzelnen Programmen ein (s. Tabelle und Rezepte). Für kleine Brotmengen 1,0 kg, für größere Brotmengen 1,3 kg.

5. Taste SELECT (Auswahl)

Verwenden Sie diese Taste für die Auswahl eines der Programme.

BASIC (Klassik) –

für weißes Weizenbrot und braunes Roggenbrot, auch für Brote mit Kräuterabschmeckung und Rosinen. Dieses Programm wird am meisten verwendet.

QUICK (Schnell) –

für die Schnellzubereitung von weißem Weizenbrot und Roggenbrot. Das Brot, das in diesem Modus gebacken wird, ist kleiner und hat eine dicke Mitte.

FRENCH (Toastbrot) –

für das Backen von leichtem Brot, französischem Brot mit knuspriger Brotkruste und einer leichten Mitte.

RAPID (auch: Süßbrot) –

Mischen, Kneten und das Backen von Brot in extra kurzer Zeit. Für das Programm ist es notwendig, Wasser zu verwenden (oder andere flüssige Bestandteile) mit einer Temperatur von 48–50°C.

WHOLE WHEAT – (Vollkornbrot)

für das Backen von Vollkornbrot. Diese Einstellung bietet eine längere Zeit für das Vorheizen und das Aufquellen der Körner. Mit diesem Programm empfehlen wir, nicht die Funktion **TIME** (Zeit) **-/+** zu verwenden.

CAKE (Torte) –

bei dieser Einstellung mischen sich die Bestandteile, und danach backen sie nach der eingestellten Zeit. Wir empfehlen, zuvor die Bestandteile in zwei Teile zu vermischen und diese dann in die Backschüssel zu schütten.

- DOUGH (Teigzubereitung)** – in diesem Modus wird nur Teig ohne Backvorgang zubereitet. Den Teig können Sie nach der Zubereitung für Weizenstangen, Pizza usw. verwenden. Bei dieser Einstellung können Sie im Backautomaten einen beliebigen Teig zubereiten.
- BAKE (Backen)** – für das Backen von dunklem Brot oder Torten.
- JAM (Marmelade)** – bereitet Konfitüre aus frischem Obst oder Marmeladen zu.
- SANDWICH (Sandwich)** – für das Backen von leichtem Brot mit einer weichen und einer groben Kruste.

6. Taste TIME (Zeit)

Stellen Sie die Zubereitungszeit für das Brotbacken ein. Programme **QUICK** (Schnell), **RAPID** (auch: Süß), **CAKE** (Torte) a **JAM** (Marmelade) Die Stunden und die Minuten, nach denen die Zubereitung gezählt wird, müssen zu der dazugehörigen Basiszeit für das konkrete Programm dazu gerechnet werden. Die maximale Zeitdauer, die sich einstellen lässt, beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30, und das Brot soll am nächsten Tag morgens um 07:00 Uhr fertig sein, d.h., in 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie bitte die Taste **TIME** (Zeit), solange, bis auf dem Display nicht mehr der Wert 10:30 erscheint, d.h., die Zeit zwischen der Gegenwart (20:30) und der Zeit, zu der das Brot fertig sein soll. Die gewählte Zeit wird in 10-Minuten-Schritten eingestellt.

Vorsicht: Bei der Bedienung der Zeitfunktion verwenden Sie bitte niemals begrenzt haltbare Ingredienzien wie Milch, Eier, Obst, Joghurt, Zwiebel usw.!

FUNKTION BROTTBACKAUTOMAT

Funktion Tonsignal

Das Tonsignal ertönt:

- wenn man eine beliebige Programmtaste drückt,
- während des zweiten Bräunungszyklus bei den Programmen **BASIC** (Klassik), **WHOLE WHEAT** (Vollkornbrot), **QUICK** (Schnell), **CAKE** (Torte) und **SANDWICH** (Sandwich) zur Signalisierung, das die Zerealien, Obst, Nüsse oder andere Ingredienzien hinzugefügt werden können,
- wenn das Programm am Ende ist.
- Während des Aufwärmens am Ende des Backvorganges ertönt wiederholt ein Tonsignal.

Warmhalten

Das Brot wird automatisch warm gehalten und zwar noch für die Dauer von 1 Stunde nach dem Ende des Backvorganges. Falls Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm durch das Drücken der Taste **START/STOP** aus.

Speicher

Im Falle einer Störung der Energiezufuhr während des Brotzubereitungsprozesses wird das Programm automatisch fortfahren. Trotzdem drücken Sie nicht die Taste **START/STOP** solange es zu einer erneuten Energiezufuhr innerhalb von 10 Minuten kommt. Wenn die Störung länger als 10 Minuten dauert, verbleiben die Angaben nicht im Speicher und, Sie müssen dann bitte neue Ingredienzien verwenden und den Brotbackautomat von neuem anschalten. Solange der Teig in dem Moment der Störung der Energiezufuhr nicht die Gärungsphase erreicht hat, können Sie direkt die Taste **START/STOP** drücken und das Programm vom Beginn an anschalten.

Sicherheitsfunktionen

1. Falls die Temperatur im Brotbackautomaten noch viel zu hoch ist (**über 40°C**) bspw. nach der vorherigen Verwendung, erscheint auf dem Display die Aufschrift **H:HH**. Nach dem erneuten Drücken der Taste **START/STOP** ertönt ein Tonsignal. Halten Sie die Taste **START/STOP** gedrückt, solange die Aufschrift **H:HH** nicht gelöscht wird, und die Grundeinstellungen nicht auf dem Display

erscheinen. Nehmen Sie die Backform heraus und warten Sie bitte, bis der Backautomat abgekühlt ist.

- Falls auf dem Display nach dem Drücken der Taste **START/STOP E:EE** erscheint (siehe unten Abb. 2), kam es zu einer Unterbrechung des Wärmesensoren-Schaltkreises. Lassen Sie bitte den Sensor von einem autorisierten Techniker kontrollieren.

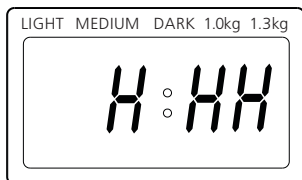


Abb. 1

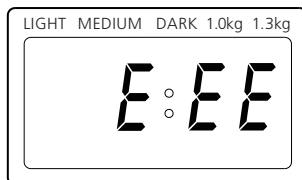


Abb. 2

DIE VORGEHENSWEISE BEIM BACKEN

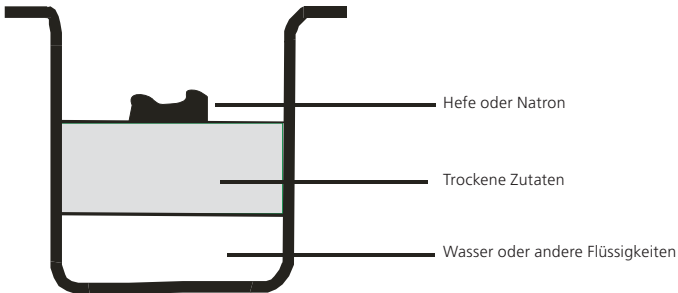
Vorbereitung der Verwendung - Die Programmphase Brot backen

- Vor der ersten Anwendung reinigen Sie die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, in heißem Wasser unter der Beigabe eines Spülmittels. Spülen Sie es gründlich mit klarem Wasser aus und trocknen Sie es ab, lassen Sie es eventuell trocknen.
- Danach stellen Sie das Programm **BAKE** (Backen) ein und schalten nach 10 Minuten den Brotbackautomaten ohne das Hinzufügen der Rohstoffe ein, danach lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen. Ein eventuelle kurze, mäßige Rauchentwicklung ist kein Defekt. Platzieren Sie den Brotbackautomaten auf eine gerade und trockene Oberfläche. Verbinden Sie den Stecker der Stromzufuhr mit dem Stromnetz.
- Die Backform fassen Sie bitte mit beiden Händen an, schieben sie in den Brotbackautomaten und lassen sie so einrasten, damit sie gut in der Mitte des Backraumes platziert ist. Danach lassen Sie die zwei Knethaken an der Antriebswelle in dem Backautomat einrasten. Geben Sie die Ingredienzien in der Reihenfolge - wie es im dazugehörigen Rezept beschrieben ist - in die Form. Schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten. Auf dem Bedienpaneel stellen Sie das gewünschte Programm ein (**SELECT** (Auswahl) / **LOAF SIZE** (Laibgröße) / **COLOR** (Farbe) / **TIME** (Zeit)). Am Ende drücken Sie die Taste **START**.
- Der Brotbackautomat mischt und knetet den Teig automatisch, solange er nicht die richtige Konsistenz erreicht hat. Nach der Beendigung des letzten Knetzyklus erwärmt sich der Brotbackautomat auf die optimale Temperatur für den Gärungsprozess des Teiges. Danach stellt der Brotbackautomat automatisch die Temperatur und die Dauer des Brotbackens ein.
- Falls Ihnen das Brot am Ende des Backprogramms zu hell ist, verwenden Sie das Programm **BAKE** (Backen) für eine dunklere Bräunung. Drücken Sie die Taste **START/STOP**, danach wählen Sie das Programm **BAKE** (Backen) und schalten den Brotbackautomaten ein. Nach der Beendigung des Backens ertönt ein Tonsignal; das Brot können Sie nun aus dem Brotbackautomaten herausnehmen. Danach schaltet sich die einstündige Anwärmung ein.

