www.elektromarkabolt.hu

gorenje

Aparat za peko kruha
Aparat za pečenje kruha
Aparat za pečenje hleba
Bread maker
Cuptor de paine
Kenyérre gyártó
Хлібопіч
Pekáč
Domácí pekárna
Wypiekacz do chleba
Хлебопечка
Хлебопекарна
Апарат за печење леб
Brotbackautomat
Pjekës Buke



BM 1210 BK

Navodila za uporabo	SI
Upute za uporabu	BIH HR
Uputstva za upotrebu	SRB MNE
Instruction manual	GB
Instrucţiuni de utilizare	RO
Használati útmutató	H
Інструкції з експлуатації	UA
Návod na obsluhu	SK
Návod k obsluze	CZ
Instrukcja obsługi	PL
Руководство по эксплуатации	RUS
Ръководство за употреба	BG
Упатство за употреба	MK
Gebrauchsanleitung	DE
Udhëzime për përdorim	SQ

www.elektromarkabolt.hu

SI	Navodila za uporabo	3
HR, BIH	Upute za uporabu	10
SRB - MNE	Uputstva za upotrebu	17
GB	Instruction manual	24
RO	Manual de instrucţiuni	30
HU	Használati útmutató	37
UA	Інструкції з експлуатації	44
SK	Návod na obsluhu	51
CZ	Návod k obsluze	58
PL	Instrukcja obsługi	65
RU	Руководство по эксплуатации	73
BG	Ръководство за употреба	81
MAK	Упатства за употреба	88
DE	Gebrauchsanleitung	93
SQ	Udhëzime për përdorim	101

www.elektromarkabolt.hu

SI

Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo.

1. Shranite navodila, potrdilo o garanciji, potrdilo o plačilu in po možnosti tudi embalažo.
2. Aparat je namenjen izključno za zasebno uporabo!
3. Vedno izvlecite vtikač iz vtičnice kadar aparata ne uporabljate, ko nameščate dodatne dele, ko aparat čistite ter pri kakršnih koli drugih motnjah. Pred tem aparat izključite. Vedno povlecite vtikač in ne kabla.
4. Da bi otroke zaščitili pred nevarnostmi električnih aparatov, jih nikoli ne pustite nenadzorovane pri aparatu. Zato aparat namestite tako, da otroci nimajo dostopa. Vedno se prepričajte, da kabel ne visi navzdol.
5. Redno preverjajte aparat in kabel, da nista poškodovana. Če odkrijete kakršno koli poškodbo, aparata ne uporabljajte.
6. Aparata ne popravljajte sami, ampak ga odnesite pooblaščenemu strokovnjaku.
7. Zaradi varnosti mora pokvarjen ali poškodovan vtikač oddelek za servis ali druga pooblaščena oseba zamenjati z enakim vtikačem.
8. Aparata in kabla ne nameščajte v bližino toplote, neposredne sončne svetlobe, vlage, ostrih robov ali podobno. Kabel naj ne pride v stik z vročim aparatom.
9. Aparata nikoli ne uporabljajte nenadzorovano. Ko aparata ne uporabljate, ga vedno izključite, čeprav samo za trenutek.
10. Uporabljajte samo originalne dodatne dele.
11. Aparata ne uporabljajte zunaj.
12. V nobenem primeru aparata ne smete postaviti v vodo ali drugo tekočino, niti ne sme priti v stik s tekočino. Aparata ne postavljajte na mokro podlago! Aparata se ne dotikajte z vlažnimi ali mokrimi rokami!
13. Če aparat pride v stik z vodo, takoj izvlecite vtikač iz vtičnice. Ne dotikajte se vode.
14. Aparat uporabljajte le za namene, označene na aparatu.
15. Ne uporabljajte aparata s poškodovanim priključkom.
16. Ne dotikajte se premikajočih ali vrtečih delov aparata.
17. Aparat namestite na ravno podlago. Od sten naj bo oddaljen vsaj 5 cm.
18. Pri čiščenju ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev.
19. Nastavek za gnetenje očistite takoj po uporabi.
20. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabite ročaje ali držaje.
21. Otroci stari osem let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejele ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata.

www.elektromarkabolt.hu

22. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njim ne bodo igrali.
23. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več in so nadzorovani.
24. Če želite posodo za peko vzeti iz aparata, ne udarjajte po njej ali po njenih robovih, saj jo to lahko poškoduje.
25. V napravo ne vstavljajte aluminijastih folij ali drugih materialov, saj lahko to zviša tveganje za nastanek požara ali kratkega stika.
26. Naprave nikoli ne pokrivajte s krpo ali podobnimi materiali, saj s tem toploti in pari onemogočite prost prehod iz naprave. Če je naprava pokrita ali pride v stik z vnetljivim materialom, lahko pride do požara.
27. Aparata ne priklapljajte na zunanje časovno stikalo ali sistem za daljinsko upravljanje, da ne povzročite nevarnosti.
28. OPOZORILO! Med uporabno postane gospodinjski aparat in njegovi deli vroči. Paziti moramo, da se ne dotikamo vročih površin. Otroci stari manj kot 8 let naj se ne zadržujejo v bližini naprave, razen če jih vseskozi nadzorujete.
29. Električna vtičnica mora biti zlahka dostopna, da lahko aparat v sili hitro in enostavno odklopimo. Lahko pa pečico skladno z navodili za električno napeljavo povežete s stikalom s katerim lahko v trenutku izklopite napajanje. Napravo priključite na pravilno nameščeno ozemljeno enofazno vtičnico z izmeničnim tokom 230V/50Hz. OPOZORILO! APARAT MORA BITI OZEMLJEN! Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost, če ne upoštevate tega varnostnega ukrepa.
30. Pazite, da kabel ne bo visel preko roba mize ali delovne površine.
31. POZOR: Za čiščenje aparata ne uporabljajte čistil za pečice, parnih čistilnikov, jednih in grobih čistil, čistil, ki vsebujejo natrijev hidroksid ali žičnatih gobic.
32. Raven hrupa: Lc < 68 dB (A)

Ta oprema je označena v skladu z evropsko smernico 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za zbiranje in ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo, ki veljajo v celotni Evropski Uniji.

Prva uporaba aparata

1. Prosimo preverite, če so vsi deli in vsi pripomočki priloženi in nepoškodovani.
2. Očistite vse dele aparata, upoštevajoč navodila v poglavju "**Čiščenje in vzdrževanje**".
3. Aparat za peko kruha nastavite na način delovanja "**BAKE"** (peka) in pustite, da program deluje približno 10 minut, brez sestavin v posodi. Nato počakajte, da se aparat ohladi in ponovno očistite vse snemljive dele.
4. Temeljito posušite vse dele in jih sestavite. Aparat je tako pripravljen za uporabo.

Električni priključek:

Aparat je lahko priključen samo na pravilno nameščeno vtičnico 230V ~ 50Hz .
Kadar priključno vrvico pekača kruha vklopite v stensko vtičnico se zasliši pisk, na prikazovalniku pa se pojavi napis “1 3:00“, 1200g, “**MEDIUM**”, toda dvopičje med številkama “3” in “00” ne utripa stalno. Številka “1” označuje privzet program. Oznaki “1200g” in “**MEDIUM**” (srednje) sta privzeti nastavitvi.

www.elektromarkabolt.hu

Funkcije in delovanje



Nadzorna plošča

1. Pokrov
2. Ročaj
3. Kontrolno okence
4. Posoda za kruh
5. Lopatke za mešanje
6. Nadzorna plošča
7. Ohišje
8. Merilna skodelica
9. Merilna žlička
10. Kavelj

OPIS NADZORNE PLOŠČE

(Izgled ekrana se lahko spremeni brez predhodnega opozorila.)



1. Oznaka izbranega programa
2. Čas peke za posamezni program

Start/stop

S pritiskom na ta gumb vključite ali ustavite izbrani program peke.
Program peke vključite s pritiskom na gumb **"START/STOP"**. Zaslišali boste kratek pisk, dvopičje na prikazovalniku bo začelo utripati in program se bo začel izvajati. Ko se program začne izvajati, bo onemogočeno delovanje vseh gumbov, razen gumba **START/STOP**.
Če želite ustaviti program, pritisnite gumb **"START/STOP"** (pritisk naj traja 3 sekunde). Ko zaslišite daljši pisk, je program ustavljen.

Izbira programa

V meniju (menu) izberite želeni program peke. Z vsakim pritiskom, ki ga pospremi kratek pisk, spremenite program peke. Če na gumb pritiskate zaporedoma, se bo na LCD prikazovalniku zvrstilo vseh 12 razpoložljivih programov peke. Izberite želeni program. Funkcije vseh programov so obrazložene v nadaljevanju.

