



/A garanciakártyát a használati útmutató utolsó oldalán találja!/

A +1 év garancia meghosszabbításának feltétele, hogy a vásárlás idejétől számított 30 napon belül megtörténjen a regisztráció!

www.hausmeister.hu

Hausmeister

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ / NÁVOD
NA POUŽITIE / NÁVOD NA POUŽITÍ



Kenyérsütő gép
Pekáreň chleba / Pekárna chleba

1,5 kg



A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATBA VÉTELE ELŐTT KÉRJÜK, OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT!

BEVEZETÉS

Kérjük, tartsa meg a készülék dobozát és csomagolását!

A csomagolást speciálisan a készülék biztonságos szállításához alakították ki.

Ha a jövőben szerelőhöz kell vinnie a gépet, kérjük a sérülések elkerülése végett az eredeti csomagolásban szállítsa!

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Kérjük, gondosan olvassa el és őrizze meg a jelen használati utasítást!

- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A sérült hálózati vezetéket csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készüléket és a hálózati vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
- Egy adagban legfeljebb 890 g liszt és 9 g élesztő lehet. Ennél nagyobb mennyiséget nem szabad a sütőedénybe adagolni.
- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) konnektorhoz csatlakoztatni.

- Használja a megfelelő tápfeszültséget: 220-240 V ~ váltakozó áram!
- NE ÉRJEN HOZZÁ működés közben a forró felületekhez!
- SOHA ne helyezze a kezét / ujjait a kenyérsütő üstbe miközben a készülék üzemel!
- NE merítse a dugaszolóaljzatot, a csatlakozókábelt, vagy alaplapot vízbe vagy más folyadékba!
- NE használja a kenyérsütőt a szabadban!

- A készüléket működés közben minimum 50mm-re helyezze a falfelülettől vagy más tárgytól!
- Használataon kívül, vagy tisztítás előtt MINDIG húzza ki a készüléket!
- MINDIG stabil egyenes felületre helyezze a kenyérsütő gépet, és ellenőrizze, hogy a gumi lábazat biztosan áll!
- VIGYÁZZON, hogy a csatlakozókábel a pult vagy munkafelület szélénél ne lógjon le!
- A készülék mozgatásához MINDKÉT kezét használja!
- A készülék külsejét csak nedves ruhával TISZTÍTSA meg. A kenyérsütő üstöt minden használat után tisztítsa meg enyhe mosószeres vízzel, majd alaposan öblítse át és szárítsa meg!
- Ha készülék leesett, vagy bármilyen más módon károsodott, ne használja, rövid időn belül vigye szervizbe!
- Soha ne használja a készüléket, ha sérült a tápkábel vagy a csatlakozó, ha nem működik megfelelően, vagy ha a földre esett és megsérült. Ilyen esetben vigye a készüléket szakszervizbe és ellenőriztesse, biztonságos-e
- Nedves kézzel ne helyezze be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba vagy ne húzza ki azt a dugaszolóaljzathoz a csatlakozóvezetékénél fogva!
- FIGYELMEZTETÉS – A készülék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!
- A készüléket soha se merítse vízbe (részlegesen sem) és ne tisztítsa azt folyó vízzel!
- Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért és sérülésekért (pl. az élelmiszerek tönkremeneteléért, sérülésekért, sebesülésekért) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- A készüléket kizárólag az előírt módon, felborulással nem fenyegető helyen, hőforrásoktól (pl. kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill), gyúlékony anyagoktól (pl. függönyök stb.) és nedves felületektől (pl. mosogatótál, mosdótál stb.) megfelelő távolságban használja.
- Ne tegye a forró edényt fa asztalra, festett, vagy más érzékeny felületre, amely a meleg miatt megsérülhet!
- A tűzbiztonság szempontjából a kenyérsütő megfelel a EN 60335–2–6 sz. szabványnak. E szabvány értelmében olyan készülékről van szó, mely asztalon vagy más felületen működtethető azzal, hogy a hőkiáramlás fő irányában be kell tartani a min. 500 mm biztonságos távolságot az éghető anyagok felületétől és a többi irányban pedig a min. 100 mm távolságot.
- A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken (kémia szerek, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) használni.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék használatakor ne történjen sérülés (pl. égési sebek, leforrázás). Sütés közben a szellőzőnyílásokból gőz áramlik és a kenyérsütő felülete forró.
- A kenyérsütő üzemeltetése közben ne helyezze azt más helyre forró állapotban, esetleges felborulás esetén égési sérülés veszélye fenyeget
- Főzés az elkészítendő ételek öngyulladására is megtörténhet. Hirtelen fellobbanás esetén kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról és oltsa el a tüzet.
- A készülék biztonságtechnikája és helyes működése céljából csak eredeti és a gyártó cég által jóváhagyott tartalékalkatrészeket használjon.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- A készüléket ne használja szabadtéren.

A KÉSZÜLÉK CSAK HÁZTARTÁSI CÉLÚ HASZNÁLATRA ALKALMAS!

KÉRJÜK, ŐRIZZE MEG AZ ÚTMUTATÓT!

A KENYÉRRŐL...

A kenyér az egyik legrégebbi élelmiszer, amit ismerünk. Miután az emberek megtanultak magokat elvetni, a kenyér hamarosan világszerte több kultúra meghatározó ételvé vált. Azóta minden egyes kultúra kifejlesztette saját kenyérfeldolgozási technikáját, a rájuk jellemző helyi hozzávalókkal és speciális eljárásokkal. Még az előre csomagolt, szupermarketekben kapható kenyerek íze is eltér az egyes országokban.

Azonban bármilyen gazdag választékot is tár elénk a pékség vagy a bevásárlóközpont, semmi sem érhet fel az otthon készült friss kenyér meleg illatával és ízével.

A KENYÉRSÜTŐ KÉSZÜLÉKRŐL

Mint a legtöbb konyhai gép, a kenyérsütő gép is rengeteg fáradságos munkától kíméli meg Önt. Kiváltképp előnyös, hogy a dagasztás, kelesztés és sütés mind egyetlen helytakarékos egységben történik. Ha követi az útmutatóban leírtakat és betart néhány alapvető előírást, a készülék segítségével ízletes kenyereket készíthet saját otthonában.

Azt azonban ne feledje, hogy a gép nem tud Ön helyett gondolkodni, nem tud szólni, ha kifejejtette az élesztőt, vagy nem megfelelő lisztet használt...

HOZZÁVALÓK

A kenyérfeldolgozás legfontosabb része a hozzávalók gondos összeválogatása. A megfelelő alapanyagokkal és a kenyérsütő gépének segítségével kiemelkedő eredményeket érhet el.

Tartsa be a következő egyszerű szabályt:

„jó minőségű hozzávalók – jó eredmény;
gyenge minőségű hozzávalók – gyenge eredmény”.

A kenyérsütő maga nem tudja megakadályozni a tészta kelését, ezért, ha az mégsem kelne meg, nem valószínű, hogy a készülékben keresendő a hiba, nagy valószínűséggel az alapanyag nem volt megfelelő...

Ez az útmutató olyan információkat tartalmaz a kenyérfeldolgozás alapjaival kapcsolatban, amelyek segítségével mindig a legjobb eredményt érheti el.

LISZT

A kenyérfeldolgozás legfontosabb eleme a lisztben található glutén elnevezésű protein, amelynek segítségével a kenyértészta meg tudja őrizni az élesztő által termelt széndioxidot és ennek köszönhetően az alakját.

Az „erős liszt” kifejezés azt jelenti, hogy a lisztnek magas a glutén tartalma. Nagy valószínűséggel kemény búzából készült, amely különösen alkalmas a kenyérsütésre.

BARNA LISZT

A barna liszt a búzaszemeknek körülbelül a 85%-át tartalmazza, tehát a korpa nagy részét eltávolították belőle. Ebből kifolyólag a barna lisztből készült kenyerek általában kisebbek lesznek, mint a fehér kenyerek, mivel a liszt glutén tartalma kisebb, ízük és állaguk azonban többnyire kellemesebb.

Ha barna lisztet vásárol, keresse az erős, finomra darált típust, amellyel jobb eredményeket érhet el a készülékkel.

TELJES KIÖRLÉSŰ LISZT

Ez a lisztféle az eredeti búzaszemeknek minden részét, tehát a korpát is tartalmazza. A búza kemény külső része rendkívül gazdag rostokban. A lehető legfinomabbra darált lisztet válassza. A lisztben található korpa megakadályozza a glutén felszabadulását, ezért az ilyen lisztből készült kenyerek általában kisebbek, és sűrűbbek, mint a fehér kenyerek. Ízük azonban kitűnő (próbálja ki a mézes korpás kenyér receptjét). A készüléken speciális program található a teljes kiörlésű lisztből készült kenyér elkészítéséhez, amely a teljes kiörlésű liszt jellemzői miatt több időt szentel a tészta gyúrásának és keltetésének.

ÉLESZTŐ

Az élesztő egy olyan élő szervezet, amely apró széndioxid buborékokat termel, amely által a tészta megkel. A kenyérsütő gépek esetében a legegyszerűbb a tasakokban kapható szárított élesztőpor használata, mert ez a fermentációhoz nem igényli cukor hozzáadását, így a kenyér minőségének befolyásolása nélkül csökkentheti kenyere cukortartalmát.

A szárított élesztő rendkívül érzékeny a nedvességre, ezért a nyitott tasakot ne tárolja egy napnál tovább.

SÓ

A kenyér ízét természetesen a só (is) befolyásolja, de segítségével a túlzottan aktív élesztő hatását is megfékezheti.

VAJ (VAGY ZSIRADÉK)

Vaj hozzáadásával fokozhatja a kenyér íz világát, valamint puhábbá teheti a kenyeret. Vaj helyett használhat margarint, vagy olíva olajat is. Kerülje a csökkentett zsírtartalmú termékeket, mert ezek zsírtartalma sokszor akár 40%-nál is kevesebb, így hatásuk is jelentősen csökken.

CUKOR

A cukor is ízt ad a kenyérének, továbbá szerepet játszik a kenyér héjának barnulásában is.

Megjegyzés: a legtöbb tasakos élesztő aktiválásához nincs szükség cukorra.

VÍZ

Ha lehetősége van rá, használjon lágy vizet. A Hausmeister kenyérsütő segítségével természetesen kemény vízzel is kitűnő eredményeket érhet el. A víz hőmérséklete azonban sokat vitatott kérdés, holott a válasz egyszerű: tegye a kezét a vízbe, és ha úgy érzi hűvös, akkor megfelelő. A vizet nem szükséges használat előtt felmelegíteni, mert az élesztőt ideje korán megölheti. Ha azonban aggódik, hogy a friss csapvíz túl hideg lesz, hagyja a konyhában állni kb. egy órát használat előtt.

EGYÉB HOZZÁVALÓK

Az egyéb hozzávalók tárháza rendkívül gazdag, lehet szárított gyümölcs, sajt, tojás, joghurt, dió, vagy más gabonafélék például rozs, vagy akár különféle fűszerek is –Ön dönti el mivel ízesíti kenyerét! Bizonyos dolgokat azért tartson szem előtt, így például a hozzáadott anyagok nedvességtartalmát. A sajtoknak, a tejnek, és a friss gyümölcsöknek rendkívül magas a víztartalmuk, amely meghatározhatja a kész kenyér kinézetét. Eleinte próbálkozzon szárazabb adalékokkal, például parmezán sajttal, tejjel, vagy aszalt gyümölcsökkel. Amint több tapasztalata lesz, látni fogja a kenyértésztán, hogy túl vizes, vagy netán túl száraz-e, hogy adjon-e hozzá még lisztet, vagy vizet. Mindig vegye figyelembe az adalékok sótartalmát is, mert a sok só lassíthatja az élesztő hatását.

Végül, alapszabályként elmondható, hogy ha az egyéb hozzávalók folyadék- (pl. joghurt) vagy por alakúak (pl. fűszerek) a kikeverés legelején belekerülhetnek a tésztába. Nagyobb adalékok esetében (pl. magvak, aszalt gyümölcsök) a készülék sípolással jelzi, amikor hozzáadhatja őket. (Lásd CIKLUSIDŐ táblázat.)

KÖRNYEZET

Végül, de nem utolsósorban, rendkívül fontosak a kenyérfőzés körülményei. Készüléke széles hőmérséklet intervallumon belül képes kitűnő eredményeket elérni, de elképzelhető kb.15%-nyi eltérés a nagyon meleg, vagy nagyon hideg helyiségben készült kenyerek mérete között. A kenyérsütő gépet ne helyezze huzatos helyre. A készülék burkolata védi ugyan a tésztát a levegő bejutása ellen, azonban célszerű törekedni a szélvédett helyen való használatra. A túl magas páratartalom is befolyásolhatja a kenyér végső formáját. Alapszabályként elmondható, hogy ha a helyiség hőmérséklete és páratartalma Önnek kellemes, valószínűleg a kenyérfőző gépnek is megfelelő lesz.

A KENYÉR TÁROLÁSA

A házi készítésű kenyér természetesen nem tartalmaz mesterséges adalékanyagokat. Ennek ellenére, ha a házi kenyeret zárt, légmentes tartóban tárolja a hűtőszekrényben, 5-7 napig is elállhat. A kenyér le is fagyasztható, de

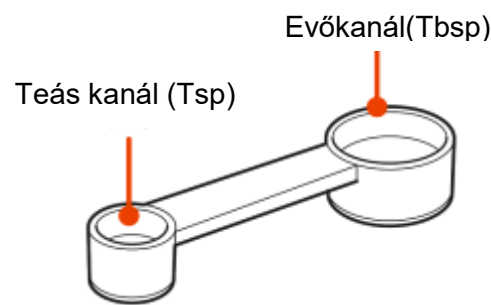
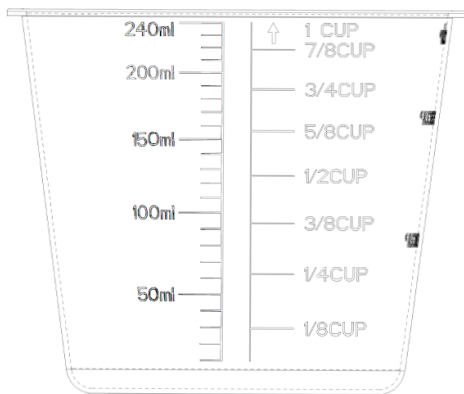
fagyasztás előtt mindig várja meg, hogy sütés után teljesen kihűljön, majd nylonba csomagolva fagyassza le.

A KÉSZÜLÉK TARTÓZÉKAI

A kenyérsütő gép tartozékai a következők:

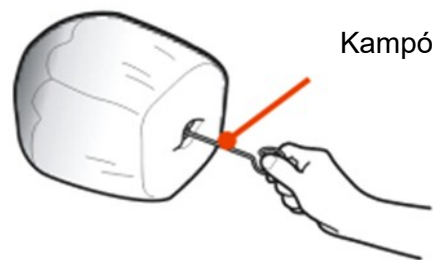
- 2 db dagasztó lapát -1 garnitúra
- 1db mérőcsésze, amelyet a folyékony halmazállapotú hozzávalók méréséhez használhat (vagy tetszés szerint használhatja saját mérő eszközét is, a lényeg az, hogy ml-ben legyenek megadva az egységek).
- 1db mérőkanál, amely alapján egyes receptekben megadtuk a cukor, olaj és egyéb hozzávalók mennyiségét (nagyobbik vége az evőkanálnyi: 15 ml, illetve kisebbik vége a kiskanálnyi: 5 ml).
- Jelen használati útmutató.

Nyissa ki a készülék fedelét, és gyakorolja a kenyérsütő üst ki- és behelyezését. Az üstöt pontosan a helyére kell illeszteni ahhoz, hogy a meghajtó kerekek megfelelően érintkezzenek a dagasztótengelyekkel. Ezt követően helyezze be a dagasztó lapátokat.



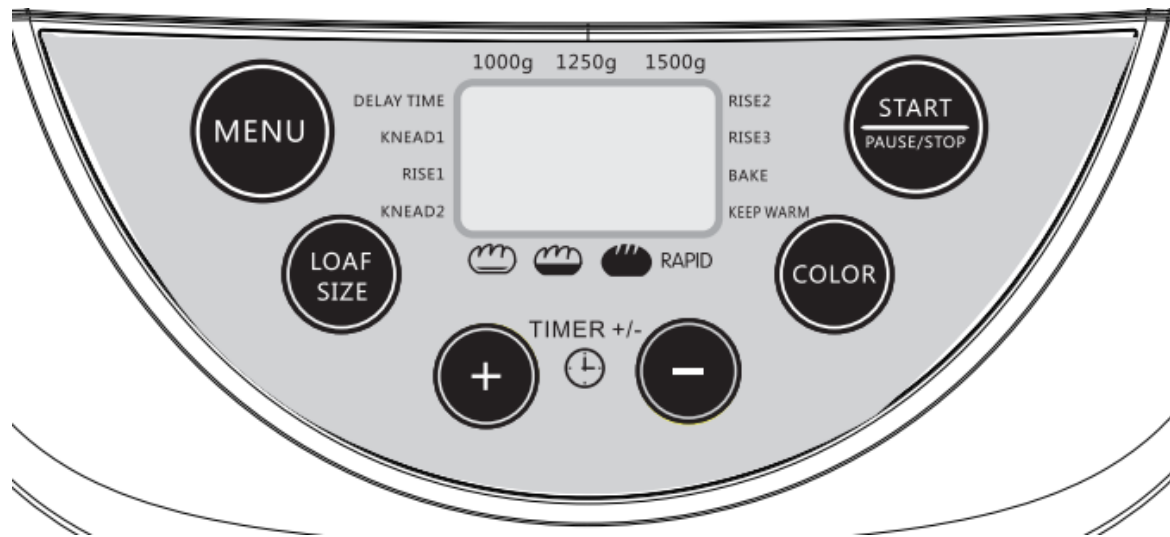
Kampó

Néha a kenyér kiszedésekor a dagasztó penge a kenyérben marad, a horog segítségével húzza ki a pengét.



PROGRAM KIOSZTÁS ÉS A VEZÉRLŐPANEL

- | | |
|---|--|
| 1. BASIC / Alap fehér kenyér program | 9. KNEAD / Dagasztó program |
| 2. FRENCH / Francia kenyér program | 10. DOUGH / Dagasztó és Kelesztő program |
| 3. WHOLE WHEAT / Teljes kiőrlésű program | 11. PASTA DOUGH / Gyors dagasztó program |
| 4. SWEET / Édes kenyér program | 12. YOGHURT / Joghurt program |
| 5. BUTTER MILK / Kalács program | 13. JAM / Lekvár program |
| 6. GLUTEN FREE / Gluténmentes program | 14. BAKE / Sütés program |
| 7. SUPER RAPID / Szuper gyors sütés program | 15. HOME MADE / Házi sütés program |
| 8. CAKE / Sütemény program | |



Kijelző A kenyérsütő üzembehelyezését követően a kijelzőn annak alapbeállítása jelenik meg „1 3:10“ (Azaz a program BASIC, tömeg 1250 g, sütési fokozat KÖZEPES), és egy hangjelzés hallatszik: – az 1-es számjegy a beállított programot mutatja; – a 3:10 számjegyek a választott program elkészítési idejét jelzik; – a nyílak helyzete a kenyér tömegét és annak sütési fokozatát jelzi.

A kiválasztott program beindítása után a számértékek fokozatosan csökkennek. Amint a program befejeződik, a kijelzőn a 0:00 érték jelenik meg. A kenyérsütő ezt követően a hőmérséklettartási üzemmódba kapcsol át (60 percig). A kijelzőn ezen idő alatt a 0:00 érték lesz látható (csak a számok közötti kettőspont villog). A hőmérséklettartási üzemmód befejeztét követően a kijelző a program befejezési idejét mutatja majd

A kenyér sütésének színére vonatkozó beállítások:

VILÁGOS - KÖZEPES - SÖTÉT - RAPID / GYORS



A KÉSZÜLÉK GOMBJAINAK BEMUTATÁSA

- **MENÜ** - A sütési program kiválasztásához. Összesen 15 sütési program van. Minden gombnyomáskor sípoló hanggal léphet a következő sütési programra.
- **COLOR** - SZÍN - A sütési szín kiválasztásához nyomja meg a gombot több alkalommal.
- **LOAF SIZE- CIPŐ MÉRET** - A megsütendő kenyér méretének/súlyának kiválasztásához nyomja meg a gombot több alkalommal.
Nem érvényes a következő programoknál: 6-, 7-, 8-, 9-, 10-, 11-.
- **START-PAUSE-STOP INDÍTÁS** - A sütés indításához a megfelelő sütési program kiválasztása után nyomja meg a gombot. A készülék kikapcsolásához is ugyanezt a gombot nyomja meg. Sütés közben, mielőtt a "Melegentartás" funkció elindulna, a gomb hosszantartó megnyomásával tud a beállítási funkciókra visszalépni, amennyiben már a "Melegentartás"-i funkció elindult, elegendő egyszer röviden megnyomni a gombot.

Figyelmeztetés A megállítási funkciót (PAUSE) csak rövid időre alkalmazzák, max. 5 perces időtartamra. Ha a program hosszabb időre szakadna meg, akkor az már veszélyeztetné a tészta elkészítését és ezzel a sütés eredményét is.