Wie man das Brot zubereitet

- Legen Sie die Backform in den Brotbackautomaten ein, danach drücken Sie es so nieder, bis es an seiner Stelle einrastet. Setzen Sie die Knethaken auf die Antriebswelle. Die Knethaken drehen Sie bitte im Uhrzeigersinn, bis sie an ihrer Stelle einrasten. Wir empfehlen, vor dem Einsetzen der Knethaken Margarine zum Backen in die Form zu geben, damit es ein Festkleben des Teigs an den Haken verhindert wird. Darüber hinaus wird es Ihnen leicht möglich sein, die Knethaken von dem Laib herauszunehmen.

- Fügen Sie in die Backform die Zutaten hinzu. Halten Sie bitte die Reihenfolge, die im Rezept aufgeführt ist, ein. Für gewöhnlich werden zuerst die flüssigen Zutaten oder Wasser hinzugefügt, dann folgen Zucker, Salz und Mehl, und als letztes geben Sie immer Hefe oder Backpulver hinzu.



- Im Mehl bilden Sie eine kleine Mulde, in diese fügen Sie die Hefe ein und achten darauf, dass sie nicht mit den Flüssigkeiten oder dem Salz in Berührung kommt.
- Vorsichtig schließen Sie den Deckel und stecken das Stromzufuhrkabel in die Steckdose.
- Schalten Sie den Schalter an der Seite des Brotbackautomaten an.
- Drücken Sie wiederholt die Taste **SELECT** (Auswahl), solange Sie das gewünschte Programm nicht ausgewählt haben.
- Durch das Drücken der Taste **COLOR** (Farbe) wählen Sie die gewünschte Farbe der Kruste.
- Durch das Drücken der Taste **LOAF SIZE** (Laibgröße) wählen Sie die gewünschte Größe (1 kg oder 1,3 kg).
- Die Zeitverzögerung stellen Sie durch das Drücken der Taste **TIME** (Zeit) ▲ ein oder **TIME** (Zeit) ▼. Diesen Schritt können Sie überspringen, wenn Sie mit der Zubereitung des Brotes sofort beginnen möchten.
- Starten Sie Zubereitung durch das Drücken der Taste **START/STOP**.
- Bei den Programmen **BASIC** (Klassik), **FRENCH** (Toastbrot), **WHOLE WHEAT** (Vollkornbrot), **CAKE** (Torte) und **SANDWICH** (Sandwich) ertönt während der Zubereitung ein langer Piepton. Dies ist der Hinweis, dass Sie die Zutaten hinzufügen können. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die gewünschten Zutaten hinzu. Durch die Lüftungsöffnungen kann während des Backens Dampf entweichen. Dies ist normal.
- Nach der Beendigung dieses Prozesses ertönt ein Piepton. Durch das Drücken und dem Halten der Taste **START/STOP** nach einer Zeit von etwa 3 Sekunden beenden Sie den Prozess und können das Brot herausnehmen. Öffnen Sie den Deckel und unter der Verwendung von Backhandschuhen nehmen Sie die Backform und heben Sie sie aus dem Brotbackautomaten.
- Hinweis: Die Backform und auch das Brot können sehr heiß sein! Geben Sie deshalb bitte immer acht.**
- Vor dem Herausnehmen des Brotlaibes lassen Sie die Backform abkühlen. Danach nehmen Sie mit Hilfe eines antihafbeschichteten Spatels den Brotlaib aus der Form.
- Die Form drehen Sie bitte nach oben an den Füßchen auf das Gitter oder eine saubere Arbeitsplatte und vorsichtig bewegen Sie sie hin und her bis sich der Brotlaib völlig löst.
- Bevor Sie das Brot schneiden, lassen Sie es bitte etwa 20 Minuten auskühlen. Wir empfehlen, das Brot mit einer elektrischen Brotschneidemaschine oder einem Brotmesser zu schneiden, niemals mit einem Obstmesser oder einem Küchenmesser. Im umgekehrten Falle kann sich das Brot verformen.
- Falls Sie keinen Platz haben oder nicht die Taste **START/STOP** nach dem Ende des Prozesses gedrückt haben, wird das Brot nach der Dauer von 1 Stunde automatisch warm gehalten. Nach dem Ablauf dieser Zeit ertönt 10 x ein Piepton, und danach schaltet sich der Brotbackautomat automatisch aus.

18. Sofern Sie den Brotbackautomat nicht verwenden oder den Prozess nicht zu Ende ablaufen lassen, schalten Sie ihn aus und ziehen Sie das Stromzufuhrkabel aus der Stromversorgung.
19. **Anmerkung:** Bevor Sie den Brotlaib schneiden, nehmen Sie mit Hilfe des Gerätes zum Herausnehmen die Knethaken aus dem unteren Teil. Der Brotlaib ist heiß. Nehmen Sie bitte niemals die Knethaken mit den Händen heraus.
20. **Anmerkung:** Wenn Sie das Brot nicht ganz verzehren, empfehlen wir Ihnen, den Rest in einen Plastikbeutel oder in einen Behälter zu legen. Das Brot können Sie bis zu 3 Tagen bei Zimmertemperatur lagern. Wenn Sie es längere Zeit lagern möchten, geben Sie es in einen Plastikbeutel oder einen Behälter und danach in das Gefrierfach. Lagern Sie es maximal 10 Tage. Da hausgemachtes Brot keinerlei Konservierungsstoffe enthält, ist seine Lagerdauer nicht länger als die Lagerdauer für ein im Geschäft gekauftes Brot.

Ende der Programmierphase

Nach dem Ende des Programms nehmen Sie mit einer Ziehbewegung die Backform heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige feste Unterlage (z.B. ein Brettchen). Falls das Brot auf der Unterlage nicht aus der Form herausfällt, bewegen Sie bitte über die Knethaken die Antriebswelle einige Male hin und her, damit sich das Brot löst. Danach können Sie das Brot einfach schneiden und komplett die Knethaken herausnehmen.

ÜBERSICHT ÜBER DIE PROGRAMME - TIMER

| Menü-Nummer | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|----------|----------|----------|-------|-------------|----------|--|------|---|----------|
| | BASIC | QUICK | FRENCH | RAPID | WHOLE WHEAT | CAKE | DOUGH | BAKE | JAM | SANDWICH |
| Größe | I, II | | | | I, II | | | | | I, II |
| Annahmede Brotmenge (g) | 1000 | 1300 | | | 1000 | 1300 | | | | 1000 |
| Zubereitungszeit (Std.) | 3:20 | 3:30 | 3:50 | 1:52 | 3:30 | 3:40 | 1:50 | 1:00 | 1:20 | 3:09 |
| Die folgenden Zeiten sind in Minuten vorgeschrieben: | | | | | | | | | | |
| Aufheizmodul, der Motor läuft nicht – Heizmodul einschalten / ausschalten 5/25 s | 17 | 20 | 22 | 3 | 37 | 40 | 22 | - | Heizmodul einschalten / ausschalten 15/15 s | 11 |
| Mischen | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | - | 15 | 3 |
| 1. Kneten | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | 2 |
| 2. Kneten Heizmodul 5/25 s | 13 | 20 | 16 | 5 | 13 | 13 | Schlagen 12,5 (min.) und Heizmodul 8 (min.) einschalten / ausschalten 5/25 s | - | - | 13 |
| Das Signal für das Hinzufügen der Ingredienzien | | | | | | | | | | |
| Abbildung der Zeit auf dem Display (Std.) | Ca. 2:54 | Ca. 2:57 | Ca. 1:33 | - | ca. 2:44 | ca. 2:47 | Ca. 1:49 | - | - | ca. 2:34 |
| 1. Gärungsprozess Heizmodul einschalten / ausschalten (5/25 s)* Glätten des Teiges | 45 | 45 | 45 | - | 45 | 45 | - | - | - | 45 |
| 2. Gärungsprozess Heizmodul einschalten / ausschalten (5/25 s)* Glätten des Teiges | 1 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 |
| 3. Gärungsprozess Heizmodul einschalten / ausschalten (5/25 s)** | 18 | 7 | 25 | 7 | 18 | 18 | 45 | - | 45 | 18 |
| Backen Heizmodul einschalten / ausschalten (22/8 s) nach dem Erreichen der Temperatur 8/22 s. | 45 | 25 | 50 | 27 | 35 | 35 | 22 | - | - | 39 |
| Ruhephase | 55 | 62 | 65 | 65 | 55 | 62 | 80 | 60 | 45 Mischen / Kochen | 56 |
| Aufwärmen (min.) | - | - | - | - | - | - | 16 | - | 20 | - |
| Vorprogrammierung | | | | | | | | | | |
| Zeitschaltuhr (Std.) | 13 | 13 | - | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | - | 13 |

FRAGEN UND ANTWORTEN

Nach dem Backen haftet das Brot am Behälter.