1. **Osnovni**: Beli in mešani kruh, ki ponavadi sestoji iz pšenične moke ali ržene moke, je kompakten in čvrst. Barvo skorje kruha lahko prilagodite s pritiskom na gumb **"COLOR"**.
2. **Francoski**: Francoski kruh, narejen iz gladke moke, zahteva posebno časovno usklajevanje in temperature, da dosežemo krasno hrustljavost in lepo zapečeno skorjo. Ta program ni primeren za recepte pečenja, ki zahtevajo maslo, margarino ali mleko.

www.elektromarkabolt.hu

3. **Polnozrnati**: Polnozrnati kruh je kvasov kruh, ki je narejen iz značilne količine polnozrnate moke (50% ali več). Kruh narejen iz polnozrnate moke je bolj hranljiv, ker je moka mleta iz celotnega pšeničnega zrna (vključno z otrobi in kalčki). Uporaba celotne pšenične moke proizvaja kruh, je rjave do temno rjave barve (če je bila porabljena vsa polnoznrata moka). Kruh je bolj okusen in zdrav kot beli (čeprav so "izgubljena" hranila dana nazaj v belo moko).
4. **Hitri**: Tukaj funkciji velikost štruce in časovni zamik nista primerni. Mesenje, vzhajanje in peka štruce je krajša kot pri Osnovnem programu. Kruh, pečen po tem programu, je navadno manjši in ima gostejšo teksturo.
5. **Sladki**: Te nastavitve so za pečenje kruha z veliko količino sladkorja, maščob in proteinov, vse to pa še vedno bolj povečuje porjavitev. Zaradi daljše faze vzhajanja, bo kruh lažji in višji.
6. **Super hitro**: Tukaj fukncija časovni zamik ni primerna. Mesenje, vzhajanje in peka štruce se zelo hitro zaključi. Ponavadi je kruh manjši in hrapavejši kot kruh, narejen s "QUICK" programom.
7. **Brezgluteinski**: Sestavine za brezgluteinski kruh so unikatne. Testo je bolj mokro. Pomembno je tudi, da preveč ne mešamo in gnetemo brezgluteinskega testa. Tu je samo eno vzhajanje, zaradi visoke vlažnosti pa je čas peke podaljšan. Sestavine morajo biti dodane na samem začetku cikla, skupaj z ostalimi primesmi.
8. **Testo**: Tukaj funkciji barva in velikost štruce nista primerni. Vključuje mesenje in vzhajanje, brez peke. Testo vzemite iz posode za kruh in oblikujte žemljice, rogljičke, pizzo ipd.
9. **Marmelade**: Tukaj funkcije barva, velikost štruce in časovni zamik niso primerne. Direktno pritisnite gumb **"START/STOP"** za začetek. Aparat za peko kruha je odličen za kuhanje domače marmelade in džemov. Lopatica med procesom avtomatsko meša sestavine, ki so odlično dopolnilo k sveže pečenemu kruhu.
10. **Sladice**: Tukaj funkcija velikost štruce ni primerna. Vključuje gnetenje, vzhajanje in peko, toda vzhajanje s sodo ali pecilnim praškom.
11. **Sendviči**: Vključuje gnetenje, vzhajanje in pečenja kruha za pripravo sendviča, ki ima rahlo sestavo in tanko zapečeno skorjo.
12. **Peka**: Tukaj funkciji velikost štruce in časovni zamik nista primerni, operacija za čas pa je lahko nastavljena s pritiskom na gumb **"TIME+"** ali **"TIME–"**. Pritisnite enkrat gumb **"TIME+"** ali **"TIME–"** in čas se bo podaljšal ali skrajšal za 1 minuto. Razpon nastavitve časa je od 10-60 minut. Program je primeren za dodatno pečenje kruha, ki ni pečen ali je presvetel. Program ne vključuje gnetenja in vzhajanja.

Barva

S pritiskom na ta gumb lahko nastavite **SVETLO, SREDNJO** ali **TEMNO** barvo skorje. Uporaba te tipke je možna le pri programih BASIC (osnovni program), FRENCH (francoski), WHOLE WHEAT (polnozrnati), QUICK (hitri), SWEET (sladek kruh), ULTRA FAST (super hitri), GLUTEN FREE (brezgluteinski), CAKE (torta), SANDWICH (sendvič) in BAKE (peka).

Štruca

S pritiskom na ta gumb izberete velikost kruha: **900g, 1200g**. Dolžina časa delovanja je odvisna od velikosti štruce. Ta gumb je uporaben samo za sledeče programe: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE** in **SANDWICH**.

Čas

Če želite aparat za kruh vključiti nekoliko kasneje, lahko s pritiskom na ta gumb nastavite časovni zamik začetka peke.
Funkcijo »**Časovni zamik**« nastavite v naslednjih korakih:

1. Izberite svoj meni (program oz. način peke) ter barvo in velikost štruce.
2. Ko se odločite, kdaj naj bo vaš kruh pečen, pritisnete gumb **"TIME+"** ali **"TIME–"**. Prosimo, da upoštevate, da je čas pečenja vključen v časovni zamik. Denimo, da je ura 20.30, vi pa želite, da je kruh pripravljen ob 7.00 naslednjega jutra; čas zamika je torej 10 ur in 30 minut. Večkrat zapored pritisnite gumb **"TIME+"** ali **"TIME–"**, dokler se na ekranu ne izpiše 10:30. Ob vsakem pritisku na gumb **"TIME+"** ali **"TIME–"** se nastavljen zamik podaljša ali skrajša za 10 minut. Če

www.elektromarkabolt.hu

pritisnite gumb **“TIME+”** ali **“TIME–”** in ga držite 2 sekundi, se bo nastavljen zamik podaljševal oz. skrajšal hitreje. Najdaljši čas zamika je 13 ur.

3. Pritisnite gumb "**START/STOP"**, da aktivirate peko z zamikom. Na ekranu bosta prikazana utripajoča pika ter odštevanje preostalega časa.

OPOMBA: Ne uporabljajte funkcije časovni zamik, kadar pečete s pokvarljivimi sestavinami, kot so jajca, mleko, smetana ali sir.

OHRANJANJE NA TOPLEM

Kruh lahko avtomatsko ohranjate topel eno uro po končani peki. Če želite kruh med ohranjanjem na toplem vzeti iz aparata, pred tem izključite program s pritiskom na gumb START/STOP.

OPOMBA: Programa Testo (dough) in Marmelada (JAM) nimata funkcije ohranjanje na toplem.

SPOMIN

Če med izvajanjem programa peke kruha pride do motenj v električni napeljavi, se bo program avtomatsko začel izvajati naprej po 10 minutah, tudi če gumba **“START/STOP”** ne pritisnemo. Če motnja traja dlje kot 10 minut, se izbrani program ne bo ohranil v spominu. V tem primeru odstranite sestavine iz posode za kruh, vanjo vsujte nove in ponovno vključite aparat. Če se motnja zgodi preden testo začne vzhajati, preprosto ponovno pritisnete gumb **“START/STOP”** in program se prične izvajati od začetka.

SOBNA TEMPERATURA

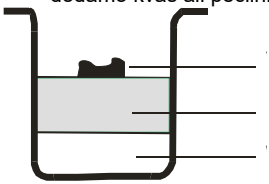
Aparat za peko kruha dobro deluje v širokem razponu temperature, vendar je možna razlika v velikosti štruce v zelo topli in zelo mrzli sobi. Predlagamo vam, da je sobna temperatura, v kateri imate aparat, med 15°C in 34°C.

OPOZORILO NA ZASLONU:

1. Če po pritisku na gumb **“START/STOP”** na prikazovalniku piše “**H HH**”, je temperatura v posodi previsoka, slišali pa boste 5 piskov. V tem primeru ustavite program. Odprite pokrov in počakajte 10 do 20 minut, da se aparat ohladi. Aparat postavite v okolje z njžjo sobno temperaturo.
2. Če po pritisku na gumb **“START/STOP”** na prikazovalniku piše “**L LL**”, je temperatura v posodi za peko kruha prenizka, slišali pa boste 5 piskov. Aparat postavite v okolje z višjo sobno temperaturo.
3. Če po pritisku na gumb **“START/STOP”** na prikazovalniku piše “**E E0**” ali “**E E1**”, to pomeni, da senzor za temperaturo ne deluje dobro. V tem primeru prosimo, da senzor za temperaturo pregleda pooblaščeni serviser.

POSTOPEK PEKE KRUHA

1. Posodo za kruh postavite na svoje mesto, jo zasukajte v smeri urinega kazalca, da z zaskokom skoči v pravilni položaj. Lopatko za mešanje fiksirajte na os. Priporočamo, da lopatko pred fiksiranjem na os namažete z margarino, odporno proti vročini, da se nanjo ne bi prijemalo testo, hkrati pa boste lopatko veliko lažje izvlekli iz pečenega kruha.
2. Sestavine vsujte v posodo za kruh. Pozorno sledite vrstnemu redu navodil v receptu. Ponavadi najprej vlijemo vodo ali drugo tekočino, nato dodamo sladkor, sol in moko, šele na koncu pa dodamo kvas ali pecilni prašek.



www.elektromarkabolt.hu

Obvestilo: največja dovoljena količina moke ali kvasa je zapisana v receptu.

3. Na vrhu moke s prstom naredite majhno luknjico, vanjo dajte kvas in pazite, da ne pride v stik s tekočino ali soljo.
4. Previdno zaprite pokrov aparata in vstavite vtič v vtičnico.
5. Pritisnite na gumb **"MENU"** in izberite želeni program peke.
6. Pritisnite gumb **"COLOR"** in izberite želeno barvo skorje.
7. Pritisnite gumb **"LOAF"** (štruca) in izberite želeno velikost štruce.
8. Pritisnite na gumb **"TIME+"** ali **"TIME–"** za nastavitev časovnega zamika. Če želite, da se kruh začne peči takoj, izpustite ta korak.
9. Pritisnite gumb **"START/STOP"**, da aparat začne delovati.
10. Po končani peki boste zaslišali 10 piskov. Takrat lahko pritisnete gumb **"START/STOP"** (pridržite ga 3 sekunde), da zaustavite peko in iz aparata vzemite pečen kruh. Odprite pokrov, s kuhinjskimi rokavicami posodo za kruh zasukajte v nasprotni smeri urinega kazalca in vzemite posodo iz aparata.
    Opozorilo: posoda za kruh je lahko zelo vroča! Bodite pazljivi in se zaščitite pred opeklinami.
11. Preden vzamete kruh iz posode za kruh, naj se posoda ohladi. Z lopaticami nežno odmaknite kruh od robov posode.
12. Posodo za kruh obrnite navzdol na kovinski žičnati podstavek ali pa očistite kuhalno površino in nežno pretresite posodo, da kruh sam pade ven.
13. Preden kruh narežete, naj se ohlaja približno 20 minut. Priporočamo vam, da kruh narežete z električnim rezalnikom ali nazobčanim ročnim nožem za kruh, ne pa z nožem za sadje ali kuhinjskim nožem, saj lahko narežemo neenakomerne in natrgane kose.
14. Če vas po končani peki ni blizu aparata, da bi ga izključili s pritiskom na gumb **"START/STOP"**, bo aparat avtomatsko hranil kruh na toplem še približno eno uro. Ko se čas ohranjanja na toplem konča, boste zaslišali piske.
15. Po končani peki oziroma ko aparat za peko kruha ni v uporabi, ga izključite iz električne napeljave.