- **TIMER + IDŐZÍTŐ** - Sütési idő beállítása és annak növelésére szolgáló gomb. Minden nyomásra 10 perccel tudja növelni az időzítést. A gomb lenyomásakor sípoló hang jelzi a hozzáadott időt. A maximálisan beállítható idő 15 óra.
- **TIMER - IDŐZÍTŐ** - Sütési idő beállítása és annak csökkentésére szolgáló gomb. Minden nyomásra 10 perccel tudja csökkenteni az időzítést. A gomb lenyomásakor sípoló hang jelzi a lecsökkentett időt.

A 7-8-9-10-11 programokat nem lehet későbbi bekapcsolásra beidőzíteni.

PROGRAMOK

- 1. ALAP fehér kenyér program**
A készülék első bekapcsolásakor megjelenő program. Általános program fehér és barna kenyerek elkészítéséhez. A legtöbb recept esetében ez a program használandó. Ez a program használható ízesített kenyerekhez is hozzáadott gyógynövényekkel és mazsolával
- 2. FRANCIA kenyér program**
Ez a program kicsivel hosszabb, mint az alapprogram, mert a készülék a tésztát tovább dagasztja, és hosszabb ideig hagyja kelni – ezáltal egy, a francia kenyerekre jellemző „levegős” textúrát adva. Az ebben az üzemmódban sült kenyér kisebb és a közepe sűrűbb.
- 3. TELJES KIŐRLÉSŰ program**
Ebben az esetben a készülék jobban elnyújtja a dagasztás és kelesztés lépéseket, hogy az alacsony glutén tartalmú teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér esetében is a lehető legjobb eredményeket érje el.
E program esetében nem javasolt az időzítő használata.
- 4. ÉDES KENYÉR program**
Édes típusú kenyerek készítésére alkalmas program ropogósabb kenyér kéreggel. A ropogós kéreg a cukor felhasználásával érhető el.
- 5. KALÁCS program**
A vajjal és cukorral készült tésztát magasabb hőmérsékleten sűti a készülék a sötétebb kéreg érdekében.
- 6. GLUTÉNMENTES program**
Rövidebb lépésekben, rövidebb idő alatt készíti el a kenyeret. Ezen program használatakor kisebb méretű kenyér érhető el.
- 7. SZUPERGYORS sütési program**
Ez a program rövidebb lépésekben, rövidebb idő alatt készíti el a kenyeret.
- 8. SÜTEMÉNY program**
Sütemények, tortalapok készítéséhez alkalmas program.
- 9. DAGASZTÓ program**
Ebben a programban a gép elvégzi a keverést/dagasztást, de kihagyja a sütési fázist.
- 10. KELESZTŐ program**
Ebben a programban a gép elvégzi a dagasztást és kelesztést, de kihagyja a sütési fázist.
- 11. GYORS DAGASZTÓ program**
Ez a program a dagasztó programhoz hasonlít, csak rövidebb lépésekben, rövidebb ideig dagasztja a tésztát.
- 12. JOGHURT program**
Joghurtok készítéséhez alkalmas program.
- 13. LEKVÁR program**
Lekvárkészítés során alkalmazható keverő és melegítő program.
- 14. SÜTÉS program**
Csak sütés, dagasztás és kelesztés nélkül. Használható a sütés meghosszabbítására is, a kiválasztott beállítások mellett.
- 15. HÁZI KÉSZÍTÉSŰ KENYÉR program**
Ez a program lehetővé teszi a program egyes lépéseinek manuális beállítását (dagasztás, kelesztés, sütés, melegen tartás).

A program a kenyérfőzés egyes fázisai egyedi beállítására szolgál. A "MENŰ" nyomógombbal válasza ki a "15" programot. Ez a program szintén lehetővé teszi a kenyér barnulási fok beállítását. Ezt a beállítást a folyamat elején vagy végén lehet választani a "SZÍN" nyomógomb benyomásával. A "MÉRET" nyomógomb benyomásával

válassza ki az adott előkészítési fázist és az "IDŐ" nyomógombbal a szükséges időtartamot állíthatja be (az időt jelző számok villognak majd). A beállított időt a "MÉRET" nyomógomb benyomásával igazolja vissza (ezzel egyidőben megtörténik az előkészítés további fázisába történő átkapcsolás). Azonos módon állíthatja be az előkészítés valamennyi fázisát. Az utolsó fázis időtartama beállítása és visszaigazolása után a kijelzőn megszűnik az idő számjegyei villogása és a kijelzőn a beállított program összideje jelenik meg. A fázis beadását a kijelzőn villogó kurzor ⇌ indikálja. Ebben az üzemmódban nem lehet a kenyér nagyságát beállítani. Az előkészítő szakasz beállítási lehetőségeit és azok időtartamait táblázatban ábrázoltuk az ezen nyelvi változat végén.

HANGJELZÉSEK

Hangjelzések hallhatóak a következő esetekben:

- amikor a kezelő felület gombjait használjuk
- bizonyos programok második dagasztási ciklusa alatt, jelezve, hogy gabonafélék, gyümölcsök, diófélék vagy más összetevők hozzáadása lehetséges
- amikor a kiválasztott program a végére ért
- amikor a melegen tartási fázis a végéhez ért

Figyelmeztetés A hangjelzést nem lehet kikapcsolni.

AZ IDŐZÍTŐ/KÉSLELTETÉS HASZNÁLATA

Ha éjszaka szeretné elkészíteni a kenyeret, hogy reggelire frisset ehessen, vagy ha munkából hazaérve szeretné, ha friss kenyér várna otthon, az időzítő segítségével késleltesse a sütést.

Miután kiválasztotta a megfelelő programot, egyszerűen nyomja meg a jobb időzítő gomb és a kijelzőn megjelenő szám tíz perccel hosszabbodik. Így késleltetheti a program végét. Ne feledje, hogy a kijelzőn látható idő azt jelzi, hogy a start gomb megnyomásától számítva mikorra lesz kész a kenyér.

PÉLDA: Ha már kiválasztotta a megfelelő programot, és addig lépteti a jobb időzítő gombot, amíg 5:00 látható a kijelzőn, majd megnyomja a START gombot, a kenyér 5 óra múlva készül el. Ha azonban tovább lépteti és a kijelzőn 8:10 látható, ez azt jelenti, hogy 8 óra és 10 perc múlva készül el a cipó.

Az időt az időzítő jobb vagy bal gomb folyamatos nyomva tartásával gyorsabban is beállíthatja.

MEGJEGYZÉS:

- A maximális késleltetési idő 15 óra (15:00)
- Ha egyszer megnyomja a **START** gombot, az időt már nem módosíthatja!
- Ha újra szeretné kezdeni az időzítő beállítását, tartsa nyomva a **START/STOP** gombot 3 másodpercre. Ezt követően újra kiválaszthatja a programot és az időkésleltetést. Ezt azonban SOHA ne tegye az első dagasztás után!
- Ne használja a késleltetés funkciót, ha romlékony élelmiszereket (pl. tej, tojás) is tartalmaz a tészta.
- A késleltetési idővel együtt a teljes idő nem lehet kevesebb, mint a program eredeti ideje.

KENYÉR SÜTÉSE

Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülhetnek érintkezésbe forró, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat.

1. Vegye ki az üstöt a készülékből (fogja meg és húzza fel mindkét oldalon)
2. Helyezze a dagasztó lapátokat az üstbe és bizonyosodjon meg róla, hogy megfelelően a helyükre kerültek a tengelyek fölé, különben nem fognak dagasztani!
3. A vizet tegye bele először az üstbe. (Ez nagyon fontos!)
4. Ezt követően adja hozzá a lisztet, és bizonyosodjon meg róla, hogy a lehető legjobban befedi a vizet.
5. Adja hozzá a mellékelt mérőkanál segítségével kimért cukrot. A legjobb, ha az üst egyik sarkába teszi a cukrot.

6. Tegye hozzá a sót, lehetőleg az üst egyik sarkához vagy széléhez közelebb.
7. Alakítsa ki egy kisméretű lyukat a lisztben az ujjával, a sótól távol, de semmiképp ne menjen le a víz mélységéig.
8. Öntse az élesztőt a lyukba (így szárazon marad, távol a sótól, víztől és cukortól).
9. Helyezze vissza az üstöt a készülékbe és bizonyosodjon meg róla, hogy megfelelően a helyére került.

Csukja le a készülék fedelét, és állítsa be az alapprogramot (1) (ha most kapcsolta be a gépet, eleve ezen a programon áll). Nyomja meg a kenyér sütésének színére vonatkozó gombot, majd válassza ki a kívánt szint. Nyomja meg a kenyér méretének kiválasztására vonatkozó gombot.

10. Amennyiben az időzítőt be szeretné állítani, nyomja meg az időzítő gombot és állítsa be a kívánt értéket alábbi formátum szerint:

Működési idő = a kiválasztott program futási ideje + időzítő által bevitt érték

11. Nyomja meg a START/STOP gombot az indításhoz.
12. Ha le akarja állítani a sütőprogramot, akkor a START/STOP gombot nyomja le 1mp-ig a készüléken és kezdje újra a program beállítását. Működés közben ne nyúljon a kezelőfelülethez!

Ha a kijelzőn 0:00 érték látható, a sütési program leállt. 10 alkalommal sípol, és utána a melegentartó funkció automatikusan bekapcsol. 1 órán keresztül melegen tartja a kisült kenyeret, utána ismételtén sípol. A LED kijelző befejezi a villogást és visszaáll üzemmész állapotra.

Amennyiben nem akarja a melegentartó funkciót használni, nyomja meg a STOP gombot és a készülék visszaáll üzemmész állapotra.

Mielőtt kivenné a kész kenyeret a gépből, áramtalanítsa a készüléket! (majd fordítsa fejjel lefelé az üstöt és rázza meg enyhén, miközben kezével biztosítja a kenyeret) HASZNÁLJON EDÉNYFOGÓT VAGY VASTAG KONYHARUHÁT, mert a kenyér az üstben NAGYON FORRÓ! **Szeletelés előtt legalább 20 percet hagyja hűlni!**

MEGJEGYZÉS: Ha gondja van a kenyér üstből történő kivételével, próbálja meg elfordítani az üst alján található kicsi tengelycsapokat. Ettől kissé kilazulnak a dagasztólapátok, így könnyebb kivenni a kenyeret.

Figyelmeztetés – Az időkapcsoló funkcióját csak olyan receptúráknál alkalmazza, amelyeket már előzőleg sikeresen kipróbált, ezeket a receptúrákat a későbbiekben már ne változtassa meg. – Az élesztő nem érintkezhet vízzel azelőtt, mielőtt annak programja be nem indult. – A felesleges tészta túlfolyhat és ráéghet a fűtőtestre. – Az időkapcsolós funkciónál ne használjon gyorsan romlandó adalékokat, mint pl. friss tejet, tojásokat, gyümölcsféléket, joghurtokat, sajtfélét, hagymát stb. mivel azok az éjszaka folyamán megromolhatnak! – A sütőberendezést csak 18 °C-nál magasabb hőmérsékletű helyiségekben használják. Az élesztő ugyanis csak kb. 17 °C-os és annál magasabb belső hőmérsékletnél kezd hatni. Ha ugyanis a kenyérsütőt hűvösebb helyiségbe helyeznék el, akkor nem biztos, hogy a tészta jól megkelne. – A nyersanyagok (diófélék, magvak, szárított gyümölcs stb.) hozzáadását és a program befejezését jelző akusztikai jelzéseket nem lehet kikapcsolni, így azok éjszaka is hallhatók

Ne ijedjen meg, ha néhány használat után előfordul, hogy a dagasztólapátok rajta maradnak a tengelyen, ahelyett, hogy a kenyérral együtt kijönnének. Ha le szeretné szedni őket, egyszerűen töltsen meg az üstöt meleg vízzel (épp, hogy ellepje a lapátokat), és hagyja egy óráig ázni.

Ügyeljen rá, hogy a dagasztólapátok ne maradjanak a kenyérben, mert a felvágás során tönkre tehetik a teflonbevonatot vagy a kés pengéjét. Ha kenyerét eldobja, mert nem jól sikerült, ne felejtse el kivenni a dagasztó lapátokat, mert csak díj ellenében tudjuk pótolni. Weboldalunkon rendelhető alkatrész. www.alkatresz.hausmeister.hu

Szobahőmérséklettel kapcsolatos megjegyzés:

A kenyérsütő megfelelően működtethető széles hőmérsékleti tartományban, azonban különböző hőmérsékleteken, különböző méretű kenyerek készülhetnek. Javasoljuk, hogy a szobahőmérséklet 15 °C és 34 °C között legyen.

ÁRAMSZÜNET KÖZBENI MEMÓRIA

Amennyiben a működés közben áramkimaradás következik be, akkor a kenyérsütő készülék még 10 percig

tárolja az előző beállításokat. - Ha az áramkimaradás ideje hosszabb, mint 10 perc, akkor a beállított programot már nem újul meg, a kenyérsütőt ismételten be kell kapcsolni.

GYAKRAN FELTETT KÉRDÉSEK

PROBLÉMA	VÁLASZ
A készülék elkezdett sípolni a program közben.	Ez a gyümölcs, magvak vagy egyéb hozzávalók adagolását engedélyező sípolás. (Lásd későbbi receptek.)
Megpróbáltam még egy kenyeret készíteni, közvetlenül az első után, de a gép nem indult el.	A készüléknek először alaposan le kell hűlnie, mielőtt még egy kenyeret süthetne. Ez idő alatt a kijelzőn az "E00" vagy "E01" jelzés látható.
Mit jelent a "keep warm" (melegen tartás) jelzés, amikor a kenyér már készen van?	A melegen tartás funkció megakadályozza, hogy a sütés befejeztével a gőz a kenyéren csapódjon le. A melegen tartási szakasz közben nyugodtan kiveheti a kész kenyeret, majd a START/STOP gomb megnyomásával újra beállíthatja a gépet.
Mi történik akkor, ha a program közben véletlenül áramszünet van?	A kenyérsütő gép ott folytatja, ahol abbahagyta, amennyiben az áram 7 percen belül visszatér. Ebben az esetben a Működési idő = Kikapcsolás alatt töltött idő + beállított idő. Ha már a készüléken futó program lejárt, a készülék üzemkész állapotból nem indul újra.

PROBLÉMÁK

MEGSÜLLYEDT A CIPÓM!

Tipikus eset, amikor az élesztő megkel, majd a sütés kezdetekor összeesik. Ennek legtöbbször az az oka, hogy az élesztő nem elég erős. Miközben az élesztő gázt termel, egy gyengébb tészta megkel ugyan, de amint a sütési folyamat megöli az élesztőt, a cipó megsüülhet a tészta saját súlya alatt.

MITŐL LEHET „GYENGE” A TÉSZTA?

1. A tészta túl vizes volt

Túl sok a víz / nem elegendő a liszt amitől a tészta nagyon nedves lesz. A tésztának puhának, de erősnek kell lennie. Használja a lehető legjobb minőségű lisztet és élesztőt, és kísérletezze ki tulajdonságait. (Egyes márkájú lisztek például kevesebb vizet szívnak fel, mint mások – ilyenkor pótolja megfelelő mennyiségű alapanyaggal).

2. Az élesztő által termelt gázbuborékok „szökésben” vannak

Glutén nélkül a tészta olyan, mint a víz szappan nélkül: nem lesznek benne buborékok. Ellenőrizze a liszt minőségét. Esetleg a teljes kiőrlésű liszthez ajánlott programot is kipróbálhatja, mert ebben az esetben több ideig dagasztja a gép a tésztát, ami alatt a glutén felszabadulhat.

3. Az élesztő nem elég friss vagy kifulladt

Ha meleg vizet használ, az élesztő már a kelesztés előtt kifulladhat. Általában tökéletesen megfelel a csapvíz. Ügyeljen arra, hogy az élesztő a keverés előtt ne kerüljön kapcsolatba a vízzel – ez kiváltképp az időzítő használatakor fontos.

Felhasználás előtt ellenőrizze, a szavatossági időt. Ha közel van a lejárat dátumhoz, érdemes újat vásárolni. Ne használjon korábban megkezdett tasakot, minden alkalommal új tasakot nyisson meg!

NEM KEL MEG A CIPÓ!

A legtöbb lehetséges okot a korábbiakban már vázoltuk. Az alábbiak azonban még szóba jöhetnek:

- Kifelejtette az élesztőt...
- A teljes kiőrlésű lisztből készült, illetve a barna kenyerek ritkán kelnek meg olyan szépen, mint a fehér kenyér.
- Gyakori hiba, hogy az evőkanálnyi és kávéskanálnyi mennyiségeket összekeverjük. Ha a tésztában túl sok a só, az élesztő nem fog beindulni
- Nem megfelelő minőségű az alapanyag. Mind a lisztnak, mind pedig az élesztőnek kiváló minőségűnek és kifogástalan állapotúnak kell lennie
- Esetleg túlzottan száraz volt a tészta. Szükség esetén adjon hozzá egy evőkanálnyi vizet
- Ha úgy érzi több élesztőre van szükség, egyszerre csak keveset adjon hozzá

TÚL MAGASRA KELT A CIPÓ ÉS HOZZÁRAGADT A GÉP FEDELÉHEZ!

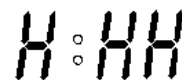
Ennek leggyakrabban az az oka, hogy túl sok volt az élesztő, túl sok volt a víz vagy a liszt, vagy elfelejtette

hozzáadni a sót vagy túl kevés sót adott hozzá. Só nélkül a kenyér könnyen túl magasra kelhet!

Ne feledje: A gép nem tesz semmi olyat, ami a kelést akadályozná!

A kijelzőn előforduló hibajelzések

H:HH - A kenyérsütő belső tere hőmérséklete túl magas (40°C fölötti)
Válassza le a kenyérsütőt az el. hálózatrólés hagyja azt elegendően lehűlni



E:E0 A hőérzékelő nem működik
Forduljon autorizált szervíz céghez



TISZTÍTÁS

ÜST és DAGASZTÓ LAPÁTOK

Mindig ügyeljen a üst és a dagasztólapátok tapadásmentes felületének állapotára! Ezért a kenyér / sütemény / lekvár eltávolításához soha ne használjon fém eszközöket, mert ezek felsérthetik a felületet.

Ne használjon erős tisztítószeret, illetve ne rakja az üstöt és a lapátokat a mosogatógépbe. A mosogatógép által használt erős tisztítószer is kárt okozhatnak a felületben hosszútávon. Csak vizet használjon.

A kenyér elkészülte után elegendő, ha egy nedves ruhával egyszerűen áttörli az üstöt. Szükség esetén áztassa be, de maximum egy órára.

Sütemények és lekvárkészítés után valószínűleg áztatást igényel az üst. Figyeljen oda, hogy ne lepje el teljesen az üstöt a víz, mert gyengítheti a dagasztólapátok tengelyénél található szigetelést. A legjobb, ha egy órát hagyja ázni, majd áttörli egy tiszta ruhával. A lekvár rendkívül makacs tud lenni, ilyenkor használjon forró vizet és egy egészen kicsi mosogatószer, ha szükséges.

SÜTŐ

Mivel a legtöbb hozzávalót a sütőtől távol helyezi az üstbe, nem kell túl gyakran tisztítani. Előfordulhat azonban, hogy véletlenül kiönt vagy ráfröccsent valamit. Ilyenkor várja meg, amíg a sütő teljesen kihűl, majd egy gyenge tisztítószerrel átitatott, nedves ruhával törölje át, ezután törölje szárazra.

KÉSZÜLÉK

Gyenge tisztítószerrel átitatott, nedves ruhával törölje át.

**TISZTÍTÁS ELŐTT MINDIG BIZONYOSODJON MEG ARRÓL, HOGY A KÉSZÜLÉK
TELJESEN LEHŰLT ÉS KIHÚZTA A KONNEKTORBÓL!**

RECEPTEK

Alábbi receptek szárazélesztővel való sütéshez lettek optimalizálva! Amennyiben friss élesztőt használ, várja meg amíg az élesztő kihabosodik (felfut). Utána indítsa csak el a kenyérsütőt!