Nach der Beendigung des Backens lassen Sie das Brot etwa 10 Minuten abkühlen, und danach wenden Sie die Form mit dem Boden nach oben. Nach dem Backen bewegen Sie mit den Wellen der Knethaken nach Bedarf von links nach rechts. Für ein erneutes Backen entfetten Sie die gesamte Form einschließlich der Knethaken.

Wie schützt man sich vor der Bildung von Löchern im Brot, die durch den Einsatz der Knethaken entstanden sind?

Die Knethaken können Sie mit den Fingern (zuvor mit Mehl einreiben) vor der letzten Phase der Teiggärung herausnehmen.

Der Teig gärt über den Rand des Behälters hinaus.

Dies passiert, insbesondere wenn Weizenmehl verwendet wird und ist eine Folge eines höheren Glutengehaltes.

- Senken Sie die Mehlmenge und passen Sie die übrigen Ingredienzien daran an. Das fertige Brot wird noch stets ein ausreichendes Volumen haben.
- Über den Teig verteilen Sie einen Esslöffel heißer zerlassener Margarine.

Das Brot hat noch nicht lange genug gegärt.

- Wenn sich in der Mitte des Brotes eine V-förmige Rille bildet, enthält das Mehl nicht genug Gluten. Dies bedeutet, dass das Mehl nicht genug Proteine enthält (dies geschieht insbesondere bei einem verregneten Sommerwetter), oder dass das Mehl zu feucht ist.
Maßnahmen: Fügen Sie einen Esslöffel Weizengluten je 500 g Mehl hinzu.
- Wenn das Brot in der Mitte zu eng ist, kann die Ursache auf einem dieser Gründe beruhen: Die Wassertemperatur war viel zu hoch; es wurde eine übermäßig hohe Menge an Wasser verwendet oder das Mehl war zu glutenarm.

Wann lässt sich der Deckel des Brotbackautomaten während des Betriebes öffnen?

Allgemein gesagt lässt sich der Deckel des Brotbackautomaten jederzeit während der Knetphase öffnen. Während dieser Phase können noch kleine Mengen Mehl oder Flüssigkeit hinzugefügt werden. Falls das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, verfahren Sie folgendermaßen: Vor der letzten Gärungsphase klappen Sie den Deckel auf und schneiden Sie vorsichtig das eine Kruste bildende Brot mit einem scharfen vorgewärmten Messer ein, verteilen Sie darauf die Zerealien oder verreiben Sie auf der Kruste eine Mischung aus Kartoffelmehl und Wasser, damit Sie eine glänzende Oberflächenbehandlung erzielen. Dies kommt jedoch zuletzt, wenn der Deckel geöffnet sein kann, da sich sonst die Mitte des Brotes absenkt.

Was ist Weizenvollkornmehl?

Vollkornmehl wird aus allen Arten von Zerealien (Getreide) hergestellt, einschließlich Weizen. Der Begriff „Vollkorn“ kennzeichnet, dass das Mehl aus vollem Korn gemahlen wurde und deshalb hat es einen höheren Gehalt an unverdaulichen Bestandteilen und eine dunklere Farbe. Die Verwendung von Vollkornmehl gibt dem Brot nicht die dunklere Färbung, wie man allgemein glaubt.

Was muss man bei der Verwendung von Roggenmehl tun?

Roggenmehl enthält kein Gluten, und das Brot gärt kaum. Damit das Brot stets leicht verdaulich ist, muss man Roggenvollkornmehl mit Hefe zubereiten.

Wie viele unterschiedliche Arten von Mehl gibt es, und wie werden sie verwendet?

- Mais-, Reis- und Kartoffelmehl sind geeignet für Personen, die allergisch auf Gluten reagieren oder für jene, die an einem Malabsorptionssyndrom oder an Magenerkrankungen leiden. Siehe bitte beigefügte Rezepte im Rezeptbuch.
- Mehl aus Weizen-Dinkel ist teuer, aber es enthält keine chemischen Bestandteile, da der Weizen auf einem sehr nährstoffarmen Boden wächst und keine Düngung erfordert. Dinkelmehl ist besonders geeignet für Allergiker. Es lässt sich in allen Rezepten, die im Rezeptbuch beschrieben sind, verwenden und enthält Mehl der Typen 405, 550 und 1050.
- Hirsemehl ist besonders geeignet für Personen, die an vielen Allergien leiden. Es kann für alle Rezepte vorgeschriebenes Mehl der Typen 405, 550 und 1050 verwendet werden, wie es im Rezeptbuch beschrieben ist.
- Hartweizenmehl ist geeignet für Baguettes dank seiner Konsistenz und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

Wie lässt sich frisches Brot für eine leichte Verdauung herstellen?

Durch die Zugabe von zerstampften gekochten Kartoffeln in das Mehl und dem anschließenden Kneten des Teiges, lässt sich ein leicht verdauliches, frisches Brot herstellen.

Was kann man machen, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

- Dieser Geschmack lässt sich häufig durch die Beigabe von Zucker beseitigen. Die Beigabe von Zucker verleiht dem Brot eine hellere Farbe.
- Geben Sie in das Wasser 1 Esslöffel Essig für kleine Brotlaibe und 2 Esslöffel für große Brotlaibe.
- Anstelle von Wasser verwenden Sie bitte Buttermilch oder Kefir. Dies gilt für alle Rezepte. Es wird empfohlen für die Verbesserung der Frische des Brotes.

Warum schmeckt das Brot, das klassisch im Backofen gebacken wurde, unterschiedlich zu dem Brot, das im Brotbackautomaten hergestellt wurde?

Dies liegt an den unterschiedlichen Feuchtigkeitsstufen: Das Brot, das klassisch im Backofen gebacken wurde, ist trockener aus dem Grund, dass ein größerer Backraum vorhanden ist, während das Brot, das in einem Brotbackautomaten hergestellt wurde, feuchter ist.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vor jeder Wartung ziehen Sie bitte das Gerät aus dem Stromnetz. Die Reinigung führen Sie immer am ausgekühlten Gerät durch und dies regelmäßig nach jeder Verwendung.

Wir empfehlen, dass jede neue Backform und die Knethaken vor ihrer ersten Verwendung mit einem hitzebeständigen Fett einzureiben und sie im Brotbackautomaten für die Dauer von etwa 10 Minuten bei 160 °C zu erhitzen. Nach dem Abkühlen reinigen (polieren) Sie die Backform vom Fett mit Papier-Küchentüchern. Es wird empfohlen, dies zum Schutz der antihafbeschichteten Oberflächen durchzuführen. Diese Vorgehensweise können Sie von Zeit zu Zeit wiederholen. Für die Reinigung verwenden Sie bitte ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie bitte niemals chemische Reinigungssubstanzen, Benzin, Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel oder andere die Beschichtung beschädigende Mittel. Mit einem feuchten Tuch entfernen Sie die Ingredienzien und die Krümel vom Deckel, der Ummantelung und dem Backraum. **Weichen Sie bitte niemals den Brotbackautomaten in Wasser ein oder füllen Sie nicht den Backraum mit Wasser.** Zur leichten Reinigung lässt sich der Deckel abnehmen. Zu diesem Zweck klappen Sie den Deckel in die senkrechte Lage, und danach nehmen Sie ihn mit einer mäßigen Zugbewegung ab. Reiben Sie die Außenflächen der Backform mit einem feuchten Tuch ab. Die Innenflächen lassen sich mit ein wenig Reinigungsflüssigkeit säubern. Sowohl die Knethaken wie auch die Antriebswellen müssen gleich nach der Verwendung gereinigt werden. Verbleiben die Knethaken in der Form, lassen sie sich später nur schwer herausnehmen. In einem solchen Fall füllen Sie den Behälter mit warmem Wasser und lassen Sie ihn für die Dauer von einer halben Stunde in Ruhe stehen. Danach entnehmen Sie die Knethaken.

Die Backform ist mit einer antihafbeschichteten Oberfläche versehen. Deshalb verwenden Sie bitte keine Metallgeräte, die die Oberfläche während der Reinigung beschädigen könnten. Normal ist, dass sich im Lauf der Zeit die Farbe der Oberfläche verändert. Diese Veränderung hat beeinflusst auf keine Weise seine Leistung.