Obvestilo: Preden štruco narežete, uporabite kavelj, s katerim odstranite lopatko za mešanje, skrito na dnu štruce. Štruca je vroča, zato lopatke ne odstranjujte s prosto roko, pač pa uporabite kuhinjske rokavice ali kakšno drugo zaščito za roke.

Nasvet: Če kruha ne pojeste do konca, vam svetujemo hrambo preostalega kruha v nepropustni plastični vrečki ali posodi za hrambo kruha. Kruh lahko hranite še tri dni na sobni temperaturi. Če za hrambo potrebujete več kot 3 dni, ga dajte v zaprto plastično vrečko ali posodo in postavite v hladilnik. Tam se bo ohranil največ 10 dni. Ker doma narejen kruh ne vsebuje konzervansov, ne more ostati svež dlje kot tisti v trgovini.

Čiščenje in vzdrževanje:

Pred čiščenjem aparat za peko izklopite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.

1. Posoda za peko kruha: odstranite posodo iz apraata s potegom za ročaj. Notranji in zunanji del posode očistite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistil. Preden posodo ponovno uporabite, jo popolnoma osušite.

Obvestilo: Vstavite posodo za peko kruha in potisnite navzdol, ko je v pravem položaju. Če posode ni mogoče vstaviti, jo rahlo poravnajte v pravi položaj in nato potisnite navzdol.

2. Nastavek za gnetenje: Če je nastavek za gnetenje težko odstraniti iz osi, posodo za peko kruha prej napolnite z vodo.
3. Ohišje: Nežno obrišite zunanjo površino vašega aparata z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistil. Nikoli ne čistite aparata tako, da ga potopite v vodo.

Nasvet: Ne razstavite pokrova, ko čistite vaš aparat.

www.elektromarkabolt.hu

4. Preden aparat zapakirate in ga hranite, se prepričajte, da je popolnoma ohlajen, čist, suh in da je pokrov zaprt.

Aparat je v skladu z direktivami CE glede odprave radijskih motenj in nizkonapetostne varnosti in izpolnjuje veljavne zahteve glede varnosti.

OKOLJE

Aparata po preteku življenjske dobe ne zavrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

GARANCIJA IN SERVIS

Za informacije ali v primeru težav se obrnite na Gorenjev center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinjske aparate.

Samo za osebno uporabo!

GORENJE
VAM ŽELI OBILO ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI VAŠEGA APARATA!

Pridržujemo si pravico do sprememb!

www.elektromarkabolt.hu

Važne sigurnosne upute

Prije uporabe aparata pozorno pročitajte upute za uporabu.

1. Sačuvajte upute, jamstveni list, račun i prema mogućnosti ambalažu.
2. Uređaj je namijenjen isključivo za osobnu uporabu!
3. Uvijek isključite utikač iz utičnice ukoliko ne upotrebljavate uređaj, dok postavljate dodatne dijelove, dok čistite uređaj te prilikom bilo kakvih drugih smetnji. Prije toga uređaj isključite. Uvijek povlačite za utikač, a ne povlačite kabel.
4. Da bi dijecu zaštitili od opasnosti električnih uređaja, nikada im ne dozvolite pristup k uređaju bez nadzora. Stoga uređaj odložite tako, da dijeca nemaju pristupa. Osigurajte se, da niti kabel ne visi.
5. Redovito provjerite uređaj i kabel, da nisu oštećeni. Ukoliko otkrijete bilo kakvo oštećenje, uređaj ne upotrebljavajte.
6. Uređaj ne popravljajte sami, nego ga odnestite u ovlašteni servis.
7. Radi sigurnost, pokvaren ili oštećen utikač će zamijeniti ovlašteni serviser ili druga stručna osoba s jednakim, odnosno odgovarajućim utikačem.
8. Uređaj i kabel ne ostavljajte u blizini izvora topline, neposredne sunčane svijetlosti, vlage, oštrih rubova ili tomu slično. Neka kabel nikada ne dođe u doticaj s vrućim uređajem.
9. Uređaj nikada ne upotrebljavajte bez nadzora. Ako uređaj ne upotrebljavate, isključite ga, pa i kada se radi o trenutku.
10. Upotrebljavajte samo originalne dodatne dijelove.
11. Uređaj ne upotrebljavajte vani, izvan domaćinstva.
12. Niti u kojem slučaju, uređaj ne smijete stavljati u vodu ili neku drugu tekućinu, niti smije doći u dodir s nekom tekućinom. Uređaj ne postavljajte na vlažnu podlogu! Uređaj ne dodirujte vlažnim rukama!
13. Ukoliko uređaj dođe u doticaj s vodom, odmah izvucite utikač iz utičnice. Ne dodirujte vodu.
14. Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu, označene na uređaju.
15. Ne upotrebljavajte uređaj s oštećenim priključkom.
16. Ne dodirujte dijelove koji se miču ili se okreću.
17. Uređaj postavite na ravnu podlogu. Neka bude udaljen od zida min 5 cm.
18. Pri čišćenju ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje.
19. Nastavak za mijesenje očistite nakon uporabe.
20. Ne dodirujte vruće površine, za to koristite isključivo ručke ili gumbe.
21. UPOZORENJE! Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova. Budite oprezni kako ne biste dodirivali vruće elemente. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od pećnice, osim kada su pod neprestanim nadzorom.
22. Aparat smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i

www.elektromarkabolt.hu

znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti. Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju sa aparatom.

23. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom..
24. Posudu za pečenje ne udarajte po vrhu ili po rubovima kako bi je izvadili, jer time možete oštetiti posudu.
25. U uređaj ne stavljajte metalne folije i slične materijale, jer može doći do požara ili kratkog spoja.
26. Uređaj ne smijete prekrivati krpom ili sličnim materijalima: vrućina i para moraju slobodno izlaziti iz uređaja. Dodir sa zapaljivim materijalom može na ovaj način uzrokovati požar.
27. Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nikada nemojte spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mjerač vremena ili sustav daljinskog upravljanja.
28. OPREZ: Ne upotrebljavajte komercijalna sredstva za čišćenje pećnice, parne čistače, abrazivna ili intenzivna sredstva, sredstva koja sadrže natrij-hidroksid ili spužvice za ribanje za bilo koji dio ove mikrovalne pećnice.
29. Ne dopustite da mrežni kabel visi preko ruba stola ili radne površine.
30. Električna utičnica uvijek mora imati slobodan pristup kako biste u hitnom slučaju mogli jednostavno iskopčati utikač. Trebate biti u mogućnosti odvojiti pećnicu od izvora napajanja ugradnjom sklopke u fiksnom ožićenju u skladu s odgovarajućim pravilima struke. Pećnicu spojite na jednofazni priključak (230 V/50 Hz) izmjenične struje preko pravilno ugrađene utičnice s uzemljenjem. UPOZORENJE! OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN! Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost u slucaju nepridržavanja navedenih sigurnosnih mjera.
31. Razina buke: Lc < 68 dB (A)

Prva uporaba aparata

1. Provjerite jesu li svi dijelovi i sva pomagala cjeloviti te nisu li oštećeni.
2. Očistite sve dijelove uređaja i pritom se pridržavajte uputa u poglavlju „**Čišćenje i održavanje**“.
3. Aparat za pečenje kruha postavite u način rada **„BAKE“** (pečenje) i pecite približno 10 minuta s praznom posudom. Zatim pričekajte da se aparat ohladi pa ponovno operite sve uklonjive dijelove.
4. Temeljito osušite sve dijelove i sastavite ih. Aparat je zatim spreman za uporabu.

Priključivanje na struju:

Aparat možete priključiti samo na ispravno montiranu utičnicu 230V/~50Hz.
Kad priključni kabel pekača kruha uključite u zidnu utičnicu, začuje se pisak, a na indikatoru se pojavi natpis “1 3:00, 1200 g, **„MEDIUM“**, dvotočka između brojki „3“ i „00“ međutim ne treperi stalno.
Brojka „1“ označuje tvornički zadan program. Oznake „1200 g“ i „**MEDIUM**“ (srednje) tvornički su zadane postavke.

www.elektromarkabolt.hu

Funkcije i rad

Upravljačka ploča



1. Pokrov
2. Ručka
3. Kontrolni prozorčić
4. Posuda za kruh
5. Lopatica za miješanje
6. Upravljačka ploča
7. Kućište
8. Posuda za mjerenje
9. Žličica za mjerenje
10. Kuka

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

(Izgled zaslona može se promijeniti bez prethodnog upozorenja.)



1. Oznaka odabranog programa
2. Vrijeme rada za pojedini program

Start/stop

Pritiskom na taj gumb možete uključiti ili zaustaviti odabrani program pečenja.
Program uključite pritiskom na gumb **„START/STOP“**. Čut ćete kratak pisak, a dvotočka na indikatoru će početi treperiti, pri čemu će se početi izvoditi program. Nakon početka izvođenja programa svi drugi gumbi osim gumba **„START/STOP“** blokirani su.
Ako želite zaustaviti program, pritisnite gumb **„START/STOP“** (otprilike 3 sekunde). Kada začujete dulji pisak, program je zaustavljen.