MENÜ		Hozzávalók	Mennyiség	Mennyiség	Mennyiség	Megjegyzés
1 Alap kenyér		Kenyér méret	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	víz	350ml	430ml	520ml	
	[2]	só	1 Teáskanál	2 Teáskanál	3 Teáskanál	Helyezze a sarokba
	[3]	cukor	3 Evőkanál	4 Evőkanál	5 Evőkanál	Helyezze a sarokba
	[4]	olaj	2 Evőkanál	3 Evőkanál	4 Evőkanál	
	[5]	liszt	4 pohár/ 560g	5 pohár/ 700g	6 pohár/ 840g	
	[6]	tejpor	3 Evőkanál	4 Evőkanál	5 Evőkanál	
[7]	instant élesztő	0.5 Teáskanál	0.8 Teáskanál	1 Teáskanál	tegye a száraz lisztre, ne érjen semmilyen folyadékhoz	

2 Francia kenyér	[1]	víz	350ml	430ml	520ml	
	[2]	só	1 Teáskanál	2 Teáskanál	3 Teáskanál	Helyezze a sarokba
	[3]	cukor	2 Evőkanál	3 Evőkanál	4 Evőkanál	Helyezze a sarokba
	[4]	olaj	2 Evőkanál	3 Evőkanál	4 Evőkanál	
	[5]	liszt	4 pohár/ 560g	5 pohár/ 700g	6 pohár/ 840g	
	[6]	instant élesztő	0.5 Teáskanál	0.8 Teáskanál	1 Teáskanál	tegye a száraz lisztre, ne érjen semmilyen folyadékhoz

3 Teljes kiőrlésű kenyér	[1]	víz	350ml	430ml	520ml	
	[2]	só	1 Teáskanál	2 Teáskanál	3 Teáskanál	Helyezze a sarokba
	[3]	cukor	2 Evőkanál	3 Evőkanál	4 Evőkanál	Helyezze a sarokba
	[4]	olaj	2 Evőkanál	3 Evőkanál	4 Evőkanál	
	[5]	liszt	2 pohár/ 280g	2.5 pohár/ 350g	3 pohár/ 420g	
	[6]	teljes kiőrlésű liszt	2 pohár/ 280g	2.5 pohár/ 350g	3 pohár/ 420g	
	[7]	instant élesztő	1 Teáskanál	1.5 Teáskanál	1.75 Teáskanál	tegye a száraz lisztre, ne érjen semmilyen folyadékhoz
	[8]	tejpor	3 Evőkanál	4 Evőkanál	4 Evőkanál	

4 Édes kenyér	[1]	víz	330ml	420ml	510ml	
	[2]	só	0.5 Teáskanál	1Teáskanál	1.5 Teáskanál	Helyezze a sarokba
	[3]	cukor	0.25 pohár	0.5 pohár	0.75 pohár	Helyezze a sarokba
	[4]	olaj	2 Evőkanál	3 Evőkanál	4 Evőkanál	
	[5]	tejpor	3Evőkanál	4 Evőkanál	4 Evőkanál	
	[6]	liszt	4 pohár/ 560g	5 pohár/ 700g	6 pohár/ 840g	
	[7]	instant élesztő	0.5 Teáskanál	0.8 Teáskanál	1 Teáskanál	tegye a száraz lisztre, ne érjen semmilyen folyadékhoz.

5 Kalács	[1]	tej	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Vaj/margarin	150ml	150ml	180ml	
	[3]	só	1.5 Teáskanál	2 Teáskanál	2.5 Teáskanál	Helyezze a sarokba
	[4]	cukor	2 Evőkanál	3 Evőkanál	4 Evőkanál	Helyezze a sarokba
	[5]	liszt	4 pohár	5 pohár	6 pohár	
	[6]	instant élesztő	1Evőkanál	1.5 Evőkanál	1.75 Evőkanál	tegye a száraz lisztre, ne érjen semmilyen folyadékhoz.

6 Glutén mentes kenyér	[1]	víz	350ml	430ml	520ml	
	[2]	só	1Teáskanál	2Teáskanál	3 Teáskanál	Helyezze a sarokba
	[3]	cukor	2Evőkanál	3 Evőkanál	4 Evőkanál	Helyezze a sarokba
	[4]	olaj	2Evőkanál	3 Evőkanál	4 Evőkanál	
	[5]	glutén mentes lisztet	2pohár/280g	2.5pohár/350g	3pohár/420g	
	[6]	kukorica liszt	2pohár/280g	2.5pohár/350g	3pohár/420g	zabliszttel helyettesíthető
	[7]	instant élesztő	0.5Teáskanál	0.8 Teáskanál	1 Teáskanál	tegye a száraz lisztre, ne érjen semmilyen folyadékhoz

7 Gyors kenyér	[1]	víz	350ml	430ml	520ml	víz hőmérséklet 40-50'C
	[2]	só	1.5Teáskanál	2 Teáskanál	2.5 Teáskanál	Helyezze a sarokba
	[3]	cukor	3 Evőkanál	4 Evőkanál	5 Evőkanál	Helyezze a sarokba
	[4]	olaj	3 Evőkanál	4 Evőkanál	5 Evőkanál	
	[5]	liszt	4 pohár/ 560g	5 pohár/ 700g	6 pohár/ 840g	
	[6]	instant élesztő	1.5Teáskanál	2 Teáskanál	2.5 Teáskanál	tegye a száraz lisztre, ne érjen semmilyen folyadékhoz

8 Sütemény	[1]	víz	30ml			
	[2]	tojás	8 db			
	[3]	cukor	1 pohár			
	[4]	vaj	2 Evőkanál			
	[5]	liszt	4pohár/560g			
	[6]	instant élesztő	1 Teáskanál			

9 Dagasztás	[1]	víz	330ml			
	[2]	só	1Teáskanál			Helyezze a sarokba
	[3]	olaj	3 Evőkanál			
	[4]	liszt	4 pohár/560g			

10 Kelesztő	[1]	víz	610ml			
	[2]	só	3 Teáskanál			Helyezze a sarokba
	[3]	olaj	5 Evőkanál			
	[4]	liszt	7pohár/ 890g			
	[5]	instant élesztő	2 Teáskanál			tegye a száraz lisztre, ne érjen semmilyen folyadékhoz

11 Gyors dagasztó	[1]	víz	620ml			
	[2]	só	1Teáskanál			
	[3]	olaj	3Evőkanál			
	[4]	liszt	8 pohár			

12 Joghurt	[1]	tej	1800ml			
	[2]	tejsav baktérium	180ml			

13 lekvár	[1]	gyümölcs pép	650-800g			keverjük pépesre. Hozzá adhatunk vizet (ízlés szerint)
	[2]	pektin (csomag)	1			
	[3]	cukor	1pohár			ízlés szerint

14 Sütés	[1]	állítsa be a sütési hőmérsékletet a Color gomb megnyomásával:100°C(light);150°C(medium);200°C(dark) , Alap beállítás: 150 °C				
-------------	-----	--	--	--	--	--

15 Egyedi kenyér	[1]	Lépjen be a 15. Házi menübe, nyomja meg a LOAF SIZE gombot az egyes folyamatok idejének beállításához pl. gyuras/dagasztás, kelesztés, sütés. Alkalmos egyéni igények szerinti kenyerek készítésére				
---------------------	-----	---	--	--	--	--

SÜTEMÉNYEK

Ha kisebb mennyiséget szeretne készíteni, mint amelyet feltüntettünk, hamarabb be kell fejezni a sütemény sütését. Előkészített süteménypor használata esetén minimum 400g-ot használjon. Valamennyi recepthez a SÜTEMÉNY programot használja!

50 perc után ellenőrizze mennyire sült meg a sütemény teteje, és ha úgy ítéli meg, hogy készen van, tartsa nyomva 3 másodpercig a **START/STOP** gombot a sütés befejezéséhez. (Vigyázzon, a Madeira tésztajának alapszíne eleve sötét!)

LEKVÁR

A HM1303 segítségével kitűnő lekvárt is készíthet! A forró lekvár kezelésekor kérjük, legyen óvatos!

Friss eper (vagy más gyümölcs)		440 g
Cukor (kristály vagy porcukor)		630 g
Pektin (áruházakban kapható)	1 db	13 g-os csomag

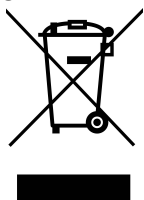
Törje vagy turmixolja össze a gyümölcsöt, majd tegye bele a kenyérsütő serpenyőbe. Keverje bele a cukrot egy fakanállal. Szórja rá a keverék tetejére a pektint. Csukja le a készülék fedelét és válassza ki a LEKVÁR programot.

Ha kész a program, vegye ki az üstöt a gépből. **VIGYÁZZON, FORRÓ!!!**

A lekvár tetején gyakran keletkezik egy habréteg. Ezt óvatosan távolítsa el és dobja ki. A kész lekvárt öntse befőttes üvegekbe, majd hagyja őket teljesen kihűlni mielőtt a hűtőbe helyezné.

TIPP: A lekvárkészítés után a lehető leghamarabb tisztítsa ki az üstöt, mert a karamellizálódott cukrot nagyon nehéz eltávolítani, ha túl sokáig benne hagyja.

KÖRNYEZETVÉDELEM



Kérjük, a feleslegessé vált hulladékot, illetve szükségtelenné vált elektronikai készülékeit ne a kommunális hulladékgyűjtőbe dobja, mert ezzel súlyosan károsítja saját és közvetlen környezetét. A meghibásodott, vagy szükségtelenné vált készülékeket helyezze a lakhelyéhez legközelebb eső elektronikus-, vagy veszélyes hulladékgyűjtőbe, ezzel segítve környezete megóvását.

Központi szerviz: 1139 Budapest Fáy utca 5;

Tel: 06-1-451-33-79;

szerviz@hausmeister.hu

www.hausmeister.hu

TECHNIKAI ADATOK:

Hálózati feszültség: 220-240V, 50/60 Hz

Felvett teljesítmény: 850 W

CZ Pekárna chleba

PŘEČTĚTE SI PROSÍM NÁVOD NA POUŽITÍ!

ÚVOD

Domácí pekárna Hausmeister je výsledkem několikaletých zkušeností. Ať už pečete doma chléb dávno, nebo se o to pokoušíte poprvé, pomocí návodu na použití dosáhnete se svou domácí pekárnou nejlepší výsledky. Odložte své předsudky a pusťte se do toho!

Pomocí návodu na použití budete prožívat úspěch už od Vašeho prvního bochníku! V příručce najdete vícero takových receptů, u kterých se používají různé programy a funkce přístroje, a prostřednictvím kterých instinktivně přijdete na používání domácí pekárny. A po zažití vlastních úspěchů se můžete o svoje recepty podělit se svými známými. Časem zjistíte, že většina receptů jsou jenom různé varianty receptů z příručky.

Ponechejte si prosím krabici a balení přístroje!

Balení bylo vyvinuto speciálně pro bezpečnou přepravu přístroje.

Pokud by bylo v budoucnu nutné odnést přístroj k opravě, v zájmu předcházení jeho poškození ho přepravujte prosím v jeho původním balení!

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Bezpečnostní předpisy si prosím pozorně přečtete a dodržujte je!

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.

- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- V jedné dávce lze použít maximálně 890 g mouky a 9 g droždí. Do pečící formy nevkládejte větší množství mouky ani droždí.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.

- Před používáním domácí pekárny si prosím pozorně přečtete návod na použití.
- Používejte správné elektrické napětí: 220-240 V~ střídavý proud
- NEDOTÝKEJTE se během provozu horkých ploch.
- NEDOVOLTE dětem bez dozoru přístup k zapnutému přístroji.
- NIKDY nedávejte ruce/prsty do pekáče na chléb, je-li přístroj v provozu.
- NEPONOŘUJTE elektrickou zástrčku, kabel, nebo podstavec do vody, ani do jiné tekutiny.
- NEPOUŽÍVEJTE domácí pekárnu v exteriéru.
- Během provozu umístěte přístroj minimálně ve vzdálenosti 50 mm od zdi, nebo jiných předmětů.
- Mimo provozu, nebo před čištěním přístroj VŽDY odpojte od elektrické sítě.
- Přístroj VŽDY umístěte na stabilní a rovnoměrný povrch, a zkontrolujte, stojí-li gumový podstavec stabilně.
- DBEJTE TOHO aby elektrický kabel nevisel u okraje kuchyňského pultu, nebo pracovní plochy.
- Během přemísťování přístroje používejte OBĚ ruce.
- Vnější část přístroje ČISTĚTE jenom vlhkou utěrkou. Pekáč na chléb po každém použití umyjte vodou se saponátem, důkladně opláchněte a usušte.
- Pokud by Vám přístroj upadl, nebo se jakýmkoli jiným způsobem poškodil, nepoužívejte ho a ihned zavolejte odborníka.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně nebo pokud spadl nebo je poškozen. V takovém případě odneste přístroj do specializované garáže a zkontrolujte, zda je bezpečný
- Nezapojujte zástrčku napájecího kabelu do elektrické zásuvky mokřýma rukama a nevytahujte ji ze zásuvky za napájecí kabel.
- **VAROVÁNÍ** - Části zařízení mohou být velmi horké a mohou způsobit popáleniny! Věnujte pozornost dětem a lidem se sníženou pohyblivostí.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody (ani částečně) ani jej nečistěte pod tekoucí vodou!
- Výrobce neodpovídá za škody a úrazy způsobené nesprávným používáním spotřebiče a jeho příslušenství (např. Znehodnocování potravin, zranění, zranění) a neručí za záruku spotřebiče, pokud nebudou dodržena výše uvedená bezpečnostní upozornění.

**PŘÍSTROJ JE VHODNÝ JENOM NA DOMÁCÍ POUŽITÍ
USCHOVEJTE SI PROSÍM NÁVOD NA POUŽITÍ!**

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

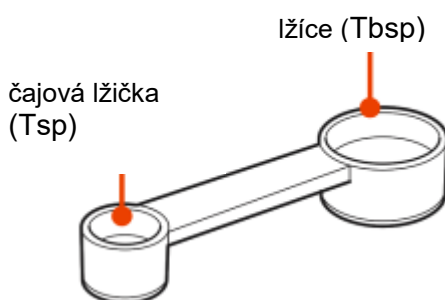
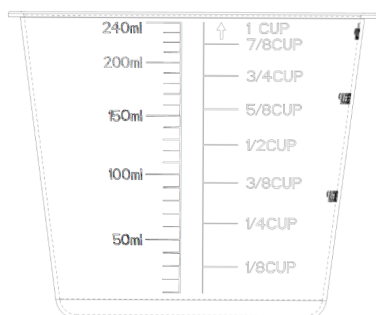
- Spotřebič používejte pouze předepsaným způsobem, na místech, která se nemohou převrhnout, ze zdrojů tepla (např. Sporák, sporák, varná deska, horkovzdušná trouba, gril), hořlavých materiálů (např. Závěsy atd.) A vlhkých povrchů (např. dřez, umyvadlo atd.) používejte ve vhodné vzdálenosti.
- Nepokládejte horkou pánev na dřevěný stůl, lakovaný nebo jiný citlivý povrch, který by se mohl teplem poškodit!
- Z hlediska požární bezpečnosti je toustovač v souladu s EN 60 335-2-6. Standard. Podle této normy se jedná o zařízení, které lze provozovat na stole nebo jiném povrchu dodržením min. 500 mm bezpečná vzdálenost od povrchu hořlavých materiálů a v ostatních směrech min. Vzdálenost 100 mm.
- Zařízení se nesmí používat na vlhkých, mokrých, hořlavých nebo výbušných místech (chemikálie, palivo, olej, plyn, barvy atd.).
- Ujistěte se, že spotřebič není během používání poškozen (např. Popáleniny, opaření). Během pečení vychází z ventilačních otvorů pára a povrch topinkovače je horký.
- Nepokládejte topinkovač během provozu na horké místo, protože při převrácení hrozí nebezpečí popálení.
- Vaření může také způsobit spontánní vznícení připravovaného jídla. V případě náhlého požáru odpojte spotřebič ze zásuvky a oheň uhasťte.

- Pro bezpečnost a správnou funkci spotřebiče používejte pouze originální náhradní díly schválené výrobcem.
- Spotřebič používejte pouze k účelu, ke kterému je určen a jak je popsáno v návodu k obsluze. Spotřebič nikdy nepoužívejte k jiným účelům.
- Nepoužívejte zařízení venku.

PŘÍSLUŠENSTVÍ SPOTŘEBIČE

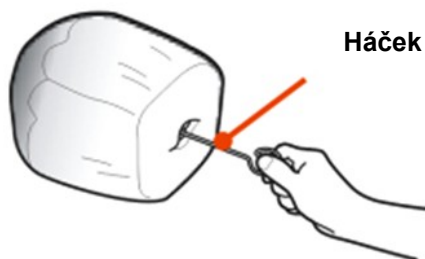
- Příslušenství toustovače je následující:
 - 2 hnětací lopatky -1 sada
 - 1 odměrku, kterou můžete použít k odměření tekutých přísad (nebo můžete použít vlastní měřicí zařízení, chcete-li, dávat jednotky v ml).
 - 1 odměrka, na základě které jsme v některých receptech dali množství cukru, oleje a dalších přísad (větší konec je polévková lžice: 15 ml a menší konec je malá lžička: 5 ml).
 - Tento návod k obsluze.

Otevřete víko spotřebiče a procvičujte vkládání a vyládání toustovače. Pánev musí být umístěna přesně tak, aby byla hnací kola ve správném kontaktu s hnětacími hřídeli. Poté vložte hnětací lopatky.

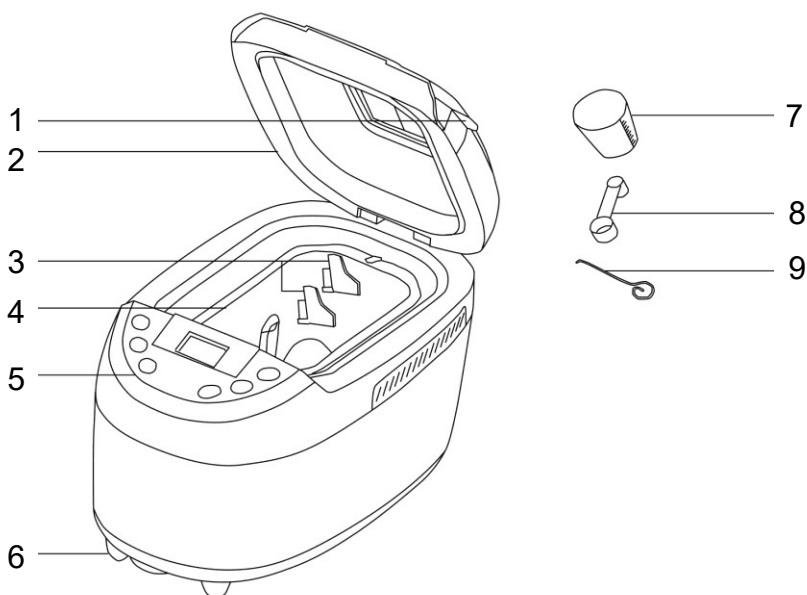


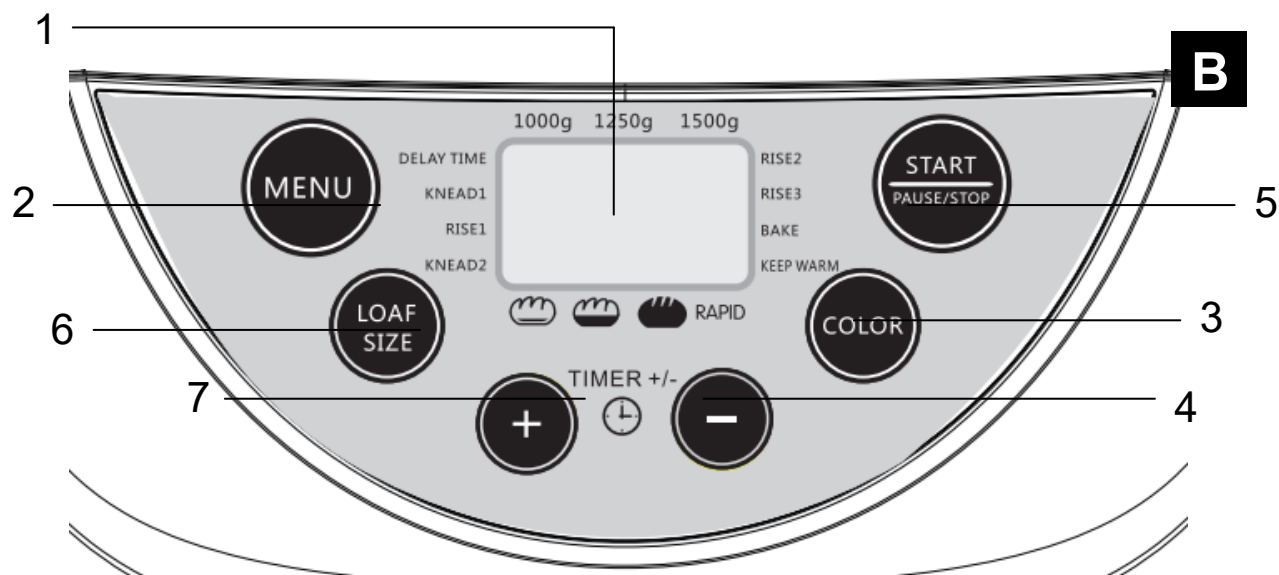
Háček

Někdy při vyjímání chleba zůstane hnětací nůž v chlebu a pomocí háku vytáhne lopatu



A





POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

- | | | | |
|-----------|-----------------------------------|-----------|---------------------------------|
| A1 | Držadlo víka | A6 | Protiskluzové nožky |
| A2 | Víko s průzorem | A7 | Odměrný šálek |
| A3 | Hnětací háky | A8 | Odměrná lžice |
| A4 | Pečicí forma se sklopnou rukojetí | A9 | Háček na vyjmutí hnětacích háků |
| A5 | Ovládací panel s displejem | | |

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU S LCD DISPLEJEM

B1 Displej zobrazuje zvolený program a jeho délku, nastavenou barvu kůrky a velikost bochníku.

Displej Po uvedení pekárny do provozu se na displeji objeví základní nastavení „1 3:10“ (tj. program KLASIK, hmotnost 1250 g, stupeň propečení STŘEDNÍ) a ozve se zvukový signál: – číslice 1 označuje nastavený program; – číslice 3:10 označuje čas přípravy zvoleného programu; – poloha šipek / označuje hmotnost chleba a stupeň propečení.

Po spuštění zvoleného programu se číslice postupně snižují. Jakmile je program u konce, zobrazí se na displeji 0:00. Pekárna se pak přepne do režimu udržování teploty (60 min.). Na displeji je stále zobrazeno 0:00 (dvojtečka mezi číslicemi bliká). Po skončení režimu přihřívání se na displeji zobrazí čas dokončeného programu.