DIE PROBLEMBESEITIGUNG

Wenn im Verlauf der Verwendung des Brotbackautomaten Probleme auftreten, lesen Sie bitte zuerst die nachfolgenden Informationen durch, bevor Sie sich an ein Kundenservice-Center wenden.

| Problem | Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Es steigt Rauch aus dem Backraum oder aus den Lüftungöffnungen auf. | Die Ingredienzien haften an dem Backraum oder an der Außenseite der Backform. | Nehmen Sie das Stromzufuhrkabel von dem Stromnetz und reinigen Sie die Außenteile der Backform oder des Backraumes. |
| Die Mitte des Brotes senkt sich ab, und am Boden ist es feucht. | Das Brot blieb nach dem Backvorgang und dem Aufwärmen zu lange in der Backform. | Nehmen Sie das Brot aus der Backform vor dem Beenden der Aufwärmphase. |
| Das Brot lässt sich nur schwer aus der Backform herausnehmen. | Die Unterseite des Brotlaibes haftet an den Knethaken. | Bewegen Sie die Antriebswellen hin und her, so lange das Brot nicht abfällt. Nach dem Backen reinigen Sie die Knethaken und die Antriebswelle. Füllen Sie nach Bedarf die Backform für 30 Minuten mit warmem Wasser. Danach ist es möglich, die Knethaken einfach herauszunehmen und zu reinigen. |
| Die Ingredienzien sind nicht richtig vermischt, und das Brot backt nicht richtig. | Nicht richtig eingestelltes Programm. | Kontrollieren Sie bitte das eingestellte Programm und die übrigen Einstellungen. |
| | Während des Betriebes kam es zum Drücken der Taste START/ STOP. | Siehe Kapitel Funktionen des Brotbackautomaten (wiederholte Funktionen). |
| | Während des Betriebes war der Deckel einige Male offen. | Öffnen Sie den Deckel nicht während des Gärungsprozesses. |
| | Ein längerer Stromausfall während des Betriebes des Brotbackautomaten. | Siehe Kapitel Funktionen des Brotbackautomaten (wiederholte Funktionen). |
| | Das Drehen der Knethaken ist blockiert. | Kontrollieren Sie bitte, ob die Knethaken durch Körner u.ä. blockiert werden. Heben Sie die Backform heraus und kontrollieren Sie, ob die Antriebswelle sich frei drehen kann. Falls dem nicht so ist, wenden Sie sich bitte an den Kunden-Service. |

| Problem | Ursache | Lösung |
|--|---|--|
| Die Backform hebt sich während des Knetens an. | Der Teig ist zu dick. Die Knethaken sind blockiert und die Backform ist nach oben herausgedrückt. | Öffnen Sie bitte den Deckel und geben Sie zu dem Teig ein wenig Flüssigkeit hinzu. Danach schließen Sie wieder den Deckel. |
| Es ist nicht möglich, den Brotbackautomaten anzuschalten. Das Display zeigt H:HH an. | Der Brotbackautomat ist noch vom vorhergehenden Backzyklus heiß. | Halten Sie die Taste START/STOP gedrückt, solange, bis auf dem Display die Grundeinstellung BASIC (Klassik) nicht erscheint. Entfernen Sie die Backform und lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen. Danach geben Sie die Backform zurück an ihren Platz, stellen erneut das Programm ein und schalten den Brotbackautomaten an. |

FRAGEN UND ANTWORTEN ZU DEN REZEPTEN

Anmerkungen zu den Rezepten

1. Ingredienzien

Da jede Ingredienz eine spezifische Rolle für das erfolgreiche Brotbacken spielt, ist das Abmessen genauso wichtig wie die Reihenfolge, in der die Ingredienzien hinzugefügt werden.

- Die wichtigste Ingredienz sind die Flüssigkeit, das Mehl, das Salz, der Zucker und die Hefe (es ist möglich, entweder trockene oder frische Hefe zu verwenden), die das erfolgreiche Ergebnis der Teigzubereitung und des Brotes beeinflussen. Verwenden Sie immer die korrekten Mengen im richtigen Verhältnis.
- Verwenden Sie bitte warme Ingredienzien, wenn der Teig gleich zubereitet werden soll. Wenn Sie die Funktion Timer der Programmphasen einstellen möchten, empfiehlt es sich, kalte Ingredienzien zu verwenden, damit ein Zustand vermieden wird, bei dem die Hefe zu früh anfängt zu gären.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen den Geschmack und den Duft des Brotes.
- Damit die Kruste heller und dünner ist, ist es möglich, die Menge des Zuckers um 20 % zu senken ohne die Beeinflussung des erfolgreichen Backergebnisses. Geben Sie weichen und hellen Krusten den Vorzug, ersetzen Sie Zucker durch Honig.
- Falls Sie gerne Getreidekörner hinzufügen möchten, lassen Sie sie über Nacht eingeweicht. Senken Sie die Menge des Mehles und der Flüssigkeit (bis zu 1/5). Bei Roggenmehl ist die Hefe unentbehrlich.
- Falls Sie ein besonders leichtes Brot möchten, nährstoffreich zur Förderung der Darmtätigkeit, geben Sie in den Teig Weizenkleie hinzu. Die entsprechende Menge ist 1 Esslöffel auf 500 g Mehl, und erhöhen Sie bitte die Flüssigkeitsmenge um 1 Esslöffel.

2. Anpassung der Mengendosierungen

Sollen die Mengendosierungen erhöht oder gesenkt werden, achten Sie bitte darauf, dass die Verhältniswerte des ursprünglichen Rezeptes eingehalten werden. Für die Erzielung eines perfekten Ergebnisses halten Sie sich bitte an die oben aufgeführten Grundregeln für die Anpassung der Mengendosierungen der Ingredienzien:

- Flüssigkeiten/Mehl: Teig sollte weich (aber nicht zu weich) und einfach knetbar sein, ohne faserig zu werden. Mit Hilfe leichten Knetens soll eine Mulde gebildet werden. Dies ist aber nicht der Fall bei schweren Teigen wie z.B. aus Vollkornroggenmehl oder bei Getreidebrot. Kontrollieren Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er zu feucht ist, geben Sie noch Mehl in kleinen

Mengendosierungen hinzu, damit die richtige Konsistenz des Teiges erzielt wird. Falls der Teig zu trocken ist, geben Sie während des Knetens Wasser löffelweise hinzu.

- Das Ersetzen von Flüssigkeiten: Bei der Verwendung der im Rezept vorgeschriebenen Ingredienzen, die Flüssigkeiten enthalten (bspw. Quark, Joghurt usw.) muss man die Flüssigkeitsmenge um die vorgegebene Gesamtmenge reduzieren. Falls Sie Eier verwenden, ist es nötig, diese in einem Messbecher zu schlagen und den Becher um eine weitere gewünschte Flüssigkeit um die vorgegebene Menge zu aufzufüllen. Falls Sie an einem höher gelegenen Ort leben (über 750 m ü. M.), gärt der Teig schneller. In so einem Fall ist es möglich, die Menge der Hefe um $\frac{1}{4}$ bis zu $\frac{1}{2}$ Teelöffelweise zu senken, damit eine verhältnismäßige Senkung des Gärungsprozesses erreicht wird. Dasselbe gilt besonders für weiches Wasser.

3. Das Hinzufügen und das Abmessen von Ingredienzen und Mengen

- Geben Sie bitte immer zuerst die Flüssigkeit hinzu und die Hefe erst am Ende. Für die Verlangsamung des Gärungsprozesses (besonders bei der Verwendung der Funktion Timer) sollte man den Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit vermeiden.
- Für das Messen verwenden Sie bitte immer die gleichen Maßeinheiten. Die Mengen in Gramm müssen genau abgemessen sein.
- Für die Kennzeichnung der Milliliter ist es möglich, den beigefügten Messbecher zu verwenden, der Teilstriche von 50 bis 300 ml hat.
- Obst-, Nuss- oder Getreideingredienzen: Wenn Sie gerne weitere Ingredienzen hinzufügen möchten, können Sie dies mit Hilfe eines besonderen Programms nach dem Ertönen des Tonsignals vornehmen. Falls Sie die Ingredienzen zu früh hinzufügen, zerbrechen sie während des Knetvorganges.

4. Mengen und Volumen des Brotes

- Trotz der genauen Mengenangaben können kleine Unterschiede entstehen. Die tatsächliche Menge an Brot hängt sehr von der Raumfeuchtigkeit während der Zubereitungszeit ab.
- Alle Brote mit einem wesentlichen Anteil an Weizen erreichen ein großes Volumen und überschreiten die Behältergrenze nach dem letzten Gärungsprozess im Falle einer höheren Mengenkategorie. Das Brot verschüttet aber nicht. Der Teil des Brotes außerhalb der Form bräunt leichter im Vergleich mit dem Brot innerhalb der Form.
- Dort, wo für die süßen Brote das Programm QUICK vorgeschlagen wird, können Sie die Ingredienzen in kleineren Mengen verwenden (dies gilt auch für das Programm CAKE (Torte) für die Herstellung von leichten Backwaren).