Odabir programa

U izborniku (Menu) odaberite željeni program pečenja. Svakim pritiskom na gumb (prati ga kratak pisak) promijenit će se program pečenja. Ako gumb pritisnete nekoliko puta, na LCD zaslonu izlistat će se svih 12 mogućih izbora programa. Odaberite željeni program. U nastavku slijede objašnjenja i opisi pojedinih programa.

1. **Osnovni**: Za bijeli i miješani kruh od pšeničnog ili raženog brašna. Kruh je kompaktan i čvrst. Boju korice kruha možete prilagoditi pritiskom na gumb **„COLOR“**.

www.elektromarkabolt.hu

2. **Francuski**: Za mekani kruh od glatkog brašna. Francuski kruh zahtijeva posebno vremensko usklađivanje i temperature da bismo postigli krasan hrskav kruh i lijepo pečenu koricu. Ovaj program nije prikladan za recepte koji zahtijevaju maslac, margarin ili mlijeko.
3. **Integralni**: Integralni kruh je kruh s kvascem napravljen od karakteristične količine integralnog brašna (50% ili više). Kruh od integralnog brašna hranjiviji je jer je brašno mljeveno iz cijelog pšeničnog zrna (zajedno s mekinjama i klicama). Uporabom integralnog brašna dobivamo kruh smeđe do tamno smeđe boje (ako ste uporabili cijeli paket brašna). Kruh iz integralnog brašna je ukusniji i zdraviji od bijeloga kruha (iako bijelo brašno dopunjuju s „izgubljenim“ hranivom).
4. **Brzi**: Funkcije veličina štruce i vremenska odgoda uključivanja u ovom slučaju ne preporučujemo. Miješenje, dizanje i pečenje štruce u kraćem vremenu od osnovnog programa. Kruh pečen s tim programom je obično manji i ima gušću strukturu.
5. **Sladak**: Te postavke vrijede za pečenje kruha s velikom količinom šećera, masti i proteina, što povećava nastanak smeđe boje korice. Zbog dulje faze dizanja kruh će biti lakši i viši.
6. **Super brzo**: Funkcija vremenske odgode uključivanja nije prikladna. Miješenje, dizanje i pečenje štruce za vrlo kratko vrijeme. Kruh je obično manji i hrapaviji od kruha pripremljenog s „QUICK“ programom.
7. **Bez glutena**: Sastojci za kruh bez glutena jedinstveni su. Iako je taj kruh pripremljen s kvascem, tijesto je općenito vlažnije. Važno je također, da tijesto bez glutena previše ne gnječimo i miješamo. To tijesto diže se samo jedanput a vrijeme pečenja je zbog visoke vlažnosti dulje. Sastojci se moraju dodati na početku ciklusa zajedno s ostalim dodatcima.
8. **Tijesto**: Funkcije boja i veličina štruce nisu prikladne. Miješenje i dizanje, bez pečenja. Uzmite tijesto iz posude za kruh i oblikujte žemlje, kifle, picu i slično.
9. **Marmelade**: Funkcije boja, veličina štruce i vremenska odgoda uključivanja u ovom slučaju ne preporučujemo. Za početak, direktno pritisnite gumb **„START/STOP“**. Aparat za pečenje kruha je izvrstan za kuhanje domaće marmelade i džema. Lopatica tijekom kuhanja automatski miješa sastojke koji su izvrsna dopuna svježe pečenom kruhu.
10. **Kolači**: Funkciju veličina štruce ne preporučujemo. Miješenje, dizanje i pečenje, ali dizanje s dodatkom sode ili praška za pečenje.
11. **Sendviči**: Miješenje, dizanje i pečenja kruha za pripremanje sendviča prhke strukture s tankom zapečenom koricom.
12. **Pečenje**: Funkcije veličina štruce i vremenska odgoda uključivanja nisu prikladne, operaciju za vrijeme možete međutim namjestiti pritiskom na gumb **„TIME+“ i**li **„TIME–“**. Jedanput pritisnite gumb **„TIME+“ i**li **„TIME–“**, nakon čega će se vrijeme produljiti ili skratiti za 1 minutu. Raspon namještanja vremena je od 10-60 minuta. Za dodatno pečenje kruha koji je previše svijetao ili nije dovoljno pečen; u tom programu nema funkcije gnječenja i dizanja.

Boja

Pritiskom na ovaj gumb možete namjestiti **SVIJETLU, SREDNJU i**li **TAMNU** boju korice. Uporaba te tipke moguća je samo kod programa BASIC (osnovni program), FRENCH (francuski kruh), WHOLE WHEAT (integralni), QUICK (brzi), SWEET (slatki kruh), ULTRA FAST (super brzi), GLUTEN FREE (bez glutena), CAKE (torta), SANDWICH (sendvič) i BAKE (pečenje).

Štruca

Pritiskom na ovaj gumb možete odabrati veličinu kruha: **900 g, 1200 g**. Duljina vremena rada ovisna je o veličini štruce. Ovaj gumb može se upotrijebiti samo za sljedeće programe: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE** i **SANDWICH**.

Vrijeme

Ako aparat za pečenje kruha želite uključiti nešto kasnije, pritiskom na gumb možete namjestiti vremensku odgodu početka pečenja.
Funkciju **„Odgođeno uključenje“** namjestite u sljedećim koracima:
1. Odaberite svoj izbornik (program odn. način pečenja) te boju i veličinu štruce.
2. Nakon što se odlučite kada želite da vaš kruh bude pečen, pritisnite gumb **„TIME+“** ili **„TIME–“**. Uzmite u obzir da je vrijeme pečenja uključeno u vremensku odgodu. Recimo da je vrijeme sada

www.elektromarkabolt.hu

20:30, a Vi želite da kruh bude pripremljen u 7:00 sljedećeg jutra; vrijeme odgode je dakle 10 sati i 30 minuta. Nekoliko puta uzastopce pritisnite gumb **„TIME+“** ili **„TIME–“**, dok se na zaslonu ne ispiše 10:30. Svakim pritiskom na gumb **„TIME+“ i**li **„TIME–“** namještena odgoda produljuje se ili skraćuje za 10 minuta. Pritisnete li gumb **„TIME+“** ili **„TIME–“** i držite ga 2 sekunde, namještena odgoda brže će se skratiti ili produljiti. Najdulje vrijeme odgode je 13 sati.

3. Pritisnite gumb „**START/STOP“** da aktivirate pečenje s odgodom. Na zaslonu se prikazuje trepereća točka i odbrojavanje preostalog vremena.

NAPOMENA: Funkciju vremenske odgode ne upotrebljavajte kada koristite pokvarljive namirnice kao što su jaja, mlijeko, vrhnje ili sir.

ODRŽAVANJE TOPLINE

Kruh možete automatski održavati toplim jedan sat nakon završetka pečenja. Ako tijekom ove faze kruh želite izvaditi iz aparata, program najprije morate isključiti pritiskom na gumb „START/STOP“.

NAPOMENA: Program Tijesto (Dough) i Marmelada (Jam) nemaju funkciju održavanja topline.

MEMORIJA

Ako tijekom pečenja kruha dođe do kraćeg nestanka električne energije, odabrani program pečenja nastavlja se nakon 10 minuta čak i bez pritiskanja na gumb **„START/STOP“**. Ako je prekid električne energije dulji od 10 minuta, memorija neće zapamtiti odabrani program. U tom slučaju morate izvaditi i baciti pripremljene sastojke iz posude za kruh i u nju staviti nove, svježe sastojke te ponovno uključiti aparat za pečenje kruha. Ako je do prekida došlo dok se tijesto još nije počelo dizati, jednostavno ponovno pritisnite gumb **„START/STOP“**, nakon čega će se izvođenje programa nastaviti iz početka.

SOBNA TEMPERATURA

Aparat može raditi učinkovito na širokom rasponu temperature, no može se dogoditi da dođe do razlike u veličini ispečene štruce ako je aparat postavljen u izrazito vruću ili izrazito hladnu prostoriju. Preporučujemo da sobna temperatura u kojoj držite aparat bude negdje u između 15° C i 34° C.

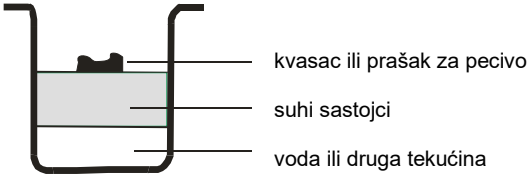
UPOZORENJE NA ZASLONU:

1. Primijetite li na zaslonu nakon pritiska na gumb **„START/STOP“** upozorenje **„H HH“**, sobna temperatura još je uvijek previsoka pa ćete čuti 5 pisaka. U tom slučaju zaustavite program. Otvorite pokrov i pričekajte 10 do 20 minuta kako bi se aparat ohladio.
2. Ako na zaslonu nakon pritiska na gumb **„START/STOP”** primijetite upozorenje „**L LL**“ **,** temperatura u posudi za pečenje kruha je preniska, pri čemu ćete čuti 5 pisaka. Aparat za pečenje kruha postavite u prostoriju s višom temperaturom.
3. Ako nakon pritiska na gumb **„START/STOP”**na zaslonu stoji „**E E0“** ili „**E E1**“ , to znači da senzor za temperaturu ne radi dobro. U tom slučaju pozovite ovlaštenog servisera, koji će pregledati i popraviti senzor za temperaturu.