B2 Tlačítko „MENU“ slouží k nastavení programu 1 až 15.

B3 Tlačítko „COLOR“ slouží k nastavení barvy kůrky chleba.

B4 Tlačítko „TIME+“ slouží k nastavení časovače odloženého startu.

B5 Tlačítko „START/STOP“ slouží ke spuštění, zastavení nebo zrušení nastaveného programu.

B6 Tlačítko „LOAF“ slouží k nastavení velikosti bochníku 1000g, 1 250g, 1 500g

B7 Tlačítko „TIME–“ slouží k nastavení časovače odloženého startu.

Poznámka: Metrická jednotka hmotnosti je zaokrouhlena na celé desítky dolů.

OVLÁDÁNÍ PEKÁRNY CHLEBA A JEJÍ FUNKCE

Tlačítko „MENU“

- Slouží k volbě programu 1 až 15. Každé stisknutí tlačítka **B2** je doprovázeno krátkým pípnutím. Nastavený program a jeho délka se zobrazuje na LCD displeji **B1**.

Tlačítko „COLOR“

- Umožňuje nastavit barvu kůrky „LIGHT“ (světlá), „MEDIUM“ (středně tmavá) nebo „DARK“ (tmavá). Nastavená barva kůrky chleba se zobrazuje na LCD displeji **B1**.



Tlačítko „LOAF“

- Slouží k nastavení velikosti bochníku 1000g, 1250g, 1500g. Velikostí bochníku je myšlen součet hmotností všech ingrediencí vložených do pečicí formy **A4**. Zvolená velikost bochníku se zobrazuje na LCD displeji **B1**. Délka programu se liší v závislosti na zvolené velikosti bochníku, jak je uvedeno v kapitole Přehled programů a jejich délka.

Neplatí pro program 6-, 7-, 8-, 9-, 10-, 11

Tlačítka „TIME+“ a „TIME-“

- Tlačítka **B4** a **B7** slouží k nastavení časovače odloženého startu.
- Tuto funkci nepoužívejte u receptů, které obsahují ingredience podléhající rychlé zkáze, jako jsou např. čerstvá vejce, mléko, kysaná smetana, sýr apod.
- Dbejte na správné pořadí vkládání ingrediencí do pečicí formy **A4**, jak je uvedeno v kapitole Použití pekárny chleba. Droždí nesmí přijít do kontaktu s tekutinou ještě před spuštěním programu. Příklad nastavení časovače: Je 21:00 a druhý den ráno v 8:00 (tj. časový rozdíl 11 hod) chcete mít upečený čerstvý chléb. Nejdříve zvolte program, barvu kůrky a velikost bochníku. Poté tlačítka **B4** a **B7** upravte časový údaj zobrazený na displeji **B1** na 11:00. To je doba, za kterou bude chléb připraven k vyjmutí z pekárny. Každým stisknutím tlačítka **B4** nebo **B7** se nastavený čas prodlouží nebo zkrátí o 10 min. Pro spuštění nastaveného programu v režimu odloženého startu stiskněte tlačítko „START/STOP“ **B5**. Na displeji se začne odpočítávat čas. Jakmile dojde ke spuštění nastaveného programu, pekárnu pravidelně kontrolujte.

Poznámka: Časovačem lze nastavit maximálně 15 hodin.

Programy 7-8-9-10-11 - nelze načasovat na pozdější spuštění.

Tlačítko „START/STOP“

- Slouží ke spuštění, přerušení nebo ukončení nastaveného programu.
- Ke spuštění programu stiskněte tlačítko **B5** jednou. Ozve se krátké pípnutí, rozbliká se dvojtečka v časovém údaji na LCD displeji **B1** a nastavený program se spustí. Po spuštění programu jsou ostatní tlačítka deaktivována, aby nedošlo k případnému narušení právě probíhající fáze programu.
- Právě probíhající program můžete kdykoli dočasně přerušit krátkým stisknutím tlačítka **B5**. Odpočítávání času zbývajících do ukončení programu se přeruší a časový údaj na displeji **B1** bude blikat. Nastavení bude uloženo v paměti pekárny. K opětovnému spuštění zastaveného programu stiskněte opět tlačítko **B5**. Pokud tak neučiníte do 10 minut od začátku jeho přerušení, dojde k jeho automatickému spuštění.
- K ukončení programu stiskněte tlačítko **B5** a přidržeť jej stisknuté po dobu cca 2 sekund. Ukončení programu je signalizováno dlouhým pípnutím.
- **Upozornění** Funkci pozastavení (PAUSE) používejte jen krátkodobě, max. do 5 minut. Pokud by došlo k přerušení programu na delší dobu, mohlo by to negativně ovlivnit přípravu těsta a tím i výsledek pečení

FUNKCE „KEEP WARM“

- Po dokončení programu se pekárna automaticky přepne na 60 minut do režimu přehřívání (udržování teploty). Chcete-li vyjmout chléb z pekárny bez následného přehřívání, zrušte tuto funkci dlouhým stisknutím tlačítka „START/STOP“ **B5**.

FUNKCE PAMĚTI

- Pokud dojde ke krátkému výpadku elektrického proudu (do 10 minut), po opětovném obnovení dodávky energie se pekárna automaticky spustí v nastaveném programu bez nutnosti stisknutí tlačítka „START/STOP“ **B5**.
- Při delším výpadku energie (více než 10 minut) nedojde k automatickému obnovení přerušného programu. Pokud však ještě nenastala fáze kynutí, můžete znovu spustit program od začátku. Pokud již nastala fáze kynutí, je třeba začít znovu s novými ingrediencemi.

VAROVNÁ HLÁŠENÍ NA DISPLEJI

Chybová hlášení na displeji:

H:HH

H:HH Teplota vnitřního prostoru pekární je příliš vysoká nad 40 °C)

Odpojte pekární od el. sítě a nechte dostatečně vychladnout

E:E0

E:E0 Nefunkční teplotní senzor

Obraťte se na autorizované servisní středisko

PŘEHLED PROGRAMŮ A JEJICH DÉLKA

1 – **BASIC** (základní druhy chleba) Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Používá pro pečení běžných druhů chleba z bílé pšeničné mouky, který může být dochucen různými ingrediencemi, jako jsou bylinky apod.

2 – **FRENCH** (francouzský chléb) Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení, přičemž fáze kynutí je delší než u základního programu. Používá se pro pečení tradičního francouzského bílého chleba s nadýchanou střídkou a křehkou kůrkou. Chléb francouzského typu doporučujeme zkonzumovat v den upečení.

3 – **WHOLE WHEAT** (celozrnný chléb) Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Používá se pro pečení chleba z celozrnné mouky.

Poznámka: U tohoto programu nedoporučujeme používat funkci odloženého startu. Jinak může být nepříznivě ovlivněna kvalita chleba.

4 – **SWEET** (sladký chléb) Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Používá pro pečení sladkého chleba s vyšším obsahem tuku a cukru a s přidavkem sušeného ovoce, oříšků, čokoládových vloček, proslazené pomerančové kůry apod.

5 – **BUTTER MILK** (podmáslí) Máslo a cukrové těsto se vaří při vyšší teplotě pro tmavší kůru.

6 – **GLUTEN-FREE** (bezlepkový chléb) Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Kynutí probíhá pouze v jedné fázi a kvůli vysokému podílu vlhkosti je čas pečení delší.

7 – **SUPER RAPID** (velmi rychlé pečení) Hnětení, kynutí a upečení chleba v co nejkratším čase. Obvykle je tento chléb méně nadýchaný než ten, který je upečený v programu č. 1 – BASIC. V tomto programu je velice důležitá teplota vody. Aby bochník vykynul do požadované velikosti, teplota vody nebo jiné tekuté složky by se měla pohybovat v rozmezí 48 až 50 °C.

8 – **CAKE** (koláč) Tento program zahrnuje fázi hnětení, kynutí a pečení. Používá pro pečené koláčů a sladkého pečiva připraveného z těsta obsahujícího kypřící prášek do pečiva nebo jedlou sodu.

9 – **KNEAD** (tepání) V tomto programu provádí stroj mixování / hnětení, ale vynechává fázi pečení.

10 – **DOUGH** (těsto) Tento program slouží k promíchání a hnětení ingrediencí a následnému kynutí těsta např. na pizzu, rohlíky apod. Nezahrnuje fázi pečení.

11 – **PASTA DOUGH** (rychlé hnětení) Jedná se o rychlejší alternativu programu 9 - KNEAD. Pečeme těsto na krátkou dobu.

12 – **YOGURT** (jogurt) Vhodné pro výrobu jogurtu.

13 – **JAM** (džem) Tento program se používá pro přípravu ovocných marmelád a džemů. Marmelády a džemy vařte v menších dávkách, protože během vaření nabývají na objemu. Džem je lepkavý, a pokud vyteče mimo pečicí nádobu, velmi těžko se odstraňuje.

14 – **BAKE** (pečení) Tento program zahrnuje pouze fázi pečení a promění tak vaši pekární chleba v malou pečicí troubu. Čas pečení lze nastavit v rozmezí 10 až 60 min. Používá se pro pečení hotového

těsta z obchodu nebo k dopečení právě upečeného chleba, pokud se vám zdá jeho kůrka příliš světlá.

15 – HOME MADE (domácí výroba) Tento program vám umožňuje ručně upravit každý programový krok.

Oprogram je určený pro individuální nastavení jednotlivých fází přípravy chleba. Tlačítkem "MENU" zvolte program "VLASTNÍ". Tento program také umožňuje nastavení stupně zhnědnutí chleba. Toto nastavení vyberte na začátku nebo konci zadávání tlačítkem "BARVA". Stisknutím tlačítka "VELIKOST" vyberte danou fázi přípravy a tlačítky "ČAS" nastavte požadovaný čas (číslice času blikají). Nastavený čas potvrdíte stiskem tlačítka "VELIKOST" (dojde zároveň k přepnutí na další fázi přípravy). Stejným způsobem nastavte všechny fáze přípravy. Po nastavení a potvrzení času u poslední fáze přípravy přestanou číslice času blikat a na displeji se zobrazí celkový čas nastaveného programu. Zadávání fáze je indikována na displeji blikajícím kurzorem ⇐/⇒ V tomto programu nelze nastavit velikost chleba. Možnosti nastavení fází přípravy a jejich časů jsou podrobněji popsány v tabulce na konci této jazykové mutace.

Paměť při výpadku elektrického proudu

Pokud dojde k výpadku el. proudu během provozu, pekárna si po dobu 10 minut pamatuje své nastavení. Je-li výpadek proudu delší než 10 minut, proces se už neobnoví a je nutné pekárnu znovu zapnout.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Pekárnu a její příslušenství vyjměte z krabice a odstraňte z ní veškeré obalové materiály včetně propagačních štítků a etiket. Především nezapomeňte odstranit etiketu, která je umístěna na dně pečicí formy **A4**.
2. Příslušenství a odnímatelné součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, omyjte pod teplou tekoucí vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte pod čistou tekoucí vodou a řádně je osušte utěrkou.
3. Pečicí formu **A4** s hnětacími háky **A3** vložte zpět do pekárny na své místo. Pekárnu připojte k síťové zásuvce, nastavte program 14 – BAKE (pečení) a pekárnu spusťte naprázdno na 10 minut v tomto režimu. Po ukončení programu zrušte funkci přihřívání a pekárnu odpojte od síťové zásuvky a nechejte ji vychladnout. Formu **A4** a háky **A3** ještě jednou omyjte a řádně osušte.

Před prvním použitím umyjte části které přijdou do styku s potravinami v horké vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

Poznámka: Při prvním spuštění se může objevit slabý kouř. To je zcela normální jev.

Nyní je pekárna připravena k použití.

Upozornění – Funkci časovače používejte jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli, a tyto recepty dále neměňte.

- Droždí nesmí přijít do styku s vodou, než se spustí samotný program.
- Nadměrné množství těsta může přetéci a připeče se na topném tělese.
- Při práci s časovou funkcí nikdy nepoužívejte ingredience podléhající zkáze jako čerstvé mléko, vejčeka, ovoce, jogurt, sýr cibule atd. protože by se mohly přes noc zkazit!
- Pekárnu používejte jen v místnostech s teplotou nad 18 °C. Droždí totiž začíná působit až při teplotě asi 17 °C a výše. Pokud byste pekárnu umístili do chladnější místnosti, nebylo by zaručeno dobré vykynutí těsta.
- Akustické signál, které signalizuje přidávání surovin (oříšky, semínka, sušené ovoce apod.) a ukončení programu, nelze vypnout, zazní tedy i v noci.

ZVUKOVÉ SIGNÁLY

Pípání uslyšíte v následujících případech:

- při použití tlačítek na uživatelském rozhraní
- během druhého cyklu hnětení určitých programů, což naznačuje, že je možné přidat obiloviny, ovoce,

- ořechy nebo jiné přísady
- když zvolený program dosáhl konce
- když se zahřívací fáze skončí

Varování

Zvukový signál není možné vypnout

POUŽITÍ PEKÁRNY CHLEBA

- Pekárnu chleba umístěte na rovný, suchý a stabilní povrch, např. na pracovní desku kuchyňské linky.
- Otevřete víko **A2** a vyjměte z ní pečicí formu **A4**. Hnětací háky **A3** nasadte na hřídele, které jsou umístěny na dně pečicí formy **A4**, a řádně je stlačte dolů. Poznámka: Pro snadnější vyjmutí háků **A3** z upečeného chleba, doporučujeme natřít háky **A3** a hřídele jedlým tukem, který je vhodný pro tepelnou úpravu.
- Dle receptu odměřte ingredience a vložte je do pečicí formy **A4** v následujícím pořadí: – Nejdříve vložte všechny tekuté suroviny, jako je voda, mléko, pivo, podmáslí, jogurt, vejce apod. – Poté přidejte všechny sypké suroviny, jako je mouka, sůl, cukr, bylinky, chlebové koření, klíčky, vločky, semínka apod. Do jednoho rohu nasypejte sůl, do druhého rohu nasypejte cukr a do dalšího rohu koření. – Nakonec udělejte uprostřed mouky důlek a umístěte do něj droždí. Při použití čerstvého droždí dejte cukr přímo k němu. Droždí nebo prášek do pečiva nesmí přijít do kontaktu s tekutinou před spuštěním pekárny. – U těžkých, hutných těst s vysokým podílem žitné mouky doporučujeme pro dosažení lepšího výsledku hnětení obrátit pořadí při vkládání ingrediencí, tj. nejprve vložit droždí, poté mouku a až nakonec tekutinu. I v tomto případě platí, že droždí nesmí přijít do kontaktu s tekutinou před spuštěním pekárny. – U všech receptů je třeba dodržet tento obecný postup přidávání ingrediencí.
- Na výslednou velikost upečeného bochníku může mít vliv pokojová teplota, ve které pekárnu chleba používáte. Doporučená teplota v místnosti je 15°C až 34°C.
- Pečicí formu **A4** s ingrediencemi opatrně vložte do pekárny a řádně ji stlačte dolů tak, aby byla pevně usazena ve vnitřním prostoru pekárny. Víko **A2** uzavřete a síťový kabel připojte k zásuvce. Po připojení k síťové zásuvce se ozve dlouhé pípnutí a na displeji **B1** se zobrazí ve výchozím nastavení program 1, délka programu 3:10, hmotnost bochníku 3 lb (1360g) a barva kůrky „MEDIUM“ (středně tmavá).
- Tlačítkem „MENU“ **B2** nastavte požadovaný program. Tlačítkem „COLOR“ **B3** zvolte barvu kůrky a tlačítkem „LOAF“ **B6** nastavte velikost bochníku. Některé programy neumožňují nastavit barvu kůrky nebo velikost bochníku.
- Pokud chcete, aby byl chléb upečen později, nastavte časovač odloženého startu tlačítky **B4** a **B7**.
- Pro spuštění pekárny chleba stiskněte tlačítko „START/STOP“ **B5**. Dvojtečka v časovém údaji zobrazeném na displeji **B1** se rozblíká a na displeji se bude odpočítávat čas zbývajících do ukončení programu. Pekárna bude automaticky procházet jednotlivými fázemi programu. Během pečení se uvolňuje z ventilačních otvorů pára.
- V programu BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, BUTTERMILK, GLUTEN FREE, CAKE, YOGURT, JAM, BAKE a HOME MADE se během programu ozve zvuková signalizace, která vás upozorní na možnost přidání ingrediencí. Pokud chcete, otevřete víko **A2** a přidejte ingredience, přičemž dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření horkou párou unikající z ventilačních otvorů a z pečicího prostoru.
- Po dokončení programu se ozve zvuková signalizace. Poté se pekárna přepne na 60 minut do režimu přehřívání (udržování teploty). Pokud chcete režim přehřívání ukončit, stiskněte dlouze tlačítko „START/STOP“ **B5**.
- Po ukončení programu odklopte víko **A2**. Zdvihněte rukojeť pečicí formy **A4** a formu **A4** vyjměte z pekárny. To vše proveďte za použití kuchyňských chňapek. Formu **A4** odložte na tepelně odolnou podložku a chléb v ní nechejte zhruba 10 minut vychladnout. Pak otočte formu **A4** dnem vzhůru, aby se z ní chléb uvolnil. Pokud se chléb sám neuvolní, zahýbejte několikrát hřídelemi. K vyjmutí háků **A3** z chleba použijte háček **A6**.
- Po ukončení používání odpojte pekárnu chleba od síťové zásuvky a vyčistěte všechny použité součásti dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba. Krájení a skladování chleba
- Před krájením nechejte chléb vychladnout po dobu 20-40 minut.
- Pro nakrájení rovnoměrně silných krajců používejte elektrický nůž nebo ostrý nůž s vroubkovanou čepelí.
- Nespotřebovaný chléb zabalte do plastového sáčku. Při pokojové teplotě jej můžete skladovat až po dobu 3 dnů.
- Chcete-li chléb skladovat delší dobu (až 1 měsíc), vložte ho v sáčku nebo v uzavřené nádobě do

mrazničky.

- Domácí chléb neobsahuje žádné konzervační látky, a proto jej nelze skladovat tak dlouho jako některé druhy chleba zakoupené v obchodě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte spotřebič od síťové zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Pokud lze jen obtížně odstranit hnětací háky **A3** z hřidelí, naplňte formu **A4** teplou vodou a nechte ji přibližně 30 minut působit. Poté vyjměte háky **A3**, opatrně je očistěte navlhčeným hadříkem a řádně vytřete dosucha.
- Pečicí formu **A4** očistěte zevnitř a zvenku navlhčeným hadříkem. Aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy, nepoužívejte ostré předměty nebo čisticí prostředky s abrazivním účinkem. Pečicí forma **A4** musí být před vložením do pekárny naprosto suchá.
Tip: Po vyčištění natřete hnětací háky **A3** včetně otvorů uprostřed jedlým tukem, který je vhodný pro tepelnou úpravu.
- Víko **A2** očistěte zevnitř a zvenku mírně navlhčeným hadříkem. Poté vše řádně vytřete dosucha. Upozornění: Na vnitřním povrchu víka **A2** a na ventilačních otvorech se mohou objevit hnědé skvrny. Jde o pozůstatky výparů z ingrediencí, které se během pečení dostaly do unikající páry. Nemají žádný škodlivý vliv na materiál pekárny nebo na kvalitu upečeného chleba. Tyto skvrny jednoduše odstraňte navlhčeným hadříkem. Po delší době používání může povrchová úprava pečicí formy **A4** změnit zbarvení. To však nemá žádný vliv na funkci pekárny nebo kvalitu chleba.
- Pekárnu chleba neponořujte do vody ani jiné tekutiny.
- Před uskladněním pekárny zajistěte, aby byla vychladlá, čistá a suchá a aby bylo uzavřeno její víko **A2**.

PEČEME CHLÉB

Krátký popis nejběžnějších ingrediencí používaných pro pečení chleba

1. Chlebová mouka

Chlebová mouka má vysoký obsah lepku (proto ji můžeme rovněž nazývat moukou s vysokým obsahem lepku, která obsahuje velké množství bílkovin), dobré elastické vlastnosti a dokáže po nakynutí udržet velikost chleba tak, aby se nepropadl. Protože je obsah lepku vyšší než u normální mouky, lze ji použít pro pečení chleba větších velikostí. Chlebová mouka je nejdůležitější ingrediencí při pečení chleba.

2. Obyčejná mouka

Obyčejná mouka se vyrábí smícháním důkladně vybrané měkké a tvrdé pšenice, a je vhodná pro rychlé pečení chleba nebo pečení koláčů.

3. Celozrnná mouka

Celozrnná mouka se vyrábí mletím pšenice a obsahuje pšeničnou slupku a lepek. Celozrnná mouka je těžší a výživnější než normální mouka. Chléb vyrobený z celozrnné mouky má obvykle menší velikost. Proto je ve velkém množství receptů pro dosažení co nejlepších výsledků obvykle kombinována celozrnná mouka a chlebová mouka.

4. Žitná mouka

Žitná mouka je určena především pro pečení tmavého chleba. Obsahuje vysoký podíl minerálních látek. Má méně lepku než mouka pšeničná, a proto se obvykle používá v kombinaci s moukou pšeničnou.

5. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná mouka a ovesná mouka se vyrábí mletím kukuřice a ovsa. Obě dvě jsou doplňkové ingredience pro pečení chleba a používají se pro zlepšení chuti a struktury chleba.