5. Die Ergebnisse des Backens

- Das Backergebnis hängt von den örtlichen Bedingungen ab (weiches Wasser / eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit / eine hohe Höhenlage über dem Meeresspiegel / die Konsistenz der Ingredienzen usw.). Deshalb bilden die Angaben in den Rezepten nur Bezugspunkte, die entsprechend verändert werden müssen. Wenn das eine oder andere Rezept nicht gleich gelingt, lassen Sie sich bitte nicht davon zurückhalten. Versuchen Sie, den Grund dafür zu finden und versuchen Sie es erneut mit veränderten Anteilen.
- Wenn das Brot nach dem Backen zu blass ist, können sie es im Rahmen des Backprogramms nachbräunen lassen.
- Wir empfehlen, ein Testbrot vor der Einstellung der Funktionen für die Verwendung über Nacht zu backen, sodass im Falle der Notwendigkeit, Sie die nötigen Veränderungen vornehmen können.

| Problem | Ursache | Lösung |
|---|--|---|
| Das Brot gärt zu schnell. | Viel zu viel Hefe, viel zu viel Mehl, nicht genügend Salz (oder einige mehrere Ursachen). | a/b |
| Das Brot gärt nicht oder nur unzureichend. | Keine oder viel zu wenig Hefe. Alte oder abgelaufene Hefe. Die Flüssigkeit war zu heiß. Die Hefe ist in Kontakt mit der Flüssigkeit gekommen. Der falsche Typ Mehl oder abgelaufenes Mehl. Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit. Eine nicht ausreichende Menge an Zucker. | a/b d) c) d) d) a/b/f a/b |
| Das Brot hat zu stark gegärt und fließt über die Backform hinaus. | Wenn das Wasser zu weich ist, dann gärt die Hefe zu sehr. Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung. | e) c) |
| Die Mitte des Brotes senkt sich ab. | Das Teigvolumen ist größer als die Form und das Brot senkt sich ab. Der Gärungsprozess ist zu kurz oder nicht lang genug aus dem Grund, dass eine zu hohe Wassertemperatur vorlag oder das der Backraum eine übermäßige Feuchtigkeit aufwies. | c/g c/g |
| Nach dem Beenden des Backens ist im Brot eine Vertiefung. | Die Flüssigkeit war zu viel. | a/b |
| Die Struktur des Brotes ist schwer und klumpig. | Zu viel Mehl oder unzureichende Flüssigkeit. Unzureichende Menge an Hefe oder Zucker. Zu viel Obst, grobes Mehl oder eine von den übrigen Zutaten. Altes oder abgelaufenes Mehl. | a/b a/b b) d) |
| Die Mitte des Brotes ist nicht gebacken. | Zu viel oder eine unzureichende Menge an Flüssigkeit. Das Rezept enthält feuchte Zutaten. | a/b/f f) |
| Geöffnete oder grobe Struktur des Brotes oder zu viele Löcher. | Zu viel Wasser. Kein Salz. Eine hohe Feuchtigkeit, Wasser zu heiß. Zu viel Flüssigkeit. | f) b) g c) |
| Das Brot ist an der Oberfläche nicht fertig gebacken. | Das Volumen ist zu groß im Verhältnis zur Backform. Übermäßige Menge an Mehl, besonders für Weißbrot. Zu viel Hefe und zu wenig Salz. Zu viel Zucker. Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker. | a/e b) a/b a/b b) |
| Die Brotscheiben sind ungleichmäßig oder klumpig. | Das Brot war nicht ausreichend abgekühlt (der Dampf ist nicht entwichen). | g |
| Das Mehl hat sich auf der Kruste abgelagert. | Das Mehl war während des Knetvorganges an den Seiten nicht gut verarbeitet. | e) |

Lösung der Probleme:

- a) Wiegen Sie die Zutaten richtig.
- b) Beenden Sie die Beigabe von Zutaten.

- c) Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit, oder lassen Sie sie auf die Zimmertemperatur abkühlen. Die auf dem Rezept vorgeschriebenen Ingredienzien fügen Sie bitte in der richtigen Reihenfolge hinzu. Bilden Sie eine kleine Mulde inmitten des Mehles und fügen Sie in diese die zerkrümelte Hefe oder die trockene Hefe. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit.
- d) Verwenden Sie nur frische und richtig zusammengestellte Ingredienzien.
- e) Korrigieren Sie die Menge der Flüssigkeit. Falls Sie Ingredienzien verwenden, die Wasser enthalten, muss die dosierte Menge an Wasser entsprechend gesenkt werden.
- f) Im Falle einer sehr feuchten Witterung senken Sie bitte die Menge des Wassers um 1 bis 2 Esslöffel.
- G) Heben Sie das Brot gleich nach dem Backen aus der Form und vor dem Zerschneiden lassen Sie es 15 Minuten auf einer geeigneten Unterlage abkühlen (bspw. auf einem Holzbrettchen).

TECHNISCHE DATEN

Vollautomatische Zubereitung (Kneten, Gären, Backen)

2 Kneithaken

9 Programme für die Zubereitung des Brotes

1 Programm für die Zubereitung von Marmelade

Maximale Menge des Brotes 1,3 kg

Display mit der Abbildung der Zubereitung

Deckel mit einem gläsernen Sichtfenster

Akustisches Signal für das Hinzufügen der weiteren Zutaten

Antihaft-Beschichtung der Backform

Geeignet für das Reinigen in der Geschirrspülmaschine

Nennspannung: 230 V~ 50 Hz

Anschlusswert: 800 W

Geräuschentwicklung: < 65 dB

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben.

Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05



ECG

BREAD MAKER

PCB 538

OPERATING MANUAL

Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included.

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS..... 52
 Read carefully and save for future use!..... 52
 DESCRIPTION 53
 CONTROL PANEL..... 54
 1. Display - basic settings 54
 2. START/STOP button 54
 3. COLOR button 54
 4. LOAF SIZE button..... 54
 5. SELECT button..... 54
 6. TIME button 54
 BREAD MAKER FUNCTIONS 55
 Sound functions..... 55
 Keeping warm..... 55
 Memory 55
 Safety functions 55
 BAKING PROCEDURE 56
 Preparing for use – programming phases for baking bread 56
 Preparing bread 56
 End of programming phases 57
 QUESTIONS AND ANSWERS..... 59
 Bread sticks to the container after being baked..... 59
 How to prevent holes in the bread caused by kneading hooks? 59
 The dough rises over the edge of the container..... 59
 The bread has not raised enough..... 59
 When can the lid be opened during operation? 59
 What is whole grain wheat flour?..... 59
 What is required when using rye flour? 59
 How many various types of flour exist and how do I use them..... 59
 How to make fresh bread that is easier to digest? 60
 What if the bread tastes like yeast? 60
 Why does bread made in the bread maker taste different from the bread made in
 a typical oven?..... 60
 CLEANING AND MAINTENANCE..... 60
 ELIMINATING PROBLEMS 61
 QUESTIONS AND ANSWERS REGARDING RECIPES..... 62
 Comments on recipes 62
 1. Ingredients 62
 2. Adapting doses..... 62
 3. Adding and measuring ingredients and amounts..... 62
 4. Weight and volume of bread 62
 5. Baking results 63
 Problem solving:..... 64
 TECHNICAL INFORMATION..... 64

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

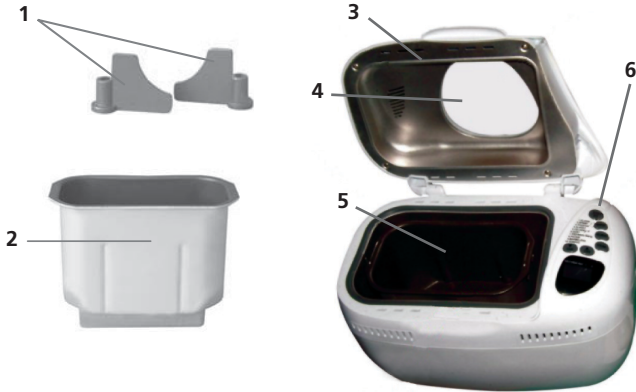
Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

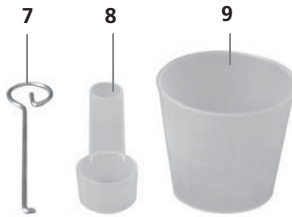
1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
2. Do not operate bread maker with a damaged cord. All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service centre! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!
3. Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock.
4. Do not leave the bread maker running unattended.
5. Do not use the bread maker to heat a room!
6. Supervision is recommended when baking a product that has not been tested before!
7. Do not immerse the bread maker into water (not even partially)!
8. Handle the appliance in such manner to prevent injuries (for example burning, scalding). Hot steam is released from vents and the surface of the bread maker is hot while baking.
9. If smoke coming from the bread maker is caused by the prepared ingredients catching fire, leave the lid closed, immediately switch the bread maker off and unplug cord from outlet.
10. Leaving the bread maker cord connected to outlet unattended is not recommended. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cable. Unplug the cable from the outlet by grasping the plug.
11. Do not use the bread maker outdoors or in moist environments. Do not touch the cord or bread maker with wet hands. Risk of electric shock.
12. Close supervision is necessary for operating the bread maker near children!
13. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges. To extend the service life of the appliance, do not wind the cord around the bread maker.
14. The temperature of surfaces near the operating appliance can be hotter than usual. Place the bread maker out of reach of other objects to ensure sufficient air circulation needed for its proper operation.
15. Do not cover the area between the surface and baking form and do not insert any objects into this area (for example fingers, spoons, etc.). The area between the surface and baking form must be vacant.
16. Do not touch the baking pans during or after use or hot parts of the baked product, until it cools off. Only touch the handle to prevent from burning yourself.
17. The baking pans have a non-stick surface making them easy to clean. Do not use metal or hard objects or tools to clean inner/outer parts of the appliance and for handling the bread, to prevent from damaging the surfaces of baking pans.
18. Keep the bread maker away from hot surfaces and sources of heat (for example, hot plates).
19. This appliance shall not be used by persons (including children), whose physical, sense or mental inability or insufficient experience and skills prevent him from safely using the appliance, if they are not supervised or if they have not been instructed to use of the appliance by a person responsible for their safety. Child supervision is essential to prevent them from playing with the appliance.