POSTUPAK PEČENJA KRUHA

1. Posudu za kruh stavite u aparat i zakrenite je u smjeru kazaljki na satu tako da se začuje klik kad sjedne u pravilan položaj. Na osovinu nataknite lopaticu za miješanje. Preporučujemo da lopaticu prije stavljanja na osovinu malo namažete margarinom otpornim na toplinu kako se tijesto ne bi lijepilo na nju, a i kasnije vađenje lopatice iz pečenog kruha bit će lakše.
2. Posudu za kruh napunite sastojcima. Pozorno se pridržavajte se redoslijeda dodavanja sastojaka navedenog u receptu. Obično se najprije dodaje voda odn. druga tekućina, zatim se dodaje šećer, sol i brašno. Kao zadnji sastojak u posudu se dodaje kvasac ili prašak za pecivo.

www.elektromarkabolt.hu



Napomena: najveća dopuštena količina brašna ili kvasca navedena je u receptu.

3. Na vrhu brašna prstom napravite manju rupicu i u nju stavite kvasac. Pazite da kvasac ne dođe u dodir s tekućinom ili sa solju.
4. Lagano spustite pokrov i umetnite utikač u utičnicu.
5. Pritisnite gumb izbornika **„MENU“** i odaberite željeni program pečenja.
6. Pritisnite gumb **„COLOR“** i odaberite željenu boju korice.
7. Pritisnite gumb **“LOAF”** (štruca) i odaberite veličinu štruce.
8. Pritiskom na gumb **„TIME+“** ili **„TIME–“** namjestite vremensku odgodu. Ovaj korak možete preskočiti želite li da se kruh odmah počne peći.
9. Pritisnite gumb **„START/STOP“** da bi aparat započeo s radom.
10. Završetak pečenja signalizira 10 pisaka. Tada možete pritisnuti gumb **„START/STOP“** (3 sekunde) da zaustavite pečenje i iz aparata izvadite ispečen kruh. Otvorite pokrov, kuhinjskim rukavicama posudu za kruh okrenite u obrnutom smjeru kazaljki na satu i izvadite posudu za kruh iz aparata ***Pozor: posuda za kruh može biti vrlo vruća! Postupajte oprezno i zaštitite se od opeklina.***
11. Prije vađenja kruha iz posude za kruh pustite da se posuda ohladi. Lopaticom pozorno odvojite kruh od rubova posude.
12. Posudu za kruh preokrenite na metalni žičani podmetač ili očistite površinu za kuhanje pa posudu lagano protresite da kruh ispadne iz nje.
13. Prije nego što narežete kruh, pustite da se hladi oko 20 minuta. Preporučujemo da kruh režete električnim nožem ili nazubljenim ručnim nožem. Ne režite ga nožem za voće ili kuhinjskim nožem jer ćete njime narezati neravnomjerne i protrgane komade.
14. Ako se nakon završenog pečenja ne nalazite u blizini aparata kako biste ga isključili pritiskom na gumb **„START/STOP“**, aparat će toplinu kruha automatski održavati oko jedan sat Kada vrijeme održavanja topline istekne, čut ćete upozoravajuće tonove.
15. Nakon završetka pečenja odnosno kada se aparat za pečenje kruha više ne koristi, isključite ga iz električne mreže.

Napomena: Prije početka rezanja štruce, priloženom kukom izvadite lopaticu za miješanje sakrivenu na donjoj strani štruce kruha. Štruca je vruća! Zato lopaticu ne uklanjajte golim rukama nego upotrijebite kuhinjske rukavice ili neku drugu zaštitu za ruke.

Savjet: Ako niste pojeli cijeli kruh, ostatak spremite u nepropusnu plastičnu vrećicu ili posudu za čuvanje kruha. Na ovaj način kruh možete još tri dana čuvati na sobnoj temperaturi. Ako Vam je za čuvanje potrebno više od tri dana, spremite ga u zatvorenu plastičnu vrećicu ili posudu te ga stavite u hladnjak. Tamo se može čuvati najviše do 10 dana. Budući da kruh napravljen kod kuće ne sadrži konzervanse, ne može ostati svjež dulje od onoga u trgovini.

Čišćenje i održavanje:

Prije čišćenja aparat za pečenje isključite uz električne mreže te pustite da se ohladi.

1. Posuda za pečenje kruha: uklonite posudu iz aparata povlačenjem za ručicu. Unutarnji i vanjski dio posude očistite vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Prije ponovne uporabe posudu potpuno posušite.

Napomena: Umetnite posudu za pečenje kruha i pritisnite je prema dolje kada se nalazi u pravom položaju. Ako posudu ne možete umetnuti u aparat, neznatno je poravnajte u pravi položaj te zatim pritisnite prema dolje.

www.elektromarkabolt.hu

2. Nastavak za gnječenje: Ako se nastavak za gnječenje teško skida s osovine, posudu za pečenje kruha napunite vodom.
3. Kućište: Vanjsku površinu svojega aparata lagano obrišite vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Aparat nikada ne čistite uranjanjem u vodu.

Savjet: Prilikom čišćenja aparata ne rastavljajte pokrov.

4. Prije nego što aparat zapakirate i spremite, uvjerite se je li potpuno ohlađen, čist, suh i je li pokrov zatvoren.

Aparat je napravljen sukladno smjernicama CE u svezi s uklanjanjem radijskih smetnji i niskonaponskom sigurnošću te ispunjava važeće sigurnosne zahtjeve.

Okolina



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje, da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

JAMSTVO I SERVIS

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru tvrtke Gorenje za pomoć korisnicima u svojoj državi (telefonski broj naći ćete u međunarodnom jamstvenom listu). Ako u Vašoj državi nema takvoga centra, obratite se lokalnom prodavaču tvrtke Gorenje ili odjelu tvrtke Gorenje za male kućanske aparate.
Samo za osobnu uporabu!

GORENJE
VAM ŽELI PUNO ZADOVOLJSTVA U RADU S VAŠIM APARATOM!

Zadržavamo pravo na promjene!

www.elektromarkabolt.hu

SRB, MNE

Važna uputstva za bezbednu upotrebu

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu.

1. Sačuvajte uputstva, potvrdu o garanciji, račun i, po mogućstvu, ambalažu.
2. Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu!
3. Uvek izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite aparat, kada montirate rezervne delove, kada čistite aparat, kao i u slučaju bilo kakvih drugih smetnji. Prethodno isključite aparat. Uvek vucite utikač, a ne kabl.
4. Da biste zaštitili decu od opasnosti koje kriju elčektrični aparati, nemojte ih nikada ostaviti bez nadzora pored aparata. Zato aparat čuvajte van domašaja dece. Uvek proverite da kabl ne visi nadole.
5. Redovno proveravajte aparat i kabl da nisu oštećeni. Ako otkrijete bilo kakvo oštećenje, aparat nemojte koristiti.
6. Aparat ne popravljajte sami, već ga odnesite ovlašćenom stručnom licu.
7. Radi bezbednosti, pokvaren ili oštećen utikač mora se zameniti u ovlašćenom servisu ili od strane ovlašćenog lica istim takvim utikačem.
8. Ne ostavljajte aparat ni kabl u blizini izvora toplote, na neposrednoj sunčevoj svetlosti, na vlazi, u blizini oštrih ivica i sl. Kabl ne treba da dođe u dodir sa vrelim aparatom.
9. Aparat nemojte nikada koristiti bez nadzora. Kada ne koristite aparat, uvek ga isključite, makar to bilo samo za trenutak.
10. Koristite samo originalne rezervne delove.
11. Nemojte koristiti aparat na otvorenom prostoru.
12. Nikada ne smete stavljati aparat u vodu ili drugu tečnost, niti sme doći u dodir sa tečnošću. Aparat ne stavljajte na mokru podlogu! Aparat ne dodirujte vlažnim ili mokrim rukama!
13. Ako aparat dođe u dodir sa vodom, odmah izvucite utikač iz utičnice. Ne dodirujte vodu.
14. Aparat koristite samo u svrhe označene na aparatu.
15. Nemojte koristiti aparat sa oštećenim priključkom.
16. Nemojte dirati pokretne ili rotirajuće delove aparata.
17. Aparat stavite na ravnu podlogu. Od zidova treba da je udaljen bar 5 cm.
18. Prilikom čišćenja ne smete koristiti agresivna sredstva za čišćenje.
19. Dodatak za mešenje očistite odmah po upotrebi.
20. Pre početka upotrebe proverite, dali napon vaše kućne instalacije odgovara naponu, navedenom na natpisnoj pločici aparata.
21. Ne dodirujte vruće površine, za to koristite isključivo ručke ili dugmad.
22. Deca mlađa od 8 godina moraju se udaljiti, osim ako su pod stalnim nadzorom.
23. Ovaj uređaj mogu koristiti deca koja su napunila najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizickim, culnim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva koja se odnose na upotrebu ovog uređaja na bezbedan nacin i razumeju

www.elektromarkabolt.hu

povezane opasnosti.
24. Deca se moraju nadgledati da biste bili sigurni da se ne igraju uređajem.
25. Čišćenje I korisničko održavanje ne smeju obavljati deca koja nisu napunila najmanje 8 godina i koja nisu pod nadzorom.
26. UPOZORENJE! Uređaj I njegovi dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe. Treba voditi racuna da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina moraju se udaljiti, osim ako su pod stalnim nadzorom.
27. Posudu za pečenje ne udarajte po vrhu ili po ivicama kako bi je izvadili, jer time možete posudu oštetiti.
28. U aparat ne stavljajte metalne folije i slične materijale, jer može doći do požara ili kratkog spoja.
29. Aparat ne smete prekrivati krpom ili sličnim materijalima: vrućina i para moraju slobodno izlaziti iz aparata. Dodir sa zapaljivim materijalom može na ovaj način uzrokovati požar.
30. Da se ne biste izlagali opasnosti, aparat nikada ne priključujte na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom niti na sistem sa daljinskom kontrolom.
31. Nemojte dozvoliti da kabl za napajanje visi preko ivice stola ili radne površine.
32. Elektricna uticnica mora biti lako dostupna, tako da se uređaj može jednostavno iskljuciti u slucaju opasnosti. Ili mora postojati mogucnost da se pecnica izoluje od napajanje ugradnjom prekidaca u fiksne instalacije u skladu sa pravilima mreže. Prikljucite uređaj na monofaznu naizmenicnu struju 230 V/50 Hz preko pravilno instalirane uzemljene uticnice. UPOZORENJE! OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN! Proizvođac porice svaku odgovornost u slucaju da se ova mera predostrožnosti ne poštuje.
33. OPREZ: Nemojte koristiti komercijalne cistace za pecnice, parocistace, abrazivna, gruba sredstava za cišcenje, ništa što sadrži natrijum hidroksid niti žice za ribanje na bilo kom delu vaše mikrotalasne pecnice.
34. Jačina buke: Lc < 68 dB (A)