6. Cukr

Cukr je velmi důležitou ingrediencí pro sladkou chuť a barvu chleba. Bílý cukr napomáhá procesu kvašení.

7. Kvasnice

Kvasnice aktivují proces kvašení těsta a produkují oxid uhličitý, který pomáhá chlebu zvětšit svůj objem a zjemnit vnitřní vlákna.

1 čaj. lžička aktivních suchých kvasnic = 3/4 čaj. lžičky instantních kvasnic
1,5 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1 čaj. lžička instantních kvasnic
2 čaj. lžičky aktivních suchých kvasnic = 1,5 čaj. lžičky instantních kvasnic

Kvasnice musí být uloženy v ledničce, protože by se při vysoké teplotě znehodnotily; před jejich použitím zkontrolujte datum použitelnosti a skladovatelnosti. Po každém použití je co nejrychleji uložte zpět do chladničky.

Tip: Pomocí níže popsaného postupu můžete zjistit, zda jsou vaše kvasnice čerstvé a aktivní, či nikoliv:

1. Nalijte do odměrného šálku 1/2 hrníčku teplé vody (45–50 °C).
2. Přidejte 1 čajovou lžičku bílého cukru a zamíchejte, pak vše ještě posypte 2 čajovými lžičkami kvasnic.
3. Postavte odměrný šálek na cca 10 minut na teplé místo. Směs již nemíchejte.
4. Pěna musí dosáhnout až k okraji odměrného šálku. Pokud tomu tak není, kvasnice jsou neaktivní.

8. Sůl

Sůl je nezbytná pro zlepšení vůně chleba a barvy kůrky. Sůl ale rovněž zpomaluje kynutí.

9. Vejce

Vejce mohou vylepšit strukturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším a přidat chlebu specifickou vůni vajec. Jestliže chcete použít vejce, musíte je zbavit skořápky a rovnoměrně rozmíchat.

10. Tuk, máslo a rostlinný olej

Tuk dokáže chléb zjemnit a prodloužit jeho trvanlivost. Máslo by mělo být po vyjmutí z chladničky před použitím rozpuštěno nebo nakrájeno na malé části, aby se rovnoměrně rozmíchalo.

11. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva se používá zejména pro kynutí při pečení chleba a koláčů v programu SUPER RAPID (Velmi rychlé pečení). Nepotřebuje čas na kvašení a produkuje plyn, který vytváří bubliny a zjemňuje strukturu chleba.

12. Soda

Platí totéž, co u prášku do pečiva. Lze ji rovněž používat v kombinaci s práškem do pečiva.

13. Voda a jiné tekutiny

Voda je při výrobě chleba nezbytnou ingrediencí. Obecně je nejvhodnější voda s teplotou v rozmezí 20–25°C. Pro kynutí ve zrychlených programech by však měla být teplota vody v rozmezí 48–50°C. Vodu můžete nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% mléčným práškem, který může zlepšit vůni chleba a vytvořit lepší barvu kůrky.

- Různé druhy mouky vypadají podobně; účinnost kvasnic nebo absorbovatelnost různých druhů mouky se značně liší podle oblasti pěstování, podmínek růstu, procesu mletí a skladovatelnosti. Pro vyzkoušení si vyberte mouku různých značek dostupných na trhu, ochutnejte ji a porovnejte výsledky - pak si vyberte mouku, která podle vašich zkušeností a z hlediska chuti poskytuje nejlepší výsledky.

TIPY NA RECEPTY

- Poměry hmotností, objemů a obsah jednotlivých ingrediencí ve všech níže uvedených receptech berte prosím pouze jako orientační. Výsledek pečení závisí na mnoha faktorech: – tvrdost vody (při použití příliš měkké vody kyne těsto rychleji) – vlhkost vzduchu (v případě zvýšené vlhkosti je třeba o 1–2 lžičce snížit množství vody) – nadmořská výška (nad 750 m kyne těsto rychleji) – konzistence ingrediencí
- Z výše uvedených důvodů doporučujeme Vámi vybraný recept v případě potřeby upravit dle aktuálních podmínek.
- Součástí základního vybavení pekárny je odměrná lžička **A8** a odměrný šálek **A7**. Odměrná lžička **A8** je vybavena na každém konci jednou odměrkou (velkou a malou). Kapacita malé odměrky je 5ml. Kapacita velké odměrky je 15ml. Odměrný šálek **A7** má kapacitu 240ml.
- Jeden zarovnaný odměrný šálek **A7** odpovídá 150g mouky nebo 250ml vody.

- Jedna zarovnaná malá odměrka odpovídá 6g soli, 3,5g sušeného droždí, 4,5g zlepšovače mouky, 3,5g vinného kamene nebo 6g jedlé sody.
- Jedna zarovnaná velká odměrka odpovídá 14g cukru, 7g rozinek, 6g oříšků, 6,5g sušeného mléka, 16g oleje. Jedno celé vejce váží zhruba 50 až 60g.
- Při odměřování ingrediencí mějte odměrku položenou na rovném povrchu. Přesné množství tekutin zkontrolujete, když odměrka bude umístěna v úrovni vašich očí.

Tip: V případě, že z jakéhokoliv důvodu nechcete péct chléb podle receptů, můžete si v prodejnách potravin zakoupit již hotové chlebové směsi. U hotových pečicích směsí postupujte vždy přesně podle návodu uvedeného na přebalu výrobku. Berte také prosím na vědomí, že i do takto zakoupených hotových směsí je někdy vyžadováno přidání kvasnic jako samostatné ingredience.

RECEPTY

menu		Složení	Množství	Množství	Množství	Komentář
1 Basic Bread		Velikost chleba	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	pouze	1 Čajová lžička	2 Čajová lžička	3 Čajová lžička	Umístěte jej do rohu
	[3]	cukr	3 Lžice l	4 Lžice l	5 Lžice l	Umístěte jej do rohu
	[4]	olej	2 Lžice l	3 Lžice l	4 Lžice l	
	[5]	mouka	4 sklenka/ 560g	5 sklenka/ 700g	6 sklenka/ 840g	
	[6]	mléko v prášku	3 Lžice l	4 Lžice l	5 Lžice l	
	[7]	instantní droždí	0.5 Čajová lžička	0.8 Čajová lžička	1 Čajová lžička	nasadte suchý moukare, nedotýkejte se žádné tekutiny

2 French bread	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	pouze	1 Čajová lžička	2 Čajová lžička	3 Čajová lžička	Umístěte jej do rohu
	[3]	cukr	2 Lžice l	3 Lžice l	4 Lžice l	Umístěte jej do rohu
	[4]	olej	2 Lžice l	3 Lžice l	4 Lžice l	
	[5]	mouka	4 sklenka/ 560g	5 sklenka/ 700g	6 sklenka/ 840g	
	[6]	instantní droždí	0.5 Čajová lžička	0.8 Čajová lžička	1 Čajová lžička	nasadte suchý moukare, nedotýkejte se žádné tekutiny

3 Whole-wheat bread	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	pouze	1 Čajová lžička	2 Čajová lžička	3 Čajová lžička	Umístěte jej do rohu
	[3]	cukr	2 Lžice l	3 Lžice l	4 Lžice l	Umístěte jej do rohu
	[4]	olej	2 Lžice l	3 Lžice l	4 Lžice l	
	[5]	mouka	2sklenka/ 280g	2.5sklenka/ 350g	3 sklenka/ 420g	
	[6]	teljes kiörlésű mouka	2sklenka/ 280g	2.5sklenka/ 350g	3 sklenka/ 420g	

	[7]	instantní droždí	1 Čajová lžička	1.5 Čajová lžička	1.75 Čajová lžička	nasadte suchý moukare, nedotýkejte se žádné tekutiny
	[8]	mléko v prášku	3 Lžíce l	4 Lžíce l	4 Lžíce l	

4 Sweet bread	[1]	voda	330ml	420ml	510ml	
	[2]	pouze	0.5 Čajová lžička	1 Čajová lžička	1.5 Čajová lžička	Umístěte jej do rohu
	[3]	cukr	0.25 sklenka	0.5 sklenka	0.75 sklenka	Umístěte jej do rohu
	[4]	olej	2 Lžíce l	3 Lžíce l	4 Lžíce l	
	[5]	mléko v prášku	3Lžíce l	4 Lžíce l	4 Lžíce l	
	[6]	mouka	4 sklenka/ 560g	5 sklenka/ 700g	6 sklenka/ 840g	
	[7]	instantní droždí	0.5 Čajová lžička	0.8 Čajová lžička	1 Čajová lžička	nasadte suchý moukare, nedotýkejte se žádné tekutiny .

5 Butter Mléko	[1]	Mléko	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Máslo / margarín	150ml	150ml	180ml	
	[3]	pouze	1.5 Čajová lžička	2 Čajová lžička	2.5 Čajová lžička	Umístěte jej do rohu
	[4]	cukr	2 Lžíce l	3 Lžíce l	4 Lžíce l	Umístěte jej do rohu
	[5]	mouka	4 sklenka	5 sklenka	6 sklenka	
	[6]	instantní droždí	1Lžíce l	1.5 Lžíce l	1.75 Lžíce l	nasadte suchý moukare, nedotýkejte se žádné tekutiny .

6 Gluten free bread	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	pouze	1Čajová lžička	2Čajová lžička	3 Čajová lžička	Umístěte jej do rohu
	[3]	cukr	2Lžíce l	3 Lžíce l	4 Lžíce l	Umístěte jej do rohu
	[4]	olej	2Lžíce l	3 Lžíce l	4 Lžíce l	
	[5]	bezlepková mouka	2sklenka/280g	2.5sklenka/350g	3sklenka/420g	
	[6]	kukuřičná mouka	2sklenka/280g	2.5sklenka/350g	3sklenka/420g	Ize nahradit ovesnými vločkami
	[7]	instantní droždí	0.5Čajová lžička	0.8 Čajová lžička	1 Čajová lžička	nasadte suchý moukare, nedotýkejte se žádné tekutiny

7 Quick Bread	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	voda teplota 40-50°C
	[2]	pouze	1.5Čajová lžička	2 Čajová lžička	2.5 Čajová lžička	Umístěte jej do rohu
	[3]	cukr	3 Lžíce l	4 Lžíce l	5 Lžíce l	Umístěte jej do rohu
	[4]	olej	3 Lžíce l	4 Lžíce l	5 Lžíce l	

	[5]	mouka	4 sklenka/ 560g	5 sklenka/ 700g	6 sklenka/ 840g	
	[6]	instantní droždí	1.5 Čajová lžička	2 Čajová lžička	2.5 Čajová lžička	nasadte suchý moukare, nedotýkejte se žádné tekutiny

8 Cake	[1]	voda	30ml			
	[2]	vejce	8 kus			
	[3]	cukr	1 sklenka			
	[4]	máslo	2 Lžice l			
	[5]	mouka	4sklenka/560g			
	[6]	instantní droždí	1 Čajová lžička			
9 Knead	[1]	voda	330ml			
	[2]	pouze	1 Čajová lžička			Umístěte jej do rohu
	[3]	olej	3 Lžice l			
	[4]	mouka	4 sklenka/560g			
10 Dough	[1]	voda	610ml			
	[2]	pouze	3 Čajová lžička			Umístěte jej do rohu
	[3]	olej	5 Lžice l			
	[4]	mouka	7sklenka/ 890g			
	[5]	instantní droždí	2 Čajová lžička			nasadte suchý moukare, nedotýkejte se žádné tekutiny
11 Pasta dough	[1]	voda	620ml			
	[2]	pouze	1 Čajová lžička			
	[3]	olej	3Lžice l			
	[4]	mouka	8 sklenka			
12 Yogurt	[1]	mléko	1800ml			
	[2]	bakterie mléčného kvašení	180ml			
13 Jam	[1]	ovocná dřeň	650-800g			míchat do pastovitého. Můžete přidat vodu (podle chuti)
	[2]	pektin (balík)	0,75-1			
	[3]	cukr	1sklenka			ochutnat
14 Bake	[1]	Nastavte teplotu pečení stisknutím tlačítka Barva: 100°C (světlé), 150°C (střední), 200°C (tmavé) fault Výchozí nastavení: 150°C				
15 Home made	[1]	Vstupte do 15. hlavní nabídky a stisknutím tlačítka VELIKOST LOAF nastavte čas pro každý proces, např. hnětení, hnětení, pečení. Vhodný k výrobě chleba podle individuálních potřeb				

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM POTÍŽÍ PŘI PEČENÍ

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1.	Kouř z ventilačního otvoru při pečení	Některé ingredience se přilepily k topnému tělesu nebo se dostaly do jeho blízkosti. Při prvním použití může jít o olej, který zůstal na povrchu topného tělesa.	Odpojte pekárnou od sítě, nechejte ji vychladnout a očistěte topné těleso.
2.	Štírdka chleba se propadá.	Chléb zůstal v pekárně v režimu přihřívání příliš dlouho.	Nenechávejte chléb v pekárně až do úplného ukončení režimu přihřívání.
3.	Chléb lze jen velmi obtížně vyjmout.	Hnětací háky A3 uvázly v bochníku.	Zahýbejte hřídeli, aby se bochník uvolnil z formy A4 . Poté formu A4 i háky A3 vyčistěte dle pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.
4.	Ingredience nejsou rovnoměrně zamíchány a jsou nesprávně upečeny.	1. Chybná volba programu	Nastavte správný program.
		2. Po spuštění programu jste několikrát otevřeli víko A2 .	Neotevírejte při posledním kynutí víko A2 .
		3. Odpor při míchání je příliš velký, takže se hnětací hák A3 téměř neotáčí a dostatečně nehněte.	Zkontrolujte, zda se hnětací háky A3 volně otáčejí, pak vytáhněte pečicí formu A4 a spusťte provoz bez zatížení. Pokud spotřebič nefunguje standardním způsobem, kontaktujte autorizované servisní středisko.
5.	Je slyšet hluk motoru, ale nedochází k promísení ingrediencí.	Pečicí forma A4 není správně upevněna nebo těsto je příliš objemné.	Zkontrolujte, zda je správně připevněna pečicí forma A4 a zda je těsto připraveno podle receptu a zda mají ingredience správnou hmotnost.
6.	Chléb je tak velký, že tlačí na víko A2 .	Nadměrné množství kvasnic, mouky nebo vody, nebo příliš vysoká teplota prostředí.	Zkontrolujte výše uvedené faktory, snižte odpovídajícím způsobem množství ingrediencí.
7.	Chléb je příliš malý nebo nedošlo ke kynutí.	Žádné kvasnice nebo nedostatečné množství kvasnic, nebo kvasnice nejsou aktivní z důvodu příliš vysoké teploty vody, nebo došlo ke smíchání kvasnic se solí, nebo je příliš nízká okolní teplota.	Zkontrolujte množství a aktivitu kvasnic, pekárnou přesuňte do odpovídající pokojové teploty.
8.	Těsto je příliš objemné a přetéká z pečicí formy A4 .	Nadměrné množství tekutin způsobující příliš jemnou strukturu těsta nebo nadměrné množství kvasnic.	Snižte množství tekutin a kvasnic.
9.	Chléb se uprostřed rozpadá.	1. Nevhodná mouka, nebo mouka s prošlým datem spotřeby.	Použijte správný druh mouky a zkontrolujte datum její spotřeby.
		2. Nadměrné množství vody činí těsto příliš vlhkým a jemným.	Upravte množství vody v receptu.
10.	Příliš hutná struktura chleba.	1. Příliš mnoho mouky nebo nedostatek vody.	Snižte množství mouky nebo zvyšte množství vody.
		2. Příliš mnoho ovocných ingrediencí nebo příliš mnoho celozrnné mouky	Snižte množství odpovídajících ingrediencí a zvyšte množství kvasnic.
11.	Příliš pórovitá štírdka.	1. Nadměrné množství vody nebo kvasnic nebo chybějící sůl.	Snižte odpovídajícím způsobem množství vody nebo kvasnic a zkontrolujte, zda byla přidána sůl.
		2. Příliš vysoká teplota vody.	Zkontrolujte teplotu vody
12.	Při pečení koláčů nebo pečiva s velkým množstvím cukru je kůrka příliš silná a barva kůrky příliš tmavá.	Různé recepty nebo ingredience mají na výrobu pečiva velký vliv; barva kůrky je tmavá z důvodu velkého množství cukru.	Pokud je barva kůrky u receptů s velkým množstvím cukru příliš tmavá, ukončete program 5 až 10 minut před automatickým dokončením. Před vyjmutím byste měli ponechat chléb nebo koláč v pečicí formě A4 přibližně 20 minut s uzavřeným víkem A2 .

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí	220–240V
Jmenovitý kmitočet	50/60Hz
Jmenovitý příkon	850W
Hlučnost	65 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 65 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

SK Pekáreň chleba

PREČÍTAJTE SI PROSÍM NÁVOD NA POUŽITIE!

ÚVOD

Domáca pekáreň Hausmeister je výsledkom niekoľkoročných skúseností. Či už pečiete doma chlieb dávno, alebo sa o to pokúšate prvý raz, pomocou návodu na použitie vyťažíte zo svojej domácej pekárne najviac. Odložte svoje predsudky a pustite sa do toho!

Pomocou návodu na použitie budete prežívať úspech už od Vášho prvého bochníka! V príručke sa nachádza viacero takých receptov, pri ktorých sa používajú rôzne programy a funkcie prístroja, a prostredníctvom ktorých inštinktivne pridáte na používanie domácej pekárne. A po prežití vlastných úspechov sa môžete o svoje recepty podeliť so svojimi známymi. Časom zistíte, že väčšina receptov sú iba rôzne variácie receptov z príručky.

Ponechajte si prosím krabicu a balenie prístroja!

Balenie bolo vyvinuté špeciálne na bezpečnú prepravu prístroja.

Pokiaľ by bolo v budúcnosti nutné odniesť prístroj k opravárovi, v záujme predchádzania jeho poškodeniu ho prepravujte prosím v jeho pôvodnom balení!

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

Bezpečnostné predpisy si prosím prečítajte pozorne a dodržujte ich!

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
 - Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
 - Ak je prírodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
 - Spotrebič s poškodeným prírodným káblom je zakázané používať.
 - Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
 - Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
 - V jednej dávke je možné použiť maximálne 890 g múky a 9 g droždia. Do formy na pečenie nevkladajte väčšie množstvo múky ani droždia.
 - Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Pred používaním domácej pekárne si prosím pozorne prečítajte návod na použitie.
 - Používajte správne elektrické napätie: 220-240 V~ striedavý prúd
 - NEDOTÝKAJTE sa počas prevádzky horúcich plôch.
 - NEDOVOLTE deťom bez dozoru prístup k zapnutému prístroju.
 - NIKDY nedávajte ruku/prsty do pekáča na chlieb, ak je prístroj v prevádzke.
 - NEPONÁRAJTE elektrickú zástrčku, kábel, alebo podstavec do vody, ani do inej tekutiny.
 - NEPOUŽÍVAJTE domácu pekáreň v exteriéry.
 - Počas prevádzky umiestnite prístroj minimálne vo vzdialenosti 50 mm od steny, alebo iných predmetov.
 - Mimo prevádzky, alebo pred čistením prístroj VŽDY odpojte od elektrickej siete.
 - Prístroj VŽDY umiestnite na stabilný a rovnomerný povrch, a skontrolujte, či gumený podstavec stojí stabilne.
 - DBAJTE O TO aby elektrický kábel netrčal pri okraji kuchynského pultu, alebo pracovnej plochy.
 - Pri premiestňovaní prístroja používajte OBE ruky.
 - Vonkajšok prístroja ČISTITE iba vlhkou utierkou. Pekáč na chlieb po každom použití umyte vodou so saponátom, dôkladne opláchnite a usušte.
 - Pokiaľ by Vám prístroj spadol, alebo sa akokoľvek inak poškodil, nepoužívajte ho a ihneď zavolajte odborníka.
 - Nikdy nepoužívajte prístroj, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak nefunguje správne alebo ak spadol alebo je poškodený. V takom prípade odneste prístroj do odbornej dielne a skontrolujte, či je bezpečný

- Nevkladajte zástrčku napájacieho kábla do elektrickej zásuvky mokrými rukami alebo ho nevyťahujte zo zásuvky za sieťový kábel.
- **VÝSTRAHA** - Časti prístroja môžu byť veľmi horúce a spôsobiť popáleniny! Venujte pozornosť deťom a ľuďom so zníženou pohyblivosťou.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody (ani čiastočne) ani ho nečistite tečúcou vodou!
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva (napr. Znehodnotenie potravín, zranenia, zranenia) a nezodpovedá za záruku spotrebiča, ak nebudú dodržané vyššie uvedené bezpečnostné pokyny.