20. Use the toaster only in accordance with the instructions given in this manual. The manufacturer is not liable for damages caused by improper use of the appliance and accessories (for example, spoiling food, injury, burning, scalding, fire, etc.).

DESCRIPTION

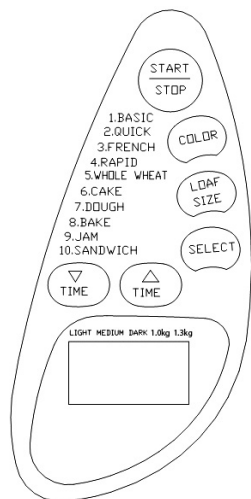


- 1. Kneading hooks
- 2. Baking pan
- 3. Lid
- 4. Viewing window
- 5. Baking area
- 6. Control panel



- 7. Hook removal tool
- 8. Measuring spoon
- 9. Measuring cup

CONTROL PANEL



1. Display - basic settings

After switching on the bread maker, the display will read **BASIC**. For example "1 3:30". The number 1 represents the selected program, 3:30 represents the preparation time for the selected program. The positioning of the two arrows provides information regarding the selected brownness of the baked bread and weight. The primary settings upon connecting the bread maker is (size II and **MEDIUM** brownness). The progress of the program can be monitored on the display during operation. The time gradually counts down as the program proceeds.

2. START/STOP button

This button starts and stops the program. When the **START/STOP** button is pressed, the numbers on the display begin to flash. **BASIC** is displayed. Press the **SELECT** button to change the program to another. Holding the **STOP** button down for about 3 seconds will trigger a sound (beep), the program will end, this procedure also applies if you wish to end the 60min. warm-up process.

3. COLOR button

Set the desired bread brownness, i.e. namely: **LIGHT / MEDIUM / DARK**.

4. LOAF SIZE button

Set the weight of bread for individual programs (see table and recipes). 1.0 kg for smaller loafs of bread, 1.3 kg for larger loafs of bread.

5. SELECT button

Use this button to select one of the following programs:

BASIC - for white wheat and brown rye bread, also for herbal and raisin bread. This is the most commonly used program.

QUICK - for fast preparation of white, wheat and rye bread. Bread baked with this mode is smaller and has a thicker middle.

FRENCH - for baking light bread, french bread with a crispy crust and light middle.

RAPID - mixing, rising and baking of bread at extra short durations. Water (or other liquid ingredient) with a temperature of 48–50 °C must be used for this program.

WHOLE WHEAT - for baking whole wheat bread. This setting provides a longer period for warming up and filling grains with water. Using this program in combination with the **TIME -/+** function is not recommended.

CAKE - ingredients are mixed and baked for the time set. Mixing the ingredients beforehand into to parts and then pouring them into the baking dish is recommended.

DOUGH - only dough is prepared in this mode, no baking. The prepared dough can be used for bread rolls, pizza etc. Any kind of dough can be prepared in the bread maker using this setting.

BAKE - for baking brown bread or cakes.

JAM - preparing jam from fresh fruit or marmalade.

SANDWICH - for baking light bread with a soft and rough crust.

6. TIME button

Set the bread baking preparation time. The start of **QUICK, RAPID, CAKE** and **JAM** programs cannot be postponed. The hours and minutes, after which the preparation process should begin,

shall be added to the respective basic time for the specific program. The maximum period that can be set is 13 hours.

Example: It is 8:30 PM and the bread shall be finished the next day at 7:00 AM, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press and hold the **TIME** button until the display shows 10:30, i.e. the time between the current time (8:30 PM) and the period, when the bread shall be finished. The time is set at increments of 10 minutes.

Attention: Do not use ingredients that can spoil when using the time function. This includes milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.!

BREAD MAKER FUNCTIONS

Sound functions

A sound is triggered:

- whenever any of the program buttons are pressed,
- during the second kneading cycle under the **BASIC, WHOLE WHEAT, QUICK, CAKE** and **SANDWICH** programs to signal that cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added,
- when the program ends,
- a repetitive beep noise is triggered during warm-up at the end of the baking process.

Keeping warm

Bread is automatically kept warm for a period of 1 hour after the baking process concludes. To remove the bread, turn off the program by pressing the **START/STOP** button.

Memory

In case of a power outage during the bread making process, the program will automatically continue, even without pressing the **START/STOP** button, providing power is restored within 10 minutes. If the power outage would last longer than 10 minutes, data will not be stored in the memory and you must use new ingredients and turn the bread maker on again. If the dough did not reach the rising stage at the time of the power outage, you can press the **START/STOP** button and restart the program from the beginning.

Safety functions

1. If the temperature of the bread maker is too high (**over 40 °C**) for example after previous use, the display will show **H:HH**, a sound is triggered upon pressing the **START/STOP** button repeatedly. Hold the **START/STOP** button down until **H:HH** is cleared and the basic settings are displayed. Remove the baking form and wait until the bread maker cools down.
2. If **E:EE** is displayed after pressing the **START/STOP** button (see fig. 2 below), the temperature sensor circuit has been disconnected. Have an authorized technician inspect the sensor.

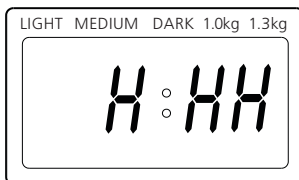


Fig. 1

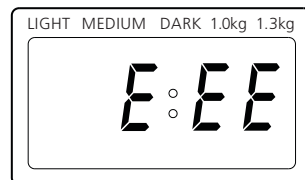


Fig. 2

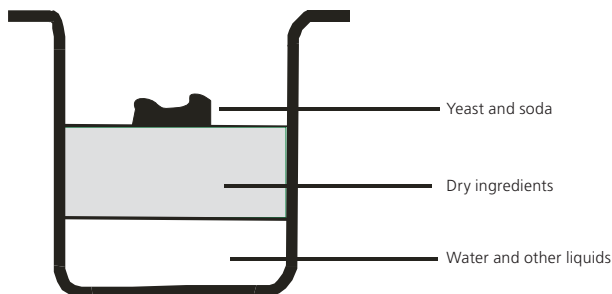
BAKING PROCEDURE

Preparing for use – programming phases for baking bread

1. Before using the appliance for the first time, wash the parts which will come into contact with food using hot water and detergent. Carefully rinse with clean water and wipe dry, or leave to dry.
2. Set the program to **BAKE** and turn the bread maker on without inserting ingredients, and then let the bread maker cool down. Mild smoke coming out of the appliance is not a problem. Place the bread maker on a flat and dry surface. Connect the cord to the socket.
3. Use both hands to insert the baking form into the bread maker and push it to make sure it is well inserted in the centre of the baking area. Then insert two kneading hooks onto the baking form shafts. Put the ingredients into the form in the order prescribed in the respective recipe. Close the lid. Set the desired program on the control panel (**SELECT / LOAF SIZE / COLOR / TIME**). Finish by pressing the **START** button.
4. The bread maker automatically begins mixing and kneading dough, until the proper consistency is reached. After the final kneading cycle is completed, the bread maker is heated to the optimal temperature for the dough to rise. The bread maker then automatically sets the temperature and baking time.
5. If at the end of the baking program, the bread is too light, use the **BAKE** program for further browning. Press the **START/STOP** button and then select the **BAKE** program and start the bread maker. A sound will be played after the baking process is finished. You can remove the bread from the appliance. The one hour warm-up is then started.

Preparing bread

1. Insert the baking form into the bread maker, push until it clicks into its correct position. Place the kneading hooks onto the shafts. Turn the kneading hooks clockwise, until they click into their correct position. We recommend placing baking margarine into the form before installing the kneading hooks to prevent dough from sticking to the hooks. Removing the kneading hooks from the loaf of bread will also be easier.
2. Insert the ingredients into the baking form. Respect the order listed in the recipe. Liquid ingredients or water are usually added first, followed by sugar, salt and flour, yeast or baking powder always comes last.



3. Form a small hole into the flour and insert the yeast here. Make sure it does not come into contact with the liquids or salt.
4. Close the lid carefully and connect the cord into the socket.
5. Turn on the switch on the side of the bread maker.
6. Press the **SELECT** button repeatedly, until the desired program is selected.
7. Press the **COLOR** button to select the desired crust colour.
8. Press the **LOAF SIZE** button to select the weight (1kg or 1.3kg).