Prva upotreba aparata

1. Proverite da li su svi delovi i pomagala kompletni i neoštećeni.
2. Očistite sve delove aparata uzimajući u obzir uputstva u poglavlju „**Čišćenje i održavanje**“.
3. Aparat za pečenje hleba podesite na način rada „**BAKE“** (pečenje) i ostavite da program radi približno 10 minuta bez sastojaka u posudi. Zatim sačekajte da se aparat ohladi i ponovo operite sve delove koji se skidaju.
4. Temeljito osušite sve delove i sastavite ih. Sada je aparat spreman za upotrebu.

Priključivanje na struju:

Aparat se može priključiti samo na pravilno podešenu utičnicu za 230 V/~50 Hz.
Kada priključni kabl aparata uključite u zidnu utičnicu, začuje se zvučni signal, a na indikatoru se prikaže natpis „1 3:00, 1200 g, **„MEDIUM“**. Međutim, dvotačka između brojki „2“ i „55“ ne trepće konstantno. Brojka „1“ označuje fabrički podešen program. Oznake „1200 g“ i „**MEDIUM**“ (srednje) originalne su fabričke postavke.

www.elektromarkabolt.hu

Funkcije i rad

Kontrolna tabla



1. Poklopac
2. Ručica
3. Kontrolni prozorčić
4. Posuda za hleb
5. Lopatice za mešanje
6. Kontrolna tabla
7. Kućište
8. Šoljica za merenje
9. Kašičica za merenje
10. Kuka

OPIS KONTROLNE TABLE

(Izgled ekrana može da bude izmenjen bez prethodnog upozorenja.)



1. Oznaka izabranog programa
2. Vreme pečenja za pojedini izabrani Program

Start/stop

Dugme za uključivanje i isključivanje izabranog programa pečenja.
Program uključite pritiskom na dugme „**START/STOP“**. Začuje se zvučni signal, a dvotačka na indikatoru započne da trepće, nakon čega počne da se izvodi program. Nakon početka izvođenja programa sva druga dugmad sem dugmeta **„START/STOP“** je onemogućena.
Program možete po želji zaustaviti pritiskom na dugme **„START/STOP“** dugim pribl. 3 sekunda. Duži zvučni signal signalizuje da je program zaustavljen.

Izbor programa

U meniju (menu) izaberite željen program za pečenje. Svakim dodirom (ispraćenim kratkim zvučnim signalom) možete da promenite program pečenja. Držite li dugme pritisnuto stalno, na ekranu će se izlistati svih 12 mogućih programa. Odaberite željeni program. U nastavku slede objašnjenja i opisi pojedinih programa.

1. **Osnovni**: Za beli i mešani hleb koji je umešen od pšeničnog ili ražanog brašna. Hleb je kompaktan i čvrst. Boju korice možete da podešavate pritiskom na dugme **„COLOR“**.

www.elektromarkabolt.hu

2. **Francuski**: Za lagan hleb napravljen od glatkog brašna. Francuski hleb zahteva posebno vremensko usklađivanje i temperature koje omogućuju hrskavu i lepo pečenu koricu. Ovaj program nije prikladan za recepte koji zahtevaju puter, margarin ili mleko.
3. **Integralni**: Integralni hleb je hleb napravljen sa kvascem od karakteristične količine integralnog brašna (50% ili više). Hleb od integralnog brašna hranljiviji je jer je brašno mleveno od celog pšeničnog zrna (uključivši mekinje i klice). Upotreba integralnog brašna daje hleb smeđe do tamnosmeđe boje (ako ste potrošili svo integralno brašno), a hleb je ukusniji i zdraviji od belog hleba (iako se u belo brašno dodaju „izgubljena" hraniva).
4. **Brzi**: Funkcije Veličina vekne i Vremenska odgoda nisu prikladne za taj program. Mešenje, dizanje i pečenje vekne u kraćem vremenu od osnovnog programa. Hleb pečen prema tom programu obično je manji i ima gušću strukturu.
5. **Sladak**: Ove postavke možete upotrebiti za pečenje hleba koji ima veću količinu šećera, masti i proteina, što sve doprinosi da hleb još više potamni. Zbog dužeg vremena dizanja hleb će biti lakši i viši.
6. **Super brzo**: Funkcija Vremenska odgoda nije prikladna za taj program. Mešenje, dizanje i pečenje vekne u vrlo kratkom vremenu. Hleb je obično manji i hrapaviji od hleba pečenog sa programom „QUICK".
7. **Bez glutena**: Sastojci za hleb bez glutena su jedinstveni. Iako je taj hleb pripremljen sa kvascem, testo je vlažnije. Važno je takođe da testo za hleb bez glutena ne mešamo i gnječimo previše. To testo se diže samo jedanput, a vreme pečenja je zbog visoke vlažnosti duže. Sastojke morate dodati na početku ciklusa zajedno sa ostalim dodacima.
8. **Testo**: Funkcije Boja i Veličina vekne nisu prikladne za taj program. Mešenje i dizanje, bez pečenja. Testo možete koristiti za izradu žemička, kifla, pice itd.
9. **Marmelada**: Funkcije Boja, Veličina vekne i Vremenska odgoda nisu prikladne za taj program. Za početak, pritisnite direktno na dugme **„START/STOP"**. Aparat za pečenje hleba je odličan za kuvanje marmelada i džemova. Lopatica automatski meša sastojke koji su odlična dopuna sveže pečenom hlebu.
10. **Slastice**: Funkcija Veličina vekne za taj program nije prikladna. Mešenje, dizanje i pečenje, ali dizanje sa sodom ili praškom za pecivo.
11. **Sendviči**: Mešenje, dizanje i pečenje hleba za pripremu sendviča lake strukture sa tankom zapečenom koricom.
12. **Pečenje**: Funkcije Veličina vekne i Vremenska odgoda za taj program nisu prikladne; operacija za vreme može se podesiti pritiskom na dugme **„TIME+"** ili **„TIME–"**. Jedanput pritisnite dugme **„TIME+"** ili **„TIME–"** i vreme će se produžiti ili skratiti za 1 minut. Raspon možete podesiti od 10-60 minuta. Za dodatno pečenje hleba koji je previše svetao ili nije prepečen u ovom programu nema mešenja niti dizanja.

Boja

Pritiskom na ovo dugme možete podesiti **SVETLU, SREDNJU** ili **TAMNU** boju korice. Upotreba te tipke moguća je samo kod programa BASIC (osnovni program), FRENCH (francuski), WHOLE WHEAT (integralni), QUICK (brzo), SWEET (sladak hleb), ULTRA FAST (super brzo), GLUTEN FREE (bez glutena), CAKE (torta), SANDWICH (sendvič) i BAKE (pečenje).

Vekna

Pritiskom na to dugme možete odabrati veličinu hleba: **900 g, 1200 g**. Dužina rada aparata zavisi od veličine vekne. Ovo dugme upotrebljava se samo za sledeće programe: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE** i **SANDWICH**.

Vreme

Ako želite da se aparat za pečenje hleba uključi kasnije, pritiskom na dugme možete podesiti vremensku odgodu početka pečenja hleba.
Funkciju **„Vremenska odgoda"** podesite sledećim postupkom:
1. Odaberite svoj meni (program odn. način pečenja hleba), boju i veličinu vekne.

www.elektromarkabolt.hu

2. Nakon što se odlučite kada želite da Vaš hleb bude pečen, pritisnite dugme **„TIME+“** ili **„TIME–“**. Uzmite u obzir da je vreme pečenja uključeno u vremensku odgodu. Recimo da je sada 20:30 časova, a vi želite da hleb bude pripremljen u 7.00 sati sledećeg jutra. Znači, vreme odgode iznosi 10 časova i 30 minuta. Nekoliko puta pritisnite dugme **„TIME+“ i**li **„TIME–“** dok se na ekranu ne pojavi 10:30. Prilikom svakog pritiska na dugme **„TIME+“** ili **„TIME–“** podešeno odgođeno vreme produži se ili skrati za 10 minuta. Ako pritisnite dugme **„TIME+“** ili **„TIME–“** i držite ga 2 sekunda, podešena odgoda produžiće se ili skratiti brže. Maksimalan period odgode je 13 časova.
3. Pritisnite dugme „**START/STOP“** da aktivirate pečenje sa vremenskom odgodom. Na ekranu će se prikazati trepereća tačka i odbrojavanje preostalog vremena.

NAPOMENA: Funkciju Vremenska odgoda ne upotrebljavajte kada kuvate sa pokvarljivim sastojcima kao što su jaja, mleko, pavlaka ili sir.