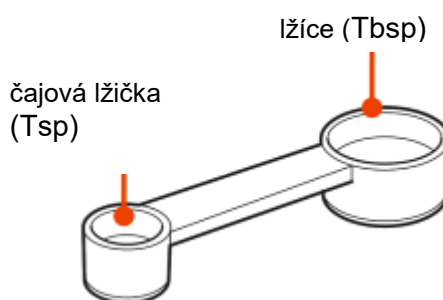
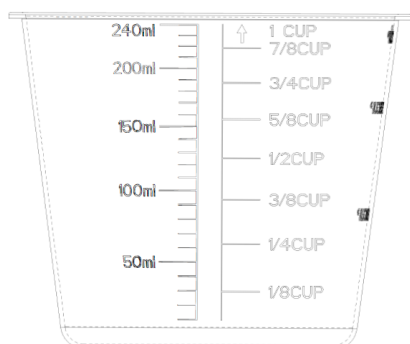
POUŽITIE SPOTREBIČA

- Spotrebič použivate pouze předepsaným způsobem, na místech, která se nemohou převrhnout, ze zdrojů tepla (např. Sporák, sporák, varná deska, horkovzdušná trouba, gril), hořlavých materiálů (např. Závěsy atd.) A vlhkých povrchů (např. dřez, umyvadlo atd.) použivate ve vhodné vzdálenosti.
- Nepokládejte horkou pánev na dřevěný stůl, lakovaný nebo jiný citlivý povrch, který by se mohl teplem poškodit!
- Z hlediska požární bezpečnosti je toustovač v souladu s EN 60335-2-6. Standard. Podle této normy se edná o zařízení, které lze provozovat na stole nebo jiném povrchu dodržením min. 500 mm bezpečná vzdálenost od povrchu hořlavých materiálů a v ostatních směrech min. Vzdálenost 100 mm.
- Zařízení se nesmí používat na vlhkých, mokrých, hořlavých nebo výbušných místech (chemikálie, palivo, olej, plyn, barvy atd.).
- Ujistěte se, že spotřebič není během používání poškozen (např. Popáleniny, opaření). Během pečení vychází z ventilačních otvorů pára a povrch topinkovače je horký.
- Nepokládejte topinkovač během provozu na horké místo, protože při převrácení hrozí nebezpečí popálení.
- Vaření může také způsobit spontánní vznícení připravovaného jídla. V případě náhlého požáru odpojte spotřebič ze zásuvky a oheň uhasťte.
- Pro bezpečnost a správnou funkci spotřebiče používejte pouze originální náhradní díly schválené výrobcem.
- Spotřebič používejte pouze k účelu, ke kterému je určen a jak je popsáno v návodu k obsluze. Spotřebič nikdy nepoužívejte k jiným účelům.
- Nepoužívejte zařízení venku.

**PRÍSTROJ JE VHODNÝ IBA NA DOMÁCE POUŽITIE
USCHOVAJTE SI PROSÍM NÁVOD NA POUŽITIE!**

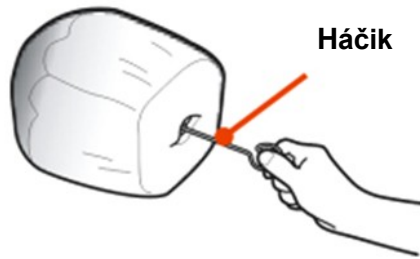
PRÍSLUŠENSTVO SPOTREBIČA

Príslušenstvo hriankovače je nasledujúci: - 2 hnetacie lopatky -1 sada -1 odmerku, ktorú môžete použiť na odmeranie tekutých prísad (alebo môžete použiť vlastné meracie zariadenia, ak chcete, dávať jednotky v ml). -1 odmerka, na základe ktorej sme v niektorých receptoch dali množstvo cukru, oleja a ďalších prísad (väčší koniec je polievková lyžica: 15 ml a menšie koniec je malá lyžička: 5 ml). -Tento návod na obsluhu. Otvorte veko spotrebiča a precvičujte vkladanie a vkladanie hriankovače. Panvica musí byť umiestnená presne tak, aby bola hnacie kolesá v správnom kontakte s hákmi na hriadelí. Potom vložte hnetacie lopatky

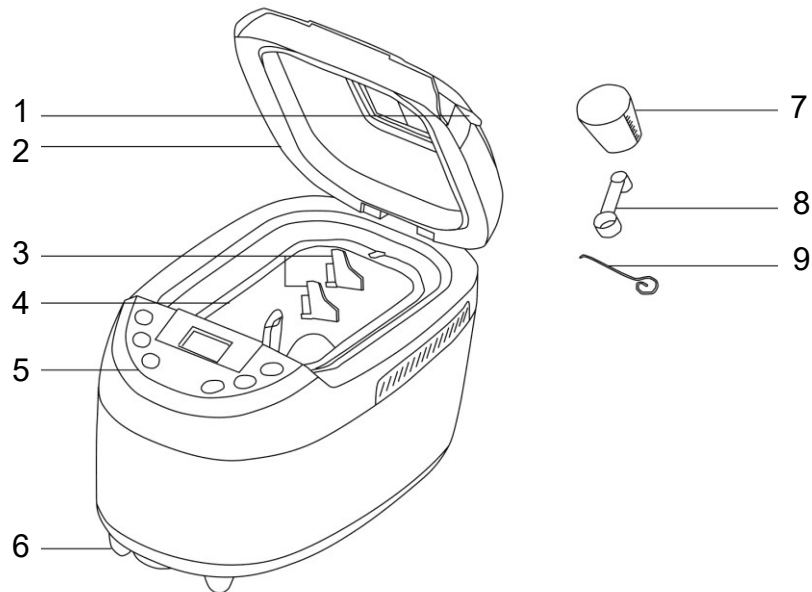


Háčik

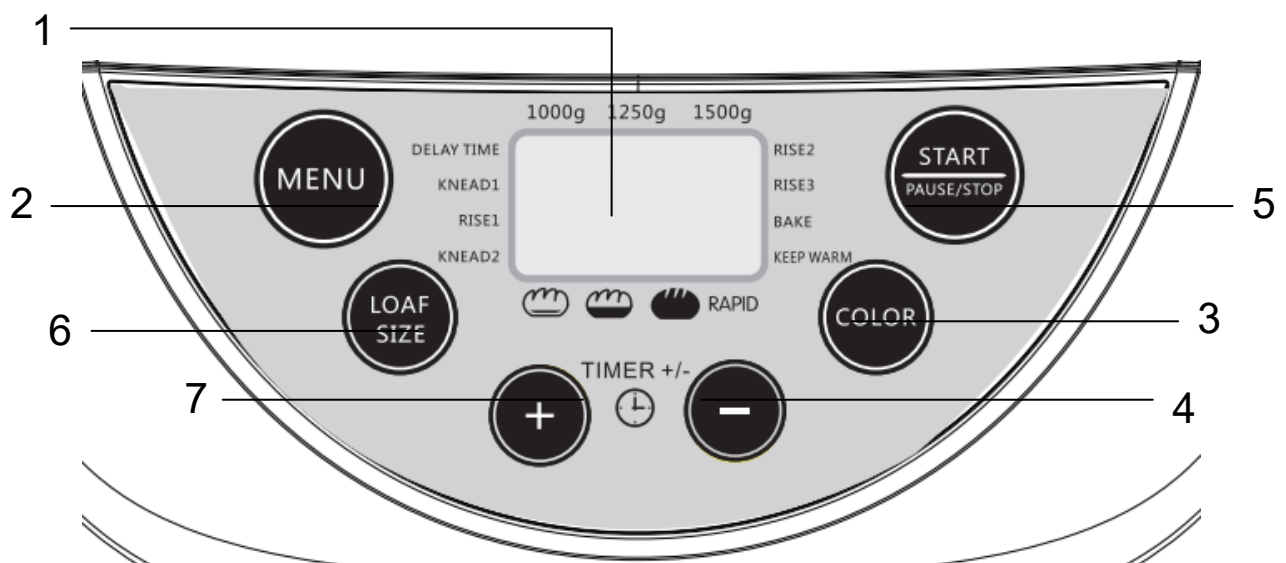
Niekedy pri vyberaní chleba zostane miesiace nôž v chlebe a pomocou háku vytiahne lopatu



A



B



POPIS SPOTREBIČA A JEHO PRÍSLUŠENSTVA

A1 Držadlo veka	A6 Protišmykové nôžky
A2 Veko s priezorom	A7 Odmerná šálka
A3 Hnetacie háky	A8 Odmerná lyžica
A4 Forma na pečenie so sklopnou rukoväťou	A9 Háčik na vybratie hnetacích hákov
A5 Ovládací panel s displejom	

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU S LCD DISPLEJOM

B1 Displej zobrazuje zvolený program a jeho dĺžku, nastavenú farbu kôrky a veľkosť bochníka.

Po uvedení pekárne do prevádzky sa na displeji objaví základné nastavenie "1 3:10" (Tj. Program KLASIK, hmotnosť 1250 g, stupeň prepečenia STREDNÝ) a ozve sa zvukový signál: – číslice 1 označuje nastavený program; – číslice 3:10 označuje čas prípravy zvoleného programu; – poloha šípok / označuje hmotnosť chleba a stupeň prepečenia.

Po spustení zvoleného programu sa číslice postupne znižujú. Ako náhle je program u konca, zobrazí sa na displeji 0:00. Pekáreň sa potom prepne do režimu udržiavania teploty (60 min.). Na displeji je stále zobrazené 0:00 (dvojbodka medzi číslicami bliká). Po skončení režimu prihrievania sa na displeji zobrazí čas dokončeného programu.

B2 Tlačidlo „MENU“ slúži na nastavenie programu 1 až 15.

B3 Tlačidlo „COLOR“ slúži na nastavenie farby kôrky chleba.

B4 Tlačidlo „TIME+“ slúži na nastavenie časovača odloženého štartu.

B5 Tlačidlo „START/STOP“ slúži na spustenie, zastavenie alebo zrušenie nastaveného programu.

B6 Tlačidlo „LOAF“ slúži na nastavenie veľkosti bochníka 1000g, 1 250g, 1 500g.

B7 Tlačidlo „TIME–“ slúži na nastavenie časovača odloženého štartu.

Poznámka: Metrická jednotka hmotnosti je zaokrúhlená na celé desiatky dole.

OVLÁDANIE PEKÁRNE CHLEBA A JEJ FUNKCIE

Tlačidlo „MENU“

- Slúži na voľbu programu 1 až 15. Každé stlačenie tlačidla **B2** je sprevádzané krátkym pípnutím. Nastavený program a jeho dĺžka sa zobrazuje na LCD displeji **B1**.

Tlačidlo „COLOR“

- Umožňuje nastaviť farbu kôrky „LIGHT“ (svetlá), „MEDIUM“ (stredne tmavá) alebo „DARK“ (tmavá). Nastavená farba kôrky chleba sa zobrazuje na LCD displeji **B1**.



Tlačidlo „LOAF“

- Slúži na nastavenie veľkosti bochníka 2 lb (900g), 2,5 lb (1130g), 3 lb (1360g). Veľkosťou bochníka je myslený súčet hmotností všetkých ingrediencií vložených do formy na pečenie **A4**. Zvolená veľkosť bochníka sa zobrazuje na LCD displeji **B1**. Dĺžka programu sa líši v závislosti od zvolenej veľkosti bochníka, ako je uvedené v kapitole Prehľad programov a ich dĺžka.
- Neplatí pre program 6-, 7-, 8-, 9-, 10-, 11

Tlačidlá „TIME+“ a „TIME–“

- Tlačidlá **B4** a **B7** slúžia na nastavenie časovača odloženého štartu.

- Túto funkciu nepoužívajte pri receptoch, ktoré obsahujú ingrediencie podliehajúce rýchlej skaze, ako sú napr. čerstvé vajcia, mlieko, kyslá smotana, syr a pod.
- Dbajte na správne poradie vkladania ingrediencií do formy na pečenie **A4**, ako je uvedené v kapitole Použitie pekárne chleba. Droždie nesmie prísť do kontaktu s tekutinou ešte pred spustením programu. Príklad nastavenia časovača: Je 21:00 a druhý deň ráno o 8:00 (t. j. časový rozdiel 11 hod.) chcete mať upečený čerstvý chlieb. Najskôr zvolíte program, farbu kôrky a veľkosť bochníka. Potom tlačidlami **B4** a **B7** upravte časový údaj zobrazený na displeji **B1** na 11:00. To je čas, za ktorý bude chlieb pripravený na vybratie z pekárne. Každým stlačením tlačidla **B4** alebo **B7** sa nastavený čas predĺži alebo skráti o 10 min. Na spustenie nastaveného programu v režime odloženého štartu stlačte tlačidlo „START/STOP“ **B5**. Na displeji sa začne odpočítavať čas. Hneď ako dôjde k spusteniu nastaveného programu, pekáreň pravidelne kontrolujte.

Poznámka: Časovačom je možné nastaviť maximálne 15 hodín.

Programy 7-8-9-10-11 nie je možné načasovať na neskoršie spustenie

Tlačidlo „START/STOP“

- Slúži na spustenie, prerušenie alebo ukončenie nastaveného programu.
- Na spustenie programu stlačte tlačidlo **B5** raz. Ozve sa krátke pípnutie, rozbliká sa dvojbodka v časovom údají na LCD displeji **B1** a nastavený program sa spustí. Po spustení programu sú ostatné tlačidlá deaktivované, aby nedošlo k prípadnému narušeniu práve prebiehajúcej fázy programu.
- Práve prebiehajúci program môžete kedykoľvek dočasne prerušiť krátkym stlačením tlačidla **B5**. Odpočítavanie času zostávajúceho do ukončenia programu sa preruší a časový údaj na displeji **B1** bude blikať. Nastavenie bude uložené v pamäti pekárne. Na opätovné spustenie zastaveného programu stlačte opäť tlačidlo **B5**. Ak tak neurobíte do 10 minút od začiatku jeho prerušenia, dôjde k jeho automatickému spusteniu.
- Na ukončenie programu stlačte tlačidlo **B5** a pridrżte ho stlačené cca 2 sekundy. Ukončenie programu je signalizované dlhým pípnutím.
- **Upozornenie** Funkciu pozastavenie (PAUSE) používajte len krátkodobo, max. Do 5 minút. Ak by došlo k prerušeniu programu na dlhšiu dobu, mohlo by to negatívne ovplyvniť prípravu cesta a tým aj výsledok pečenia

FUNKCIA „KEEP WARM“

- Po dokončení programu sa pekáreň automaticky prepne na 60 minút do režimu prihrievania (udržiavanie teploty). Ak chcete vybrať chlieb z pekárne bez následného prihrievania, zrušte túto funkciu dlhým stlačením tlačidla „START/STOP“ **B5**.

FUNKCIA PAMÄTE

- Ak dôjde ku krátkemu výpadku elektrického prúdu (do 10 minút), po opätovnom obnovení dodávky energie sa pekáreň automaticky spustí v nastavenom programe bez nutnosti stlačenia tlačidla „START/STOP“ **B5**.
- Pri dlhšom výpadku energie (viac než 10 minút) nedôjde k automatickému obnoveniu prerušeného programu. Ak však ešte nenastala fáza kysnutia, môžete znovu spustiť program od začiatku. Ak už nastala fáza kysnutia, je potrebné začať znovu s novými ingredienciami.

VAROVNÉ HLÁSENIA NA DISPLEJI

Chybové hlásenie na displeji

H ° HH

H: HH Teplota vnútorného priestoru pekárne je príliš vysoká nad 40 ° C) Odpojte pekáreň od el. siete a nechajte dostatočne vychladnúť

E ° E0

E: E0 Nefunkčné teplotný senzor Obráťte sa na autorizované servisné stredisko

PREHĽAD PROGRAMOV A ICH DĹŽKA

1 – **BASIC** (základné druhy chleba) Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie bežných druhov chleba z bielej pšeničnej múky, ktorý sa môže dochutiť rôznymi ingredienciami, ako sú bylinky a pod.

2 – **FRENCH** (francúzsky chlieb) Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia, pričom fáza kysnutia je dlhšia než pri základnom programe. Používa sa na pečenie tradičného francúzskeho bieleho chleba s nadýchanou striedkou a krehkou kôrkou. Chlieb francúzskeho typu odporúčame skonzumovať v deň upečenia.

3 – **WHOLE WHEAT** (celozrnný chlieb) Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie chleba z celozrnnnej múky. Poznámka: Pri tomto programe neodporúčame používať funkciu odloženého štartu. Inak môže byť nepriaznivo ovplyvnená kvalita chleba.

4 – **SWEET** (sladký chlieb) Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie sladkého chleba s vyšším obsahom tuku a cukru a s prídavkom sušeného ovocia, orieškov, čokoládových vločiek, kandizovanej pomarančovej kôry a pod.

5 – **BUTTER MILK** (cmar) Maslo a cukrovej cesto sa varí pri vyššej teplote pre tmavšie kôru.

6 – **GLUTEN-FREE** (bezlepkový chlieb) Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Kysnutie prebieha iba v jednej fáze a kvôli vysokému podielu vlhkosti je čas pečenia dlhší.

7 – **SUPER RAPID** (veľmi rýchle pečenie) Hnetenie, kysnutie a upečenie chleba v čo najkratšom čase. Obvykle je tento chlieb menej nadýchaný než ten, ktorý je upečený v programe č. 1 – BASIC. V tomto programe je veľmi dôležitá teplota vody. Aby bochník vykysol do požadovanej veľkosti, teplota vody alebo inej tekutej zložky by sa mala pohybovať v rozmedzí 48 až 50 °C.

8 – **CAKE** (koláč) Tento program zahŕňa fázu hnetenia, kysnutia a pečenia. Používa sa na pečenie koláčov a sladkého pečiva pripraveného z cesta obsahujúceho kypriaci prášok do pečiva alebo jedlú sódu.

9 – **KNEAD** (hniest') V tomto programe vykonáva stroj mixovanie / hnetenie, ale vynecháva fázu pečenia.

10 – **DOUGH** (cesto) Tento program slúži na premiešanie a hnetenie ingrediencií a následné kysnutie cesta napr. na pizzu, rožky a pod. Nezahŕňa fázu pečenia.

11 – **PASTA DOUGH** (rýchle miesenie) Jedná sa o rýchlejšiu alternatívu programe 9 - Knead. Pečieme cesto na krátku dobu.

12 – **YOGURT** (jogurt) Vhodné pre výrobu jogurtu.

13 – **JAM** (džem) Tento program sa používa na prípravu ovocných marmelád a džemov. Marmelády a džemy varte v menších dávkach, pretože počas varenia zväčšujú svoj objem. Džem je lepkavý, a ak vytečie mimo nádoby na pečenie, veľmi ťažko sa odstraňuje.

14 – **BAKE** (pečenie) Tento program zahŕňa iba fázu pečenia a premení tak vašu pekáreň chleba na malú rúru na pečenie. Čas pečenia je možné nastaviť v rozmedzí 10 až 60 min. Používa sa na pečenie hotového cesta z obchodu alebo na dopečenie práve upečeného chleba, ak sa vám zdá jeho kôrka príliš svetlá.

15 – **HOME MADE** (domáca výroba) Tento program vám umožňuje ručne upraviť každý programový krok.

Program je určený pre individuálne nastavenie jednotlivých fáz prípravy chleba. Tlačidlom "MENU" zvolíte program "VLASTNÍ". Tento program tiež umožňuje nastavenie stupňa zhnednutia chleba. Toto nastavenie vyberte na začiatku alebo konci zadávania tlačidlom "FARBA". Stlačením tlačidla "VEĽKOSŤ" vyberte danú fázu prípravy a tlačidlami "ČAS" nastavte požadovaný čas (čísllice času blikajú). Nastavený čas potvrdíte stlačením tlačidla "VEĽKOSŤ" (dôjde zároveň k prepnutiu na ďalšiu fázu prípravy). Rovnakým spôsobom

nastavte všetky fázy prípravy. Po nastavení a potvrdení času pri poslednej fáze prípravy prestanú číslice času blikat a na displeji sa zobrazí celkový čas nastaveného programu. Zadávanie fáz je indikované na displeji blikajúcim kurzorom ⇐/⇒ V tomto programe sa nedá nastaviť veľkosť chleba. Možnosti nastavenia fáz prípravy a ich časov sú podrobnejšie opísané v tabuľke na konci tejto jazykovej mutácie.

Pamäť pri výpadku elektrického prúdu

Pokiaľ dôjde k výpadku el. prúdu počas prevádzky, pekárň si počas 10 minút pamätá svoje nastavenie. Ak je výpadok prúdu dlhší ako 10 minút, proces sa už neobnoví a je nutné pekárň znovu zapnúť

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Pekárň a jej príslušenstvo vyberte zo škatule a odstráňte z nej všetky obalové materiály vrátane propagačných štítkov a etikiet. Predovšetkým nezabudnite odstrániť etiketu, ktorá je umiestnená na dne formy na pečenie **A4**.
2. Príslušenstvo a odnímateľné súčasti, ktoré sú určené na styk s potravinami, umyte pod teplou tečúcou vodou za použitia neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite pod čistou tečúcou vodou a riadne ich osušte utierkou.
3. Formu na pečenie **A4** s hnetacími hákmi **A3** vložte späť do pekárne na svoje miesto. Pekárň pripojte k sieťovej zásuvke, nastavte program 12 – BAKE (pečenie) a pekárň spustíte naprázdno na 10 minút v tomto režime. Po ukončení programu zrušte funkciu prihrievania a pekárň odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte ju vychladnúť. Formu **A4** a háky **A3** ešte raz umyte a riadne osušte.

Poznámka: Pri prvom spustení sa môže objaviť slabý dym. To je úplne normálny jav.

Pred prvým použitím umyte časti ktoré prídu do styku s potravinami v horúcej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite dosucha, prípadne nechajte oschnúť

Teraz je pekárň pripravená na použitie.

Upozornění – Funkciu časovača používajte len u receptov, ktoré ste už vopred s úspechom vyskúšali, a tieto recepty ďalej nemeňte.

– Droždie nesmie prísť do styku s vodou, než sa spustí samotný program.