9. Set the postponing time by pressing the **TIME ▲** or **TIME ▼** button. You can skip this step if you plan on beginning the bread making process immediately.
10. Start the preparation process by pressing the **START/STOP** button.
11. A long beep will sound during the preparation phase with programs **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, CAKE, SANDWICH** selected. This informs the user that the ingredients can be added. Open the lid and insert the required ingredients. Steam can be released from vents during baking. This is normal.
12. One beep will sound after the process is complete. Pressing and holding the **START/STOP** button for a period of about 3 seconds stops the process and the bread can be removed. Open the lid and use oven mitts to firmly grip the baking form and remove it from the bread maker.
13. **Notice: the baking form and bread can be very hot! Always pay attention.**
14. Leave the baking form to cool before removing the loaf of bread. Then use a non-sticking spatula and gently separate the sides of the loaf from the form.
15. Turn the form upside down on a grate or a clean counter and gently shake until the loaf of bread becomes completely free.
16. Leave the bread to cool down for about 20 minutes before slicing. We recommend slicing the bread with an electric slicer or bread knife, not using a fruit knife or kitchen knife. Otherwise the bread could become deformed.
17. If you do not have the space or did not press the **START/STOP** button after the process finishes, the bread will be kept warm automatically for a period of 1 hour. 10 beeps will sound after this period ends and the bread maker will be switched off automatically.
18. If you are not using the bread maker or do not wish to finish the process, turn the appliance off and disconnect the cord from the socket.
19. **Note:** Before slicing the loaf of bread, remove the kneading hooks from the bottom of the bread using tools. The loaf is hot, therefore you should never remove the kneading hooks with your hands.
20. **Note:** If you do not intend to eat the entire loaf of bread, we recommend storing the remaining bread in a plastic bag or container. Bread can be stored at room temperature for up to 3 days. If you need to store the bread for a longer period, insert it into a plastic bag or container and place it into the freezer. Store for a maximum period of 10 days. Since home-made bread does not contain any preservatives, its storage period is generally not higher than bread purchased at a store.

End of programming phases

After the program has ended, pull the baking form out and place it on a heat resistant surface (for example a cutting board). If the bread does not fall from the form onto the surface, move the kneading hooks several times from side to side until the bread is separated. The bread can then be easily sliced and completely removed from the kneading hooks.

PROGRAM OVERVIEW - TIMING

| Menu number | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|--|--------------|--------------|--------------|-----------|--------------|--|--------------|-----------|---|--------------|
| | BASIC | QUICK | FRENCH | RAPID | WHOLE WHEAT | CAKE | DOUGH | BAKE | JAM | SANDWICH |
| Size | I. II. | I. II. | I. II. | I. II. | I. II. | I. II. | I. II. | I. II. | I. II. | I. II. |
| Approximate weight of bread (g) | 1000 | 1300 | 1000 | 1000 | 1300 | 1000 | 1300 | 1000 | 1300 | 1300 |
| Preparation time (hr.) | 3:20 | 3:30 | 3:50 | 1:52 | 3:30 | 2:00 | 1:50 | 1:00 | 1:20 | 3:09 |
| The following times are prescribed in minutes | | | | | | | | | | |
| Pre-heating, motor not running - heating ON/OFF 5/25 s | 17 | 20 | 22 | 3 | 37 | 40 | 22 | - | Heating ON/OFF 15/15 s | 11 |
| Mixing | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | - | 15 | 3 |
| 1. Kneading | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | 2 |
| 2. Kneading heating ON/OFF 5/25 s | 13 | 13 | 16 | 5 | 13 | 13 | 16 | - | - | 13 |
| | | | | | | Whipping 12.5 (min.) and heating 8 (min.) OFF/OFF 5/25 s | | | | |
| Signal for adding ingredients | | | | | | | | | | |
| Time shown on displayed (hr.) | approx. 2:54 | approx. 2:57 | approx. 1:33 | - | approx. 2:44 | approx. 2:47 | approx. 1:49 | - | - | approx. 2:34 |
| 1. Yeasting heating ON/OFF (5/25 s)* | 45 | 45 | 45 | - | 45 | 45 | - | - | - | 45 |
| Dough smoothing | 1 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 |
| 2. Yeasting heating ON/OFF (5/25 s)* | 18 | 18 | 25 | 7 | 18 | 18 | 45 | - | 45 | 18 |
| Dough smoothing | 1 | 1 | 1 | - | 1 | 1 | - | - | - | 1 |
| 3. Dough yeasting heating ON/OFF (5/25 s)** | 45 | 45 | 50 | 27 | 35 | 35 | 22 | - | - | 39 |
| Baking heating ON/OFF (22/8 s) upon reaching a temperature of 8/2.2 s. | 55 | 62 | 65 | 65 | 55 | 62 | 80 | 60 | 45 mixing/baking heating ON/OFF 15/15 s | 56 |
| Maturing phase | - | - | - | - | - | - | - | - | 20 | - |
| Warming up (min.) | 60 | 60 | 60 | - | 60 | 60 | - | - | - | 60 |
| Pre-programming | | | | | | | | | | |
| Time switch (hr.) | 13 | 13 | 13 | - | 13 | 13 | 13 | 13 | - | 13 |

QUESTIONS AND ANSWERS

Bread sticks to the container after being baked.

Leave the bread to cool after baking for about 10 minutes, then turn the form upside down. Move the kneading hooks after baking from left to right if necessary. Grease the entire baking form including kneading hooks for the next baking process.

How to prevent holes in the bread caused by kneading hooks?

Kneading hooks can be removed by flour-covered hands in the final phase of dough yeasting.

The dough rises over the edge of the container.

This occurs particularly if wheat flour is used, caused by a higher content of gluten.

- a) Reduce the amount of flour and adapt other ingredients. The finished bread product will still have a sufficient volume.
- b) Spread a tablespoon of hot melted margarine on the dough.

The bread has not raised enough.

- a) If a V-shape groove is formed in the middle of the bread, the flour does not contain enough gluten. This indicates the flour contains an insufficient amount of proteins (which occurs mainly in summers with high rainfall), or the flour is too moist.
Measure: add a tablespoon of wheat gluten for each 500 g of flour.
- b) If the bread is narrow in the middle, this can be caused by one of the following: the temperature of water was too high, too much water was used, or the flour was low on gluten.

When can the lid be opened during operation?

Generally, the lid of the bread maker can be opened always during the kneading phase. During this phase, small amounts of flour or liquids can be added. If bread is intended to have certain aspects after baking, proceed as follows:

Before the final yeasting phase, open the lid and carefully slit the crust with a pre-heated knife, scatter cereal on to the bread or spread a mixture of potato flour and water to achieve a shiny surface. This, however, is the last moment where the lid can be opened, otherwise the bread product will sink.

What is whole grain wheat flour?

Whole grain flour is produced from all types of cereals (grains), including wheat. The term "whole grain" indicates the flour was milled from entire grains and therefore contains indigestible particles and a darker colour. The use of whole grain flour, however, does not give the bread a darker colour, as generally perceived.

What is required when using rye flour?

Rye flour does not contain gluten and the bread will barely rise. To make the bread easily digestible, whole grain rye bread must be prepared with yeast.

How many various types of flour exist and how do I use them.

- a) Corn, rice and potato flour is suitable for individuals allergic to gluten or for those suffering from malabsorption syndrome or stomach diseases. See respective recipes in the book of recipes.
- b) Flour from spelt wheat is expensive, but does not contain chemical additives, since wheat grows on very poor land and does not require any fertilizer. Spelt flour is particularly suitable for allergic persons. It can be used for all recipes described in the recipe book and containing type 405, 550 and 1050 flour.
- c) Flour from millet is particularly suitable for individuals suffering from many allergies. It can be used for all recipes prescribing type 405, 550 and 1050 flour, as described in the recipe book.
- d) Flour from hard wheat is suitable for baguettes thanks to its consistency and can be replaced with hard wheat semolina.

How to make fresh bread that is easier to digest?

By adding a mashed cooked potato to the flour and subsequently kneading the dough makes fresh bread easier to digest.

What if the bread tastes like yeast?

- a) This taste is usually removed by adding sugar. Adding sugar gives the bread a lighter colour.
- b) Add 1 tablespoon of vinegar into the water for small loafs of bread and 2 tablespoons for larger loafs.
- c) Use buttermilk or kefir instead of water. This applies to all recipes and is recommended for improving the freshness of bread.

Why does bread made in the bread maker taste different from the bread made in a typical oven?

This depends on the different level of moistness: bread baked in the typical oven is dryer due to a larger baking area, whereas bread baked in the bread maker appliance is moister.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the appliance from the electrical output prior to performing any maintenance.

Cleaning should always be performed on a cooled down appliance and regularly after every use!

We recommend spreading heat resistant grease on the new baking form prior to first use and leave it to warm up in the bread maker for a period of about 10 minutes at 160°C. After cooling, clean (polish) the baking form from any grease using a paper towel. This is recommended to protect the non-stick surface. This procedure can be repeated from time to time. Use a mild detergent for cleaning. Do not use chemical cleaning substances, benzine, oven cleaners or detergents, which scratch or otherwise damage the coating. Remove all ingredients and crumbs from the lid, surface and baking area using a damp cloth. **Do not immerse the bread maker into water or fill the baking area with water!** The lid can be removed for easier cleaning. For this purpose, open the lid to a vertical position and remove it with a slight pull. Wipe all outer surfaces of the baking form using a damp cloth. The inner area can be washed with a small amount of liquid detergent. Both the kneading hooks and driving shafts must be cleaned immediately after use. If the kneading hooks remain in the form, they will be hard to remove later. In this case, fill the container with warm water and let stand for about 30 minutes. Then remove the kneading hooks.