– Nadmerné množstvo cesta môže pretiecť a pripečiť sa na vykurovacom telese.

– Pri práci s časovou funkciou nikdy nepoužívajte ingrediencie podliehajúce skaze ako čerstvé mlieko, vajíčka, ovocie, jogurt, syr cibuľa atď. Pretože by sa mohli cez noc pokaziť!

– Pekárň používajte len v miestnostiach s teplotou nad 18 °C. Droždie totiž začína pôsobiť až pri teplote asi 17 °C a vyššie. Ak by ste pekárň umiestili do chladnejšej miestnosti, nebolo by zaručené dobré kysnutie cesta.

– Akustický signál, ktorý signalizuje pridávanie surovín (oriešky, semienka, sušené ovocie a pod.) A ukončenie programu, sa nedá vypnúť, zaznie teda aj v noci.

ZVUKOVÉ SIGNÁLY

Pípanie budete počuť v nasledujúcich prípadoch:

- pri použití tlačidiel na používateľskom rozhraní

- počas druhého cyklu miesenia určitých programov, čo naznačuje, že je možné pridať obilniny, ovocie, orechy alebo iné prísady

- keď zvolený program dosiahol koniec

- keď sa zahrievacia fáza skončí

Varovanie

Zvukový signál nie je možné vypnúť.

POUŽITIE PEKÁRNE CHLEBA

- Pekárň chleba umiestnite na rovný, suchý a stabilný povrch, napr. na pracovnú dosku kuchynskej linky.
- Otvorte veko **A2** a vyberte z nej formu na pečenie **A4**. Hnetacie háky **A3** nasadte na hriadele, ktoré sú umiestnené na dne formy na pečenie **A4**, a riadne ich stlačte dole. Poznámka: Na jednoduchšie vybratie hákov **A3** z upečeného chleba, odporúčame natrieť háky **A3** a hriadele jedlým tukom, ktorý je vhodný na tepelnú úpravu.

- Podľa receptu odmerajte ingrediencie a vložte ich do formy na pečenie **A4** v nasledujúcom poradí: – Najskôr vložte všetky tekuté suroviny, ako je voda, mlieko, pivo, cmar, jogurt, vajcia a pod. – Potom pridajte všetky sypké suroviny, ako je múka, soľ, cukor, bylinky, chlebové korenie, klíčky, vločky, semienka a pod. Do jedného rohu nasypťe soľ, do druhého rohu nasypťe cukor a do ďalšieho rohu korenie. – Nakoniec urobte uprostred múky jamku a umiestnite doň droždie. Pri použití čerstvého droždia dajte cukor priamo k nemu. Droždie alebo prášok do pečiva nesmie prísť do kontaktu s tekutinou pred spustením pekárne. – Pri ťažkých, hutných cestách s vysokým podielom ražnej múky odporúčame na dosiahnutie lepšieho výsledku hnetenia obrátiť poradie pri vkladaní ingrediencií, t. j. najprv vložiť droždie, potom múku a až nakoniec tekutinu. Aj v tomto prípade platí, že droždie nesmie prísť do kontaktu s tekutinou pred spustením pekárne. – Pri všetkých receptoch je potrebné dodržať tento všeobecný postup pridávania ingrediencií.
- Na výslednú veľkosť upečeného bochníka môže mať vplyv izbová teplota, v ktorej pekáreň chleba používate. Odporúčaná teplota v miestnosti je 15°C až 34°C.
- Formu na pečenie **A4** s ingredienciami opatrne vložte do pekárne a riadne ju stlačte dole tak, aby bola pevne usadená vo vnútornom priestore pekárne. Veko **A2** uzavrite a sieťový kábel pripojte k zásuvke. Po pripojení k sieťovej zásuvke sa ozve dlhé pípnutie a na displeji **B1** sa zobrazí vo východiskovom nastavení program 1, dĺžka programu 3:10, hmotnosť bochníka 3 lb (1360g) a farba kôrky „MEDIUM“ (stredne tmavá).
- Tlačidlom „MENU“ **B2** nastavte požadovaný program.
- Tlačidlom „COLOR“ **B3** zvolte farbu kôrky a tlačidlom „LOAF“ **B6** nastavte veľkosť bochníka. Niektoré programy neumožňujú nastaviť farbu kôrky alebo veľkosť bochníka.
- Ak chcete, aby bol chlieb upečený neskôr, nastavte časovač odloženého štartu tlačidlami **B4** a **B7**.
- Na spustenie pekárne chleba stlačte tlačidlo „START/STOP“ **B5**. Dvojbodka v časovom údaji zobrazenom na displeji **B1** sa rozblíkajú a na displeji sa bude odpočítavať čas zostávajúci do ukončenia programu. Pekáreň bude automaticky prechádzať jednotlivými fázami programu. Počas pečenia sa uvoľňuje z ventilačných otvorov para.
- V programe BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, BUTTERMILK, GLUTEN FREE, CAKE, YOGURT, JAM, BAKE a HOME MADE sa počas programu ozve zvuková signalizácia, ktorá vás upozorní na možnosť pridania ingrediencií. Ak chcete, otvorte veko **A2** a pridajte ingrediencie, pričom dbajte na zvýšenú opatnosť, aby nedošlo k opareniu horúcou parou unikajúcou z ventilačných otvorov a z priestoru na pečenie.
- Po dokončení programu sa ozve zvuková signalizácia. Potom sa pekáreň prepne na 60 minút do režimu prihrievania (udržiavania teploty). Ak chcete režim prihrievania ukončiť, stlačte dlho tlačidlo „START/STOP“ **B5**.
- Po ukončení programu odklopte veko **A2**. Zdvihnite rukoväť formy na pečenie **A4** a formu **A4** vyberte z pekárne. To všetko urobte za použitia kuchynských lapiek. Formu **A4** odložte na tepelne odolnú podložku a chlieb v nej nechajte zhruba 10 minút vychladnúť. Potom otočte formu **A4** dnom nahor, aby sa z nej chlieb uvoľnil. Ak sa chlieb sám neuvoľní, zahýbte niekoľkokrát hriadeľmi. Na vybratie hákov **A3** z chleba použijte háčik **A6**.
- Po ukončení používania odpojte pekáreň chleba od sieťovej zásuvky a vyčistite všetky použité súčasti podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba. Krájanie a skladovanie chleba
- Pred krájaním nechajte chlieb vychladnúť na 20 – 40 minút.
- Na nakrájanie rovnomerne hrubých krajcov používajte elektrický nôž alebo ostrý nôž s vrúbkovanou čepeľou.
- Nespotrebovaný chlieb zabalte do plastového vrecúška. Pri izbovej teplote ho môžete skladovať až 3 dni.
- Ak chcete chlieb skladovať dlhší čas (až 1 mesiac), vložte ho vo vrecúšku alebo v uzatvorenej nádobe do mrazničky.
- Domáci chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, a preto ho nie je možné skladovať tak dlho ako niektoré druhy chleba kúpené v obchode.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od sieťovej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Ak je možné len ťažko odstrániť hnetacie háky **A3** z hriadeľom, naplňte formu **A4** teplou vodou a nechajte ju približne 30 minút pôsobiť. Potom vyberte háky **A3**, opatrne ich očistite navlhčenou handričkou a riadne vytrite dosucha.
- Formu na pečenie **A4** očistíte zvnútra a zvonku navlhčenou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu nepriľnavej vrstvy, nepoužívajte ostré predmety alebo čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom. Forma na pečenie **A4** musí byť pred vložením do pekárne úplne suchá. Tip: Po vyčistení natrite hnetacie háky **A3** vrátane otvorov uprostred jedným tukom, ktorý je vhodný na tepelnú úpravu.

- Veko **A2** očistite zvnútra a zvonku mierne navlhčenou handričkou. Potom všetko riadne vytrite dosucha.
Upozornenie: Na vnútornom povrchu veka **A2** a na ventilačných otvoroch sa môžu objaviť hnedé škvrny. Ide o pozostatky výparov z ingrediencií, ktoré sa počas pečenia dostali do unikajúcej pary. Nemajú žiadny škodlivý vplyv na materiál pekárne alebo na kvalitu upečeného chleba. Tieto škvrny jednoducho odstráňte navlhčenou handričkou. Po dlhšom čase používania môže povrchová úprava formy na pečenie **A4** zmeniť sfarbenie. To však nemá žiadny vplyv na funkciu pekárne alebo kvalitu chleba.
- Pekáreň chleba neponárajte do vody ani inej tekutiny.
- Pred uskladnením pekárne zaistite, aby bola vychladnutá, čistá a suchá a aby bolo uzatvorené jej veko **A2**.

PEČIEME CHLIEB

Krátky popis najbežnejších ingrediencií používaných na pečenie chleba

1) Chlebová múka

Chlebová múka má vysoký obsah lepku (preto ju môžeme nazývať aj múkou s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje veľké množstvo bielkovín), dobré elasticke vlastnosti a dokáže po nakysnutí udržať veľkosť chleba tak, aby sa neprepadol. Pretože je obsah lepku vyšší než pri normálnej múke, je možné ju použiť na pečenie chleba väčších veľkostí. Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou pri pečení chleba.

2) Obyčajná múka

Obyčajná múka sa vyrába zmiešaním dôkladne vybranej mäkkej a tvrdej pšenice, a je vhodná na rýchle pečenie chleba alebo pečenie koláčov.

3) Celozrnná múka

Celozrnná múka sa vyrába mletím pšenice a obsahuje pšeničnú šupku a lepok. Celozrnná múka je ťažšia a výživnejšia než normálna múka. Chlieb vyrobený z celozrnnnej múky má obvykle menšiu veľkosť. Preto sa vo veľkom množstve receptov na dosiahnutie čo najlepších výsledkov obvykle kombinuje celozrnná múka a chlebová múka.

4) Ražná múka

Ražná múka je určená predovšetkým na pečenie tmavého chleba. Obsahuje vysoký podiel minerálnych látok. Má menej lepku než múka pšeničná, a preto sa obvykle používa v kombinácii s múkou pšeničnou.

5) Kukuričná múka a ovsená múka

Kukuričná múka a ovsená múka sa vyrábajú mletím kukurice a ovsa. Obe sú doplnkové ingrediencie na pečenie chleba a používajú sa na zlepšenie chuti a štruktúry chleba.

6) Cukor

Cukor je veľmi dôležitou ingredienciou pre sladkú chuť a farbu chleba. Biely cukor napomáha procesu kvasenia.

7) Kvasnice

Kvasnice aktivujú proces kvasenia cesta a produkujú oxid uhličitý, ktorý pomáha chlebu zväčšiť svoj objem a zjemniť vnútorné vlákna.

1 čaj. lyžička aktívnych suchých kvasníc = 3/4 čaj. lyžičky instantných kvasníc

1,5 čaj. lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1 čaj. lyžička instantných kvasníc

2 čaj. lyžičky aktívnych suchých kvasníc = 1,5 čaj. lyžičky instantných kvasníc

Kvasnice musia byť uložené v chladničke, pretože by sa pri vysokej teplote znehodnotili; pred ich použitím skontrolujte dátum použiteľnosti a skladovateľnosti. Po každom použití ich čo najrýchlejšie uložte späť do chladničky.

Tip: Pomocou nižšie popísaného postupu môžete zistiť, či sú vaše kvasnice čerstvé a aktívne, alebo nie sú:

1. Nalejte do odmernej šálky 1/2 hrnčeka teplej vody (45 – 50 °C).
2. Pridajte 1 čajovú lyžičku bieleho cukru a zamiešajte, potom všetko ešte posypte 2 čajovými

lyžičkami kvasníc.

3. Postavte odmernú šálku na cca 10 minút na teplé miesto. Zmes už nemiešajte.

4. Pena musí dosiahnuť až k okraju odmernej šálky. Ak tomu tak nie je, kvasnice sú neaktívne.

8) Soľ

Soľ je nevyhnutná na zlepšenie vône chleba a farby kôrky. Soľ ale zároveň spomaľuje kysnutie.

9) Vajcia

Vajcia môžu vylepšiť štruktúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším a pridať chlebu špecifickú vôňu vajec. Ak chcete použiť vajcia, musíte ich zbaviť škrupinky a rovnomerne rozmiešať.

10) Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk dokáže chlieb zjemniť a predĺžiť jeho trvanlivosť. Maslo by sa malo po vybratí z chladničky pred použitím rozpustiť alebo nakrájať na malé časti, aby sa rovnomerne rozmiešalo.

11) Prášok do pečiva

Prášok do pečiva sa používa najmä na kysnutie pri pečení chleba a koláčov v programe SUPER RAPID (Veľmi rýchle pečenie). Nepotrebuje čas na kvasenie a produkuje plyn, ktorý vytvára bubliny a zjemňuje štruktúru chleba.

12) Sóda

Platí to isté, čo pri prášku do pečiva. Je možné ju takisto používať v kombinácii s práškom do pečiva.

13) Voda a iné tekutiny

Voda je pri výrobe chleba nevyhnutnou ingredienciou. Všeobecne je najvhodnejšia voda s teplotou v rozmedzí 20 – 25°C. Na kysnutie v zrýchlených programoch by však mala byť teplota vody v rozmedzí 48 – 50°C. Vodu môžete nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2 % mliečnym práškom, ktorý môže zlepšiť vôňu chleba a vytvoriť lepšiu farbu kôrky.

- Rôzne druhy múky vyzerajú podobne; účinnosť kvasníc alebo absorbovateľnosť rôznych druhov múky sa značne líši podľa oblasti pestovania, podmienok rastu, procesu mletia a skladovateľnosti. Na vyskúšanie si vyberte múku rôznych značiek dostupných na trhu, ochutnajte ju a porovnajte výsledky – potom si vyberte múku, ktorá podľa vašich skúseností a z hľadiska chuti poskytuje najlepšie výsledky.

TIPY NA RECEPTY

- Pomery hmotností, objemov a obsah jednotlivých ingrediencií vo všetkých nižšie uvedených receptoch berte, prosím, iba ako orientačné. Výsledok pečenia závisí od mnohých faktorov: – tvrdosť vody (pri použití príliš mäkkej vody kysne cesto rýchlejšie) – vlhkosť vzduchu (v prípade zvýšenej vlhkosti je potrebné o 1 – 2 lyžice znížiť množstvo vody) – nadmorská výška (nad 750 m kysne cesto rýchlejšie) – konzistencia ingrediencií
- Z vyššie uvedených dôvodov odporúčame vami vybraný recept v prípade potreby upraviť podľa aktuálnych podmienok.
- Súčasťou základného vybavenia pekárne je odmerná lyžica **A8** a odmerná šálka **A7**. Odmerná lyžica **A8** je vybavená na každom konci jednou odmerkou (veľkou a malou). Kapacita malej odmerky je 5ml. Kapacita veľkej odmerky je 15ml. Odmerná šálka **A7** má kapacitu 240 ml.
- Jedna zarovnaná odmerná šálka **A7** zodpovedá 150g múky alebo 250ml vody.
- Jedna zarovnaná malá odmerka zodpovedá 6g soli, 3,5g sušeného droždia, 4,5g zlepšovača múky, 3,5 g vínneho kameňa alebo 6g jedlej sódy.
- Jedna zarovnaná veľká odmerka zodpovedá 14g cukru, 7g hrozienok, 6g orieškov, 6,5g sušeného mlieka, 16g oleja. Jedno celé vajce váži zhruba 50 až 60g.
- Pri odmeriavaní ingrediencií majte odmerku položenú na rovnom povrchu. Presné množstvo tekutín skontrolujete, keď odmerka bude umiestnená v úrovni vašich očí. Tip: V prípade, že z akéhokoľvek dôvodu nechcete piecť chlieb podľa receptov, môžete si v predajniach potravín zakúpiť už hotové chlebové zmesi. Pri hotových zmesiach na pečenie postupujte vždy presne podľa návodu uvedeného na prebale výrobku. Berte tiež prosím na vedomie, že aj do takto zakúpených hotových zmesí je niekedy vyžadované prídanie kvasníc ako samostatné ingrediencie

RECEPT

MENÚ		Zloženie	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Komentovať
1 Basic Bread		Veľkosť chleba	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	sol	1 Čajová lyžička	2 Čajová lyžička	3 Čajová lyžička	Umiestnite ho do rohu
	[3]	cukor	3 Lyžica	4 Lyžica	5 Lyžica	Umiestnite ho do rohu
	[4]	olej	2 Lyžica	3 Lyžica	4 Lyžica	
	[5]	múka	4 sklo/ 560g	5 sklo/ 700g	6 sklo/ 840g	
	[6]	mlieko v prášku	3 Lyžica	4 Lyžica	5 Lyžica	
	[7]	instantné droždie	0.5 Čajová lyžička	0.8 Čajová lyžička	1 Čajová lyžička	pracujte na suchu, nedotýkajte sa žiadnej tekutiny

2 French bread	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	sol	1 Čajová	2 Čajová	3 Čajová	Umiestnite ho do rohu
	[3]	cukor	2 Lyžica	3 Lyžica	4 Lyžica	Umiestnite ho do rohu
	[4]	olej	2 Lyžica	3 Lyžica	4 Lyžica	
	[5]	múka	4 sklo/ 560g	5 sklo/ 700g	6 sklo/ 840g	
	[6]	instantné droždie	0.5 Čajová lyžička	0.8 Čajová lyžička	1 Čajová lyžička	pracujte na suchu, nedotýkajte sa žiadnej tekutiny

3 Whole-wheat bread	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	sol	1 Čajová	2 Čajová	3 Čajová	Umiestnite ho do rohu
	[3]	cukor	2 Lyžica	3 Lyžica	4 Lyžica	Umiestnite ho do rohu
	[4]	olej	2 Lyžica	3 Lyžica	4 Lyžica	
	[5]	múka	2sklo/ 280g	2.5sklo/ 350g	3 sklo/ 420g	
	[6]	celozrnná múka	2sklo/ 280g	2.5sklo/ 350g	3 sklo/ 420g	
	[7]	instantné droždie	1 Čajová lyžička	1.5 Čajová lyžička	1.75 Čajová lyžička	pracujte na suchu, nedotýkajte sa žiadnej tekutiny
	[8]	mlieko v prášku	3 Lyžica	4 Lyžica	4 Lyžica	

4 Sweet bread	[1]	voda	330ml	420ml	510ml	
	[2]	sol	0.5 Čajová	1Čajová	1.5 Čajová	Umiestnite ho do rohu
	[3]	cukor	0.25 sklo	0.5 sklo	0.75 sklo	Umiestnite ho do rohu
	[4]	olej	2 Lyžica	3 Lyžica	4 Lyžica	
	[5]	mlieko v prášku	3Lyžica	4 Lyžica	4 Lyžica	
	[6]	múka	4 sklo/ 560g	5 sklo/ 700g	6 sklo/ 840g	
	[7]	instantné droždie	0.5 Čajová lyžička	0.8 Čajová lyžička	1 Čajová lyžička	pracujte na suchu, nedotýkajte sa žiadnej tekutiny.

5 Butter milk	[1]	mlieko	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Maslo / margarín	150ml	150ml	180ml	
	[3]	sol	1.5 Čajová	2 Čajová	2.5 Čajová	Umiestnite ho do rohu
	[4]	cukor	2 Lyžica	3 Lyžica	4 Lyžica	Umiestnite ho do rohu
	[5]	múka	4 sklo	5 sklo	6 sklo	
	[6]	instantné droždie	1Lyžica	1.5 Lyžica	1.75 Lyžica	pracujte na suchu, nedotýkajte sa žiadnej tekutiny.

6 Gluten free bread	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	sol	1Čajová lyžička	2Čajová lyžička	3 Čajová lyžička	Umiestnite ho do rohu
	[3]	cukor	2Lyžica	3 Lyžica	4 Lyžica	Umiestnite ho do rohu
	[4]	olej	2Lyžica	3 Lyžica	4 Lyžica	
	[5]	bezlepkový múkaet	2sklo/280g	2.5sklo/350g	3sklo/420g	
	[6]	kukuričná múka	2sklo/280g	2.5sklo/350g	3sklo/420g	možno nahradiť ovsenými vločkami
	[7]	instantné droždie	0.5Čajová lyžička	0.8 Čajová lyžička	1 Čajová lyžička	pracujte na suchu, nedotýkajte sa žiadnej tekutiny

7 Quick Bread	[1]	voda	350ml	430ml	520ml	voda teplota 40-50°C
	[2]	sol	1.5Čajová	2 Čajová	2.5 Čajová	Umiestnite ho do rohu
	[3]	cukor	3 Lyžica	4 Lyžica	5 Lyžica	Umiestnite ho do rohu
	[4]	olej	3 Lyžica	4 Lyžica	5 Lyžica	
	[5]	múka	4 sklo/ 560g	5 sklo/ 700g	6 sklo/ 840g	
	[6]	instantné droždie	1.5Čajová lyžička	2 Čajová lyžička	2.5 Čajová lyžička	pracujte na suchu, nedotýkajte sa žiadnej tekutiny

8 Cake	[1]	voda	30ml			
	[2]	vajce	8			
	[3]	cukor	1 sklo			
	[4]	maslo	2 Lyžica			
	[5]	múka	4sklo/560g			
	[6]	instantné droždie	1 Čajová lyžička			

9 Knead	[1]	voda	330ml			
	[2]	sol	1Čajová			Umiestnite ho do rohu
	[3]	olej	3 Lyžica			
	[4]	múka	4 sklo/560g			

10 Dough	[1]	voda	610ml			
	[2]	sol	3 Čajová			Umiestnite ho do rohu
	[3]	olej	5 Lyžica			
	[4]	múka	7sklo/ 890g			
	[5]	instantné droždie	2 Čajová lyžička			pracujte na suchu, nedotýkajte sa žiadnej tekutiny

11 Pasta dough	[1]	voda	620ml			
	[2]	sol	1Čajová			
	[3]	olej	3Lyžica			
	[4]	múka	8 sklo			

12 Yogurt	[1]	mlieko	1800ml			
	[2]	baktérie mliečneho kvasenia	180ml			

13 Jam	[1]	dužina ovocia	650-800g			rozmixujeme na pastovitú. Môžete pridať vodu (podľa chuti)
	[2]	pektin (balíček)	1			
	[3]	cukor	1sklo			ochutnať

14 Bake	[1]	Nastavte teplotu pečenia stlačením farebného tlačidla: 100 ° C (svetlé), 150 ° C (stredné), 200 ° C (tmavé) , Predvolené nastavenie: 150 ° C				
--------------------	-----	--	--	--	--	--

15 Home made	[1]	Vstúpte do 15. ponuky Home, stlačením tlačidla LOAF SIZE nastavte čas pre každý proces, napr. miesenie, miesenie, pečenie. Vhodný na výrobu chleba podľa individuálnych potrieb				
-------------------------	-----	---	--	--	--	--

SPRIEVODCA ODSTRÁŇOVANÍM PROBLÉMOV PRI PEČENÍ

Č.	Problém	Príčina	Riešenie
1.	Dym z ventilačného otvoru pri pečení	Niektoré ingrediencie sa prilepili k ohrievaciemu telesu alebo sa dostali do jeho blízkosti. Pri prvom použití môže ísť o olej, ktorý zostal na povrchu ohrievacieho telesa.	Odpojte pekáreň od siete, nechajte ju vychladnúť a očistite ohrievacie teleso.
2.	Striedka chleba sa prepadá.	Chlieb zostal v pekárni v režime prihrievania príliš dlho.	Nenechávajte chlieb v pekárni až do úplného ukončenia režimu prihrievania.
3.	Chlieb je možné len veľmi ťažko vybrať.	Hnetacie háky A3 uviazli v bochníku.	Zahýbte hriadeľom, aby sa bochník uvoľnil z formy A4 . Potom formu A4 aj háky A3 vyčistite podľa pokynov uvedených v kapitole Čistenie a údržba.
4.	Ingrediencie nie sú rovnomerne zamiešané a sú nesprávne upečené.	1. Chybná voľba programu	Nastavte správny program.
		2. Po spustení programu ste niekoľkokrát otvorili veko A2 .	Neotvárajte pri poslednom kysnutí veko A2 .
		3. Odpor pri miešaní je príliš veľký, takže sa hnetací hák A3 takmer neotáča a dostatočne nehnetie.	Skontrolujte, či sa hnetacie háky A3 voľne otáčajú, potom vytiahnite formu na pečenie A4 a spustíte prevádzku bez zaťaženia. Ak spotrebič nefunguje štandardným spôsobom, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
5.	Je počuť hluk motora, ale nedochádza k premiešaniu ingrediencií.	Forma na pečenie A4 nie je správne upevnená alebo cesto je príliš objemné.	Skontrolujte, či je správne pripevnená forma na pečenie A4 a či je cesto pripravené podľa receptu a či majú ingrediencie správnu hmotnosť.
6.	Chlieb je taký veľký, že tlačí na veko A2 .	Nadmerné množstvo kvasníc, múky alebo vody, alebo príliš vysoká teplota prostredia.	Skontrolujte vyššie uvedené faktory, znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo ingrediencií.
7.	Chlieb je príliš malý alebo nedošlo ku kysnutiu.	Žiadne kvasnice alebo nedostatočné množstvo kvasníc, alebo kvasnice nie sú aktívne z dôvodu príliš vysokej teploty vody, alebo došlo k zmiešaniu kvasníc so soľou, alebo je príliš nízka okolitá teplota.	Skontrolujte množstvo a aktivitu kvasníc, pekáreň presuňte do zodpovedajúcej izbovej teploty.
8.	Cesto je príliš objemné a preteká z formy na pečenie A4 .	Nadmerné množstvo tekutín spôsobujúce príliš jemnú štruktúru cesta alebo nadmerné množstvo kvasníc.	Znížte množstvo tekutín a kvasníc.
9.	Chlieb sa uprostred rozpadá.	1. Nevhodná múka, alebo múka s vypršaným dátumom spotreby.	Použite správny druh múky a skontrolujte dátum jej spotreby.
		2. Nadmerné množstvo vody robí cesto príliš vlhkým a jemným.	Upravte množstvo vody v recepte.
10.	Príliš hutná štruktúra chleba.	1. Príliš mnoho múky alebo nedostatok vody.	Znížte množstvo múky alebo zvýšte množstvo vody.
		2. Príliš mnoho ovocných ingrediencií alebo príliš mnoho celozrnej múky	Znížte množstvo zodpovedajúcich ingrediencií a zvýšte množstvo kvasníc.
11.	Príliš pórovitá striedka.	1. Nadmerné množstvo vody alebo kvasníc alebo chýbajúca soľ.	Znížte zodpovedajúcim spôsobom množstvo vody alebo kvasníc a skontrolujte, či bola pridaná soľ.
		2. Príliš vysoká teplota vody.	Skontrolujte teplotu vody
12.	Pri pečení koláčov alebo pečiva s veľkým množstvom cukru je kôrka príliš hrubá a farba kôrky príliš tmavá.	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú na výrobu pečiva veľký vplyv; farba kôrky je tmavá z dôvodu veľkého množstva cukru.	Ak je farba kôrky pri receptoch s veľkým množstvom cukru príliš tmavá, ukončíte program 5 až 10 minút pred automatickým dokončením. Pred vybratím by ste mali ponechať chlieb alebo koláč vo forme na pečenie A4 približne 20 minút s uzatvoreným vekom A2 .

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220 – 240 V
Menovitý kmitočet	50/60 Hz
Menovitý príkon	850 W
Hlučnosť	65 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 65 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny textu a technických špecifikácií vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta.



Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového

produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

HM1303 time table

Program Setting Program beállítás Nastavenie programu Nastavení programu		1.Basic			2.French			3.Whole-wheat			4.Sweet			5.Butter Milk			6.Gluten free			7.Super Rapid																	
		Light/Medium/Dark			RAPID			Light/Medium/Dark			RAPID			Light/Medium/Dark			RAPID			Light/Medium/Dark			Light/Medium/Dark			Light/Medium/Dark											
		1500g	1250g	1000g	1500g	1250g	1000g	1500g	1250g	1000g	1500g	1250g	1000g	1500g	1250g	1000g	1500g	1250g	1000g	1500g	1250g	1000g	1500g	1250g	1000g	1500g	1250g	1000g	1500g	1250g	1000g						
Cycle process Folyamat Proces cyklu		3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	3:25	3:20	3:15	2:30	2:25	2:20	3:15	3:10	3:05	2:15	2:10	2:05	3:35	3:30	3:25	2:05	2:00	1:55	2:45	2:40	2:35	2:40	2:35	2:30	2:15	2:10	2:05			
Kneading 1 Miesenie 1 Hnětení 1 Dagasztás 1	motor ON/OFF: 0.05s/0.95s	2m			2m			2m			2m			2m			2m			2m			2m			2m			2m			2m					
	motor ON/OFF: 0.1S/0.4s	2m			2m			2m			2m			2m			2m			2m			2m			2m			2m			2m					
	motor ON/OFF: 25s/5s	6m			8m			6m			8m			3m			8m			3m			6m			5m			6m			6m					
PIHENŐ 1 ODDYCH 1 ZBYTEK 1	heating/melegítés/küreeenie/topení ON/OFF: 5s/25s	5m			5m			10m			10m			8m			3m temp. 32 °C			8m			2m			5m			10m			2m temp. 32 °C					
Kneading 2 Dagasztás 2 Miesenie 2 Hnětení 2	motor ON/OFF: 25s : 5s min. 25°C heating/melegítés/küreeenie/topení ON/OFF : 5s/25s	5m			5m			5m			5m			10m			10m temp. 32 °C			10m			5m			10m			5m			5m temp. 32 °C					
PIHENŐ 2 ODDYCH 2 ZBYTEK 2	min. 25 heating/melegítés/küreeenie/topení ON/OFF : 5s/25s	5m			3m			5m			3m			5m			5m temp. 32 °C			10m			3m			5m			5m			3m temp. 32 °C					
Kneading 3 Miesenie 3 Hnětení 3 Dagasztás 3	motor ON/OFF: 25s/5s min. 25 heating/melegítés/küreeenie/topení ON/OFF : 5s/25s	10m			15m			15m			10m			10m			10m			10m			10m			10m			10m			5m			10m		
PIHENŐ 3 ODDYCH 3 ZBYTEK 3	min. 30 heating/melegítés/küreeenie/topení ON/OFF : 5s/25s	5m			/			10m			5m			5m			/			15m			/			5m			/			/					
Kneading 4 Miesenie 4 Hnětení 4 Dagasztás 4	motor on/off:25s : 5s min. 28 heating ON/OFF : 5s/25s	10m			/			15m			10m			10m			/			15m			/			10m			/			/					
Rise 1 Kelés 1 Stúpat 1 Stoupat 1	min. 32 heating/melegítés/küreeenie/topení ON/OFF : 5s/25s	40m			/			30m			/			25m			/			25m			/			/			30m			/					
Kneading Miesenie Hnětení Dagasztás	motor ON/OFF: 0.1s/2.9s min. 38 heating ON/OFF : 5s/25s motor ON/OFF: 0.5s/4.5s	15s			/			15s			/			15s			/			15s			/			/			/			/			/		
Rise 3 Kelés 3 Stúpat 3 Stoupat 3	min. 38 heating/melegítés/küreeenie/topení ON/OFF : 5s/25s	20m			/			20m			/			35m			/			35m			/			45m			30m			/					
BAKE SÜTÉS UPEČTE UPEČT	heating/melegítés/küreeenie/topení ON/OFF : 22s/8s	65m	60m	55m	65m	60m	55m	65m	60m	55m	65m	60m	55m	65m	60m	55m	65m	60m	55m	65m	60m	55m	65m	60m	55m	65m	60m	55m	65m	60m	55m	65m	60m	55m	65m	60m	55m
	crust color/kenyérhőj színe/farba kőry/barva kűry () : °C	Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195					
Keep Warm Melegen tartás Udržovat v teple Udržet v teple	heating/melegítés/küreeenie/topení ON/OFF : 8s/22s, temp. ≥70	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m	60m
Add fruit/nut Gyümölcs/magok hozzáadása Přidajte ovocie/orech Přidejte ovoce / ořech		/			/			4:15	4:10	4:05	/			4:00	3:55	3:50	1:40	1:35	1:30	3:50	3:45	3:40	1:40	1:35	1:30	2:00	1:55	1:50	2:20	2:15	2:10	1:40	1:35	1:30			
Delay timer function Késleltető funkció Funkcia oneskorenia Funkce zpoždění		15h			15h			15h			15h			15h			15h			15h			15h			15h			15h			15h					

1. The unit of the above time is based on minute. / A táblázatban szereplő mértékegységek percben vannak megadva. / Jednotka vyššie uvedeného času je založená na minútach. / Jednotka výše uvedeného času je založena na minutě.

2. PAUSE key is 10 minutes. / A PAUSE gomb lenyomásáva 10perce lehet felfüggeszteni a folyamatot. / Klíč PAUSE je 10 minut. / Tlačítko PAUSE je 10 minut.

8.Cake		9.Knead		10.Dough		11.Pasta Dough		12.Yogurt		13.Jam		14.Bake		15.Home made		
Light/Medium/Dark	Light/Medium/Dark	Light/Medium/Dark	Light/Medium/Dark	Light/Medium/Dark	Light/Medium/Dark	Light/Medium/Dark	Light/Medium/Dark	Light/Medium/Dark	Light/Medium/Dark	default/alapbeállítás/ predvolené/výchozí	variable/változtatható premenná/proménná					
1:50	0:15	1:50	0:10	8:00	1:20	1:00	3:10									
5m		4m	3m	/	/			motor ON/OFF: 0.1s/0.4s	10m	0-30m						
5m		0m						min. 28 heating/melegítés/ kúrenie/topení ON/OFF: 5s : 25s	5m	0-30m						
		8m	7m	/	/			motor On/Off: 25s : 5s	5m	0-30m						
5m		20m	10m variable/változtatható/ premenná/proménná (TIME) motor On/Off: 25s : 5s	/	bake/sütés/upeč te/upéct 25 minutes kneading/dagasztás/ miesenie/hnétení 5 minutes, temp. 140 motor On/Off: 25s : 5s			min. 28 heating/melegítés/ kúrenie/topení ON/OFF: 5s : 25s	5m	0-25m						
		8m		/				motor On/Off: 25s : 5s	10m	0-30m						
		20m						min. 28 heating/melegítés/ kúrenie/topení ON/OFF: 5s : 25s	5	0-25m						
15m			/		/			motor On/Off: 25s : 5s	10m	0-60m						
30m	/		/		/			min. 28 heating/melegítés/ kúrenie/topení ON/OFF: 5s : 25s	40m	0-60m						
/	/	/	/		/			motor On/Off: 25s : 5s	20m	0-60m						
/	/	/	/		/			°C	20m	0-60m						
/	/	45s	/		/			min. 30 heating/melegítés/ kúrenie/topení ON/OFF: 5s : 25s	20m	0-60m						
/	/	10m	/		/				20m	0-60m						
/	/	/	/		/				heating/melegítés/ kúrenie/topení ON/OFF: 22s : 8s	60m	0-80m					
/	/	40m	/		/				crust color/kenyérhőj színe/farba kôry/barva kûry							
50m	/	/	/	/	/			Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195	Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195							
Light: 165°C Medium: 180 Dark: 195				/	/			heating/melegítés/ kúrenie/topení ON/OFF: 8s : 22s, temp. >70	60m	0-60m						
60m	/	/	/	/	/											
/	/	/	/	/	/											
/	/	15h	/	/	/				15h							

Importőr/Forgalmozó: Hausmeister Elektronikai Kft. 1139 Budapest Fáy utca 5.
Ügyfélszolgálat, információ: ugyfelszolgalat@hausmeister.hu

Termék megnevezése:	Típusa:	Gyári száma:	Vételára:
---------------------	---------	--------------	-----------

Eladó szervezet (a vállalkozás) megnevezése, címe:

Vásárlás napja:

Bizonylat száma:

Eladó aláírása
PH

Beüzemelés dátuma

Szakember megnevezése (igazolvány száma).....

Szerelő aláírása
PH

JÓTÁLLÁSI SZELVÉNYEK

Bejelentés időpontja:.....	Bejelentés időpontja:.....
Kijavításra átvétel időpontja:.....	Kijavításra átvétel időpontja:.....
Bejelentett hiba:.....	Bejelentett hiba:.....
Elvégzett javítás:.....	Elvégzett javítás:.....
Javítás dátuma:.....	Javítás dátuma:.....
A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....	A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....
Szerviz neve:.....	Szerviz neve:.....

Bejelentés időpontja:.....	Bejelentés időpontja:.....
Kijavításra átvétel időpontja:.....	Kijavításra átvétel időpontja:.....
Bejelentett hiba:.....	Bejelentett hiba:.....
Elvégzett javítás:.....	Elvégzett javítás:.....
Javítás dátuma:.....	Javítás dátuma:.....
A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....	A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....
Szerviz neve:.....	Szerviz neve:.....

TÁJÉKOZTATÓ A JÓTÁLLÁSI JOGOKRÓL

A Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 8:1 §. alapján: fogyasztó: a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.

A fogyasztók részére eladott és a Hausmeister Elektronikai Kft. által forgalmazott háztartási készülékekre vonatkozó jótállási idő 2 év (kivéve a 250.000 Ft eladási ár felett, mely esetben a jótállási idő 3 év) az alábbiak szerint:

Értékhatar	Jótállási idő	Melyből jogszabályi alapon kötelező	Melyből önként vállalt vagy szerződéses
10.000 forintot elérő, de 250.000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén	2 év	2 év	-
250.000 forint eladási ár felett	3 év	3 év	-

A gázüzemű készülékek esetében az önként vállalt, vagy szerződéses jótállási időt akkor vállalja a Hausmeister Elektronikai Kft. amennyiben a készüléket a Hausmeister Elektronikai Kft. szerződött szervizpartnere helyezi üzembe.

A jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadása, vagy ha az üzembe helyezést a vállalkozás, a forgalmazó vagy ezek megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik. Ha a fogyasztó a fogyasztási cikket az átadástól számított hat hónapon túl helyezeti üzembe, akkor a jótállási határidő kezdő időpontja a fogyasztási cikk átadásának napja. A fogyasztási cikk kijavítása esetén a jótállás időtartama meghosszabbodik a javításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a fogyasztási cikket a hiba miatt rendeltetésszerűen nem használhatta.

Nem tartozik jótállás alá a hiba, ha annak oka a termék fogyasztó részére való átadását követően lépett fel, így például, ha a hibát

- szakszerűtlen üzembe helyezés (kivéve, ha az üzembe helyezést a vállalkozás, a forgalmazó vagy annak megbízottja végezte el, illetve ha a szakszerűtlen üzembe helyezés a használati-kezelési útmutató hibájára vezethető vissza)
 - rendeltetésszerű használat, a használati-kezelési útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyása,
 - helytelen tárolás, helytelen kezelés, rongálás,
 - elemi kár, természeti csapás, törés
 - karbantartás hiánya
- okozta.

Jótállás keretébe tartozó hiba esetén a fogyasztó választása szerint

- kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott igény teljesítése lehetetlen, vagy ha a kötelezően alkalmazandó jogszabályok alapján a vállalkozás jogosult arra hivatkozni, hogy ez a vállalkozásnak a másik igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállási igény teljesítésével a fogyasztónak okozott érdeksérelmet.
- az ellenszolgáltatás arányos leszállítását igényelheti, vagy elállhat a szerződéstől, ha a vállalkozás a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének megfelelő; vagy amennyiben jogszabály erre nézve határidőt állapít meg, az adott jogszabályi határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy a kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A fogyasztó a választott jogáról másra térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.

Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezésre kötelezett termékek esetén az üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetés szerű használatot akadályozza.

Ha az e rendeletben meghatározott jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk első alkalommal történő javítása során a vállalkozás részéről megállapítást nyer, hogy a fogyasztási cikk nem javítható, a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a jótállási jegyen, ennek hiányában a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton – az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán – feltüntetett vételárat nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Ha az e rendeletben meghatározott jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk három alkalommal történő kijavítást követően ismét meghibásodik, – a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában – a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk kicserélésére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a jótállási jegyen, ennek hiányában a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton – az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán – feltüntetett vételárat nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Ha a fogyasztási cikk kijavításra a kijavítási igény vállalkozás részére való közlésétől számított harmincadik napig nem kerül sor, – a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában – a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket a harmincnapos határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a jótállási jegyen, ennek hiányában a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton – az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán – feltüntetett vételárat a harmincnapos kijavítási határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetés szerűen használni.

A jótállási kötelezettség teljesítésével kapcsolatos költségek a vállalkozást terhelik.

A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket – a járművek kivételével – az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a vállalkozás, vagy – a javítószolgálatnál közvetlenül érvényesített kijavítás iránti igény esetén - a javítószolgálat gondoskodik.

A jótállás nem érinti a fogyasztó jogszabályból eredő – így különösen kellék- és termékszavatossági, illetve kártérítési – jogait és jogainak érvényesítését. Hibás teljesítés esetén a fogyasztót a jogszabály szerinti kellékszavatossági jogok gyakorlása térítésmentesen megilleti.

Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a vármegyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállásból eredő jogok a jelen pontban foglalt kivételtől eltekintve jótállási jeggyel érvényesíthetőek, amelyek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. Jótállási jegy fogyasztó

rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlát vagy nyugtát (melyen a termék egyértelműen beazonosítható) - a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthetőek.

A fogyasztó a jótállás iránti igényét a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén, vagy a Hausmeister Elektronikai Kft. szerződött szervizpartnerinél bejelentheti.

A vállalkozás a minőségi kifogás bejelentésekor a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott dolgokra vonatkozó szavatossági és jótállási igények intézésének eljárási szabályairól szóló 19/2014. (IV. 29.) NGM rendelet (a továbbiakban: NGM rendelet) 4. §-a szerint köteles – az ott meghatározott tartalommal – jegyzőkönyvet felvenni és annak másolatát haladéktalanul és igazolható módon a fogyasztó rendelkezésére bocsátani.

GÁZFOGYASZTÓ KÉSZÜLÉKEK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Gázfogyasztó készülék üzembe helyezését a 2008. évi XL. törvény alapján csak arra jogosult szakember végezheti! A gázfogyasztó készülék fogyasztói vezetékre történő csatlakozáshoz szükséges eszközök és alkatrészek nem képezik a vásárolt termék részét. Azok szükségességét a beüzemelés végző szakember határozza meg és annak költsége nem része a készülék vételárának.

SZERVIZJEGYZÉK

A Hausmeister Elektronikai Kft. aktuális szervizjegyzékét a mellékelt QR kód segítségével vagy a <https://www.hausmeister.hu/szerviz-es-garancia> menüpont alatt tekintheti meg.