The baking form contains a non-stick surface. Therefore, do not use metal tools, which could scratch the surface during cleaning. It is normal that the colour changes over time. This change under no circumstance affects its efficiency.

ELIMINATING PROBLEMS

If you come across a problem while using the bread maker, before referring to a service centre, first go over the following information:

| Problem | Cause | Solution |
|--|--|--|
| Smoke is coming from the baking area or from vents. | Ingredients stick to the baking area or on the outer side of the baking form. | Disconnect the cord from the socket and clean the outer part of the baking form or baking area. |
| The middle of the bread is sinking and is moist on the bottom. | The bread remained in the baking form too long after the baking and warming process ended. | Remove the bread from the baking form before the warming phase ends. |
| Bread is hard to remove from the baking form. | The bottom side of the loaf sticks to the kneading hooks. | Move the shafts from side to side until the bread falls out. Clean and kneading hooks and shafts after baking. Fill the baking form with warm water for about 30 minutes, as necessary. The kneading hooks can then be easily removed and cleaned. |
| The ingredients are not mixed correctly and the bread is not baked properly. | Incorrect program settings. | Check the selected program and other settings. |
| | The START/STOP button was pressed during operation. | See chapter Bread Maker Functions (repetitive functions). |
| | The lid was opened several times during operation. | Do not open the lid until the final yeasting phase has finished. |
| | Long-term power outage during operation. | See chapter Bread Maker Functions (repetitive functions). |
| | The rotation of kneading hooks is blocked. | Check whether the kneading hooks are blocked by grains etc. Remove the baking form and check if the shafts rotate freely. Refer to customer service if this is not the case. |
| The baking form is lifter during the kneading phase. | The dough is too thick. Kneading hooks are blocked and the baking form is pushed up. | Open the lid and add a small amount of liquid to the dough. Then close the lid again. |
| The bread maker cannot be started. The display shows H:HH. | The bread maker is still hot from the last baking cycle. | Hold the START/STOP button down, until the BASIC setting is displayed. Remove the baking form and leave the bread maker to cool. Then return the baking form to its position, set the program again and start the bread maker. |

QUESTIONS AND ANSWERS REGARDING RECIPES

Comments on recipes

1. Ingredients

Since each ingredient plays a specific role for successfully baking bread, measuring is just as important as the order in which ingredients are added.

- The most important ingredients such as liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh can be used) affects the successful result of dough preparation and bread making. Always use the correct amount in the correct ratio.
- Use warm ingredients if the dough shall prepared immediately. If you wish to set the program phase time function, cold ingredients are recommended to avoid yeast from rising prematurely.
- Margarine, butter and milk affect the taste and smell of bread.
- To achieve a lighter and thinner crust, the amount of sugar can be reduced by 20% without affecting the successful baking result. If you prefer a softer and lighter crust, replace sugar with honey.
- If you wish to add cereal grains, leave them to be filled with water overnight. Reduce the amount of flour and liquids (by up to 1/5). Yeast is essential for rye flour.
- If you wish to have an especially light bread, rich on nutrients for stimulating the function of intestines, add wheat oats to the dough. The respective dose is 1 tablespoon per 500 g of flour and increase the amount of liquid by 1 tablespoon.

2. Adapting doses

If the doses need to be increased or reduced, ensure that the ratios listed in the original recipes is respected. To achieve perfect results, follow the below listed basic rules for adapting ingredient doses:

- Liquids/flour: The dough shall be soft (but not too soft) and easily kneaded, without becoming fibrous. A sphere should be made by light kneading. This, however, is not the case with heavy dough such as dough made from whole grain rye or cereal bread. Check the dough 5 minutes after the first kneading phase. If the dough is too moist, adding small doses of flour will achieve the proper consistency. If the dough is too dry, add water by the spoon during the kneading process.
- Substituting liquids: When using ingredients, prescribed by the recipe, containing liquids (for example, curd, yoghurt etc.), the amount of liquids should be reduced to the assumed overall amount. If you are using eggs, you must beat them in the measuring cup and add additional liquids to reach the overall amount. Dough will rise quicker at higher altitudes (above 750 m above sea level). In this case, the amount of yeast can be lowered by 1/4 to 1/2 of a teaspoon to proportionately reduce its raising. The same applies for soft water.

3. Adding and measuring ingredients and amounts

- Always add liquids first, yeast last. To slow down the yeasting process (particularly when using the timing function), avoid the yeast from coming into contact with liquid.
- Always use the same unit of measures for measuring. Weights in grams shall always be measured precisely.
- For millilitres, you can use the included measuring cup, which has a scale from 50 to 300 ml.
- Fruit, nut or cereal ingredients: If you wish to add further ingredients, you can do so through special programs after the sound goes off. If you add the ingredients too early, they will be crushed during the kneading process.

4. Weight and volume of bread

- Small differences can come up for precise weight information. The actual weight of the bread depends highly on the moistness during the preparation phase.
- All breads with a significant portion of wheat achieves great volume and reaches over the edge of the container after the final yeasting phase for the greatest weight class. The bread, however, will not spill. The portion of bread outside the form will turn brown easier compared to the bread inside the form.

- Where the QUICK (Sprint) program is suggested for sweet breads, you can use ingredients in smaller amounts (this also applies for the CAKE program for making lighter baked goods).

5. Baking results

- The baking result depends on local conditions (soft water / high relative humidity / high altitude / ingredient consistency etc.). Therefore the information in recipes make up reference points, which can be suitably adapted. Do not become discouraged if your first attempt at a different recipe fails. Try to find the cause and have another attempt by changing the doses.
- If the bread is too pale, you can reach the desired brown colour in terms of the baking program.
- We recommend baking a test product before setting the function for use over night, so if needed, you can make the necessary changes.

| Problem | Cause | Solution |
|--|---|---|
| The bread rises too fast. | Too much yeast, too much flour, not enough salt (or several of these causes). | a/b |
| The bread will not rise or only a little. | No yeast or insufficient amount of yeast. Old or expired yeast. Liquid was too hot. Yeast came into contact with liquid. Incorrect type of flour or expired flour. Too much or not enough liquid. Not enough sugar. | a/b d c d d a/b/f a/b |
| Bread rises too much and spills onto the baking form. | Yeast leavens more if the water is too soft. Too much milk affects the yeast leavening. | e c |
| The middle of the bread keeps sinking. | The volume of dough is greater than the form and the bread sinks. The yeasting process is too short, or is not long enough due to excessive temperatures of water or baking area or too moist. | c/g c/g |
| There is a dip in the bread after the baking process finishes. | Too much liquid. | a/b |
| The bread structure is heavy and lumpy. | Too much flour or not enough liquid. Not enough yeast or sugar. Too much fruit, coarse flour or one of the other ingredients. Old or expired flour. | a/b a/b b d |
| The middle of the bread is raw. | Too much or not enough liquid. The recipe contains moist ingredients. | a/b/f f |
| Open or rough bread structure or too many holes. | Too much water. No salt. High moistness, water too hot. Too much liquid. | f b g c |
| The bread on the surface is raw. | Volume is too high compared to the baking form. Too much flour, especially for white bread. Too much yeast and not enough salt. Too much sugar. Sweet ingredients in addition to sugar. | a/e b a/b a/b b |

| Problem | Cause | Solution |
|------------------------------|---|----------|
| Edges are uneven or lumpy. | Bread did not cool down enough (steam was not released) | g |
| Lumps of flour on the crust. | Flour was not processed well during the kneading process. | e |

Problem solving:

- Measure the ingredients correctly.
- Set ingredient doses.
- Use another liquid or leave to cool to room temperature. Add the ingredients prescribed by the recipe in the correct order. Create a small hole in the centre of the flour and insert crumbled yeast or dry yeast. Avoid the yeast coming into direct contact with the liquid.
- Use only fresh and properly stored ingredients.
- Adapt the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of added water must be appropriately reduced.
- In case the climate is very moist, reduce the amount of water by 1 to 2 tablespoons.
- Remove the bread from the form immediately after baking and leave to cool on a suitable surface (for example a wooden cutting board) for at least 15 minutes before slicing.

TECHNICAL INFORMATION

Fully automatic preparation (kneading, raising, baking)

2 kneading hooks

9 programs for bread making

1 program for preparing jam

Max. weight of bread 1.3 kg

Progress display

Cover with glass viewing window

Acoustic signal for the insertion of additional ingredients

Anti-adhesive form

Dishwasher safe

Nominal voltage: 230 V~ 50 Hz

Nominal input power: 800 W

Noise level: < 65 dB

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyards.

Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment.

Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

ECG

Dovozce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku.
Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku.
Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts.
The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.

Výhradní zastoupení značky ECG pro ČR:
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
www.ecg.cz
e-mail: ECG@kbexpert.cz
zelená linka: 800 121 120

Distribútor pre SR:
K+B Elektro – Media, s.r.o.
Galvaniho 7/D
821 04 Bratislava

tel.: +421 232 121 110
www.ecg.cz
e-mail: ECG@kbexpert.cz
zelená linka: 800 121 120

Distributor für DE:
K+B E-Tech GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2
DE-93413 Cham