ODRŽAVANJE TOPLOTE

Hleb će ostati topao otprilike jedan čas posle završetka pečenja. Ukoliko hleb tokom održavanja toplote želite izvaditi iz aparata, pre toga isključite program pritiskom na dugme START/STOP.

NAPOMENA: Programi Testo (Dough) i Marmelada (Jam) nemaju funkciju održavanja toplote.

MEMORIJA

Ako je u toku pečenja hleba došlo do kraćeg nestanka električne energije, odabrani program pečenja nastavlja se posle 10 minuta čak i bez pritiskanja na dugme **„START/STOP“**. Ako je prekid električne energije duži od 10 minuta, memorija na žalost neće zadržati spremljene postavke. Tada morate da izvadite i bacite pripremljene sastojke iz posude za hleb i da u nju stavite nove, sveže sastojke. Posle toga ponovo uključite aparat. Ako je do prekida struje došlo dok testo još nije prešlo u fazu dizanja, možete jednostavno ponovo pritisnuti dugme **„START/STOP“** i odvijanje programa opet će se nastaviti ispočetka.

SOBNA TEMPERATURA

Aparat za pečenje hleba može dobro funkcionisati u širokom rasponu temperature, a takođe se može desiti da je veličina vekne v vrlo toploj ili vrlo hladnoj prostoriji različita. Preporučujemo da sobna temperatura na kojoj aparat radi bude u rasponu između 15° C i 34° C.

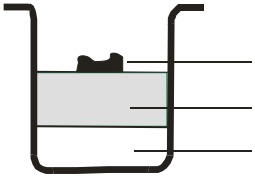
UPOZORENJE NA EKRANU:

1. Ako na ekranu posle pritiska na dugme **„START/STOP“** opazite upozorenje „**H HH**“, temperatura u sobi je previsoka pa ćete čuti 5 zvučnih signala. Program u tom slučaju morate zaustaviti. Otvorite poklopac i ostavite aparat da se hladi 10 do 20 minuta.
2. Ukoliko na ekranu posle pritiska na dugme **„START/STOP“** primetite upozorenje „**L L**“, temperatura u posudi za pečenje hleba je previsoka, a ćućete 5 zvučnih signala. Aparat za pečenje hleba postavite u okolinu sa višom temperaturom.
3. Ukoliko na ekranu posle pritiska na dugme **„START/STOP“** opazite upozorenje **„E E0“** ili **„E E1“,** to znači da je došlo do nepravilnosti u radu senzora za temperaturu. U tom slučaju Vas molimo da senzor za temperaturu pregleda ovlašćeni serviser.

POSTUPAK PEČENJA HLEBA

1. Posudu za hleb stavite na njeno mesto i zaokrenite je tako da se začuje klik kad sedne u pravilan položaj. Na osovinu namestite lopaticu za mešanje. Preporučujemo da lopaticu pre stavljanja na osovinu malo namažete margarinom otpornim na toplotu kako se testo ne bi lepilo na nju, a lopaticu ćete lakše izvaditi iz pečenog hleba.
2. Sastojke uspite u posudu za hleb. Pažljivo sledite redosled uputstava u receptu. Obično se najpre sipa voda odnosno tečnost, zatim se dodaju šećer, so i brašno. Kao poslednji sastojak u posudu idu kvasac ili prašak za pecivo.

www.elektromarkabolt.hu



kvasac ili prašak za pecivo

suvi sastojci

voda ili tečnost

Napomena: Maksimalna količina brašna ili kvasca napisana je u receptu.

3. Na vrhu brašna prstom napravite manju rupicu, u nju stavite kvasac i pazite da ne dođe u dodir s tečnošću ili sa soli.
4. Lagano spustite poklopac i priključni kabel umetnite u utičnicu.
5. Pritisnite na dugme **„MENU“** i odaberite željeni program pečenja.
6. Pritisnite dugme **„COLOR“** i odaberite željenu boju korice.
7. Pritisnite dugme **„LOAF“** (vekna) i odaberite željenu veličinu vekne.
8. Pritisnite dugme **„TIME+“** ili **„TIME–“** da podesite vremensku odgodu. Ukoliko želite da aparat odmah započne sa radom, taj korak preskočite.
9. Pritisnite dugme „**START/STOP“** da aparat odmah započne sa radom.
10. Posle završetka pečenja čućete 10 zvučnih signala. Tada pritisnite dugme **„START/STOP“** (3 sekunde) da zaustavite program i iz aparata izvadite pečeni hleb. Otvorite poklopac i sa kuhinjskim rukavicama okrenite posudu za hleb u suprotnom pravcu od kazaljke na satu. Izvadite posudu za hleb iz aparata.
    Upozorenje: posuda za hleb može da bude vrlo vruća! Postupajte pažljivo i zaštitite se od opekotina.
11. Ostavite posudu za hleb da se hladi pre nego što izvadite hleb. Sa lopaticama pažljivo odvojite veknu od ivica posude.
12. Obrnite posudu za hleb nadole i postavite je na metalni žičani podmetač ili očistite radnu površinu i lagano potresite posudu da hleb sam ispadne napolje.
13. Pre nego što započnete da sečete hleb, ostavite ga da se hladi oko 20 minuta. Za sečenje hleba preporučujemo električni nož ili nazubljeni nož za hleb. Korišćenjem noža za voće ili kuhinjskog noža možda ćete naseći neravnomerne i natrgane komade.
14. Ukoliko Vas slučajno nema u blizini ili ako niste pritisnuli dugme **„START/STOP“** da isključite aparat, hleb će automatski ostati topao još otprilike jedan sat. Kada se funkcija održavanja temperature završi, čućete 10 zvučnih signala.
15. Posle završetka upotrebe odnosno kada aparat za pečenje hleba više ne koristite, isključite ga iz električne instalacije.

Napomena: Pre nego što isečete veknu, upotrebite kuku kojom ćete odstraniti lopaticu za mešanje sakrivenu na dnu vekne. Vekna je vruća, zato lopaticu ne odstranjujte golom rukom nego upotrebite kuhinjske rukavice ili negu drugu zaštitu za ruke.

Savet: *Ukoliko hleb niste pojeli do kraja, stavite ostatak u nepropusnu plastičnu kesicu ili posudu za čuvanje hleba. Hleb možete na sobnoj temperaturi čuvati još tri dana. Ukoliko za čuvanje trebate više od tri dana, spremite ga u zatvorenu plastičnu kesicu ili posudu pa postavite u frižider. Tamo se može čuvati najviše do 10 dana. Budući da kod kuće pečen hleb ne sadrži konzervanse, ne može ostati svež duže od hleba kupljenog u radnji.*

Čišćenje i održavanje:

Pre čišćenja aparat za pečenje hleba isključite iz električne mreže i pustite da se ohladi.

1. Posuda za pečenje hleba: odstranite posudu iz aparata povlačenjem za ručicu. Unutrašnji i spoljašnji deo posude očistite vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Pre ponovne upotrebe posudu za hleb u potpunosti osušite.

Napomena: Stavite posudu za pečenje hleba i pritisnite je nadole kada se nalazi u pravom položaju. Ako posudu ne možete staviti u aparat, pažljivo je ispravite u pravi položaj i potom pritisnite nadole.

www.elektromarkabolt.hu

2. Nastavak za mešenje: Ukoliko se nastavak za mešenje teško skida sa osovine, posudu za pečenje hleba napunite vodom.
3. Kućište: Pažljivo obrišite spoljašnju površinu svog aparata vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Aparat nikada ne čistite potapljanjem u vodu.

Savet: Ne rastavljajte poklopac kada čistite aparat.

4. Pre nego što aparat zapakirate i spremite u ostavu uverite se da je potpuno hladan, čist, suv i da je poklopac zatvoren.

Aparat je napravljen u skladu sa direktivama CE u pogledu zaštite od radijskih smetnji i bezbednosti od niskog napona te ispunjava važeće zahteve u pogledu bezbednosti.

Zaščita okoline



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava, da se sa tim proizvodom ne sme postupati kao sa otpadom iz domaćinstva. Umesto toga, proizvod treba predati odgovarajućim sabirnim centrima za reciklažu elektronskih I električnih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredine I zdravlje ljudi, koji bi inače mogli biti ugroženi neodgovarajućim rukovanjem otpadom ovog proizvoda. Za dobijanje detaljnih informacija o tretmanu, odbacivanju I ponovnom korišćenju ovog proizvoda, stupite u kontakt sa prikladnim lokalnim ustanovama, službom za sakupljanje kućnog otpada ili sa prodavnicom u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

GARANCIJA I SERVIS

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru Gorenja za pomoć korisnicima u Vašoj državi (telefonski broj ćete naći u međunarodnom garantnom listu). Ukoliko u Vašoj državi nema takvog centra, obratite se lokalnom prodavcu Gorenja ili odeljenju za male kućne aparate Gorenje.

Samo za ličnu upotrebu!

GORENJE
VAM ŽELI MNOGO ZADOVOLJSTVA PRI KORIŠĆENJU VAŠEG APARATA!

Zadržavamo pravo na izmene!

www.elektromarkabolt.hu

Important safeguards:

Before first use, please read the instruction manual carefully.

1. Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:
2. Please keep these instructions, the guaranty certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
3. The machine is intended exclusively for private and not for commercial use!
4. Before use, check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
5. Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Switch off the machine beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
6. In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the machine. Consequently, when selecting the location for your machine, do so in such a way that children do not have access to the machine. take care to ensure that the cable does not hang down.
7. Check the machine and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the machine should not be used.
8. Do not repair the machine by yourself, but rather consult an authorized expert.
9. In order to ensure you safe, a broken or damaged plug must be replaced with an equivalent plug from the manufacturer, our customer service department or a similar qualified person.
10. Keep the machine and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and suchlike.
11. Never use the machine unsupervised! Switch the machine off power whenever you do not use it, even if this is only for a moment.
12. Use only original accessories.
13. Do not use the machine outdoors.
14. Under no circumstances must the machine be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the machine with wet or moist hands.
15. Should the machine become moist or wet, remove the plug off the socket immediately. Do not reach into the water.
16. Use the machine only for the intended purpose, on the rating label of the machine.
17. Do not use the machine with a damaged outlet.
18. Do not touch any of the moving or spinning parts of the machine.
19. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
20. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of

www.elektromarkabolt.hu

experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

21. Children shall not play with the appliance.
22. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
23. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
24. Metal foils or other materials must not be inserted into the appliance as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
25. Never cover the appliance with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
26. Never connect this appliance to an external timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
27. WARNING! The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
28. Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop.
29. Make sure that the AC outlet is easily accessible so that the plug can be removed quickly in an emergency. Otherwise, it should be possible to disconnect the device using a switch from the circuit. In this case, the existing provisions of the electrical safety standards are considered.
    The product has to be correctly installed on earthed socket with a single-phase AC (230 V/50 Hz). WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED!
30. Noise level: Lc < 68 dB(A)

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

Using the machine for the first time:

Check the baking pan and clean the rest of the baking chamber. Pan is non-stick coated. Do not use sharp objects and do not rub! Grease it and bake empty for about 10 minutes. Clean it again. Place the kneading bar on the axle in the baking area. Air the room if any unwanted smell appears.

Electrical connection:

The machine must only be connected to a correctly installed 230V, 50Hz safety socket.
As soon as you plug the bread maker into the socket, you will hear a beep and “1 3:00, 1200g, MEDIUM” will appear in the display screen. The two dots between the “2” and “55” won’t flash constantly. The “1” indicates the default program. The “1200g” and “MEDIUM” are the default settings.

www.elektromarkabolt.hu

FUNCTIONS & OPERATION

Know your bread maker



1. Lid
2. Lid Lug
3. Viewing Winow
4. Baking Pan
5. Kneading Blade
6. Control Planel
7. Housing
8. Measuring Cup
9. Measuring Spoon
10. Hook

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen is subject to change without prior notice.)



1. The program you have chosen.
2. The operation time for each program.

Start/stop

Use the button for starting or stoping the selected baking program.
To start a program, press the "**START/STOP**" button once. You will hear a short beep and the two dots in the time display will begin to flash and as the program starts. Any other button is inactivated except the **START/STOP** after a program has begun.
To stop the program, press the "**START/STOP**" button and hold for approx. 3 seconds, then you will hear a beep, that means that the program has been switched off.

Menu

It is used to set different programs. Every time you press "**MENU**" button, the program will change (followed by a short beep). Press the button continuously and the 12 menus appear on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus are explained below.

1. **Basic**: For white and mixed breads, it mainly consists of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the bread brown by setting the **COLOR** button.

www.elektromarkabolt.hu

2. **French**: For light breads made from fine flour. French bread requires special timing and temperatures to achieve that wonderful crispy, nicely browned crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.
3. **Whole wheat**: Whole wheat bread is a yeast bread that is made with a significant portion of whole wheat flour (50% or more), rather than with all white bread flour. Breads made from whole wheat flour are more nutritious because the flour is milled from the entire wheat berry (including the bran and the germ). Using whole wheat flour produces a bread that is brown to dark brown in color (when all whole wheat flour is used), and the breads are more flavorful and healthful than breads made with refined white flours (even though "lost" nutrients are added back into white flours).
4. **Quick** (the loaf size and delay time are not applicable):
   Kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** The Sweet Breads settings are for baking breads with high amounts of sugar, fats and proteins, all of which tend to increase browning. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.
6. **Ultra fast** (the delay time is not applicable):
   Kneading, rise and baking loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with QUICK program.
7. **Gluten free**: The ingredients to create gluten-free breads are unique. While they are "yeast breads," the dough is generally wetter and more like a batter. It is also important not to over-mix or over-knead gluten-free dough. There is only one rise, and due to the high moisture content, baking time is increased. Mix-ins must be added at the very beginning of the cycle with other basic ingredients.
8. **Dough** (the color and loaf size are not applicable):
   Kneading and rise, but without baking, remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Jam** (the color, loaf size and delay time are not applicable. Directly press **START/STOP** button once to begin working):
   The bread maker is a great cooking environment for homemade jams and chutneys. The paddle automatically keeps the ingredients stirring through the process, they make a wonderful complement to freshly baked bread!
10. **Cake**: Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.
11. **Sandwich**: Kneading, rise and baking bread for making sandwich, for baking light texture bread with a thinner crust.
12. **Bake**: (the loaf size and delay time are not applicable, but the operation time can be adjusted by pressing "**TIME＋**"or "**TIME－**" button, press the "**TIME＋**" or "**TIME－**" button once, the time will increase or decrease 1 minute. The adjusted time range is 10-60 minutes):
    For additional baking of breads that are too light or not baked through, in this program there is no kneading or rising.

Colour

With the button you can select **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** colour of the crust. You will hear a short beep after each press.
This button is used only for the programs **BASIC, FRENCH, WHOLE-WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE, CAKE, SANDWICH** and **BAKE.**

Loaf

Press this button to select the size of the bread: **900g**, **1200g** when you select the desired size, the LCD will display the corresponding size. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the some programs, the details refer to the corresponding program described in above section "**MENU**".

Time

If you do not strat baking immediately, you can use the button to set the delay time.

www.elektromarkabolt.hu

Set the delay function:

1) Select your menu, colour, loaf size.
2) Set the delay time by pressing "**TIME＋**" or "**TIME－**" button. The delay time should include the baking time of chosen menu. Suppose it is 8:30PM and you want the bread to be baked at 7:00Am the next day. The delay time is so 10 hours and 30 minutes. Press "**TIME＋**" or "**TIME－**" button continuously until 10:30 appears on the display. The leap of each press is 10 minutes.
3) Press the "**START/STOP**" button to activate delay program. You will see the dots flashing and LCD will start to count down the remaining time.

Note: the maximum delay time is 13 hours. Do not use any perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, and onions in the delay menu.

KEEP WARM

Bread is automatically kept warm for 1 hour after baking. If you would like to take the bread out during keep warm, cancel the program by pressing "**START/STOP**" button.

NOTE: The programs of DOUGH and JAM do not have the function of keep warm.

MEMORY

If the power supply is interrupted during the course of making bread, the process of making bread will continue automatically within 10 minutes, even without pressing "**START/STOP**" button. If the interruption time takes longer than 10 minutes, baking process must be restarted. Put new ingredients into the bread maker. If the interruption happened before dough rising, press "**START/STOP**" button for new beginning.

ENVIRONMENT

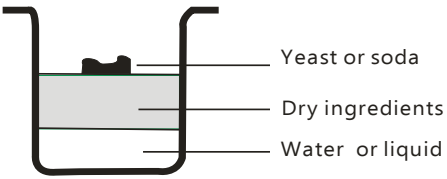
The machine works well in a wide range of temperature change, but there might be a difference in loaf size. The loaf will be bigger in a very warm and smaller in a very cold room. The room temperature should be from 15 ºC to 34 ºC.

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows "**H HH**" after pressing "**START/STOP**" button, the temperature inside is too high. Stop the program. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "**L LL**" after pressing "**START/STOP**" button, the temperature inside is too low. Stop the program. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
3. If the display shows "**E E0**" or "**E E1**"after pressing "**START/STOP**" button, the temperature sensor does not work. Please go to the nearest authorized service.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the baking pan in position, and then turn it clockwise until it clicks in correct position. Fix the kneading blades. For easier removal of blades at the end, oil them with butter.
2. Place ingredients into the baking pan. It is recommended first to put water or other liquid in the pan, then sugar, salt and flour. As the last ingredient always add baking powder or yeast.



Note: the maximum allowed quantities of the flour and yeast are noted in the book enclosed.

www.elektromarkabolt.hu

3. Make a small hole into the flour with a finger, put in yeast and make sure it does not come in contact with liquid or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the "**MENU**" button until your desired program is selected.
6. Press the "**COLOR**" button to select the desired crust colour.
7. Press the "**LOAF**" button to select the desired size (900g, or 1,2kg).
8. Set the delay time by pressing "**TIME+**" or "**TIME−**" button. If you want the bread maker to start working immediately, skip this step.
9. Press the "**START/STOP**" button to start working.
10. Once the process is completed, you will hear 10 beeps. Press "**START/STOP**" button and hold it for approx. 3 seconds to stop the process. Open the lid, put on kitchen gloves, turn the baking pan clockwise and take the bread out.

Note: The baking pan and bread may be very hot! Always handle with care.

11. Let the baking pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spoon and gently loose the sides of the bread from the pan.
12. Turn the baking pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
13. Let the bread cool down for about 20 minutes before slicing it. It is recommended to slice bread with electric cutter. Do not use fruit or kitchen knife, otherwise the bread will fall to pieces.
14. If you are out of the room or did not press "**START/STOP**" button at the end of program, the bread will be kept warm automatically for 1 hour. When keep warm function is finished, you will hear 10 beeps.
15. When the bread maker is no longer in use, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove kneading blades, hidden on the bottom of the loaf. The loaf is hot, so never use your hands to remove the kneading blades.

Note: If you did not eat the whole bread, we advise you to store the rest in plastic bag or bread basket. Bread can be stored for about 3 days on room temperature. For longer storage, pack it in sealed plastic bag and then place it into the refrigerator. Bread is consumable max 10 days. Storage time for home made bread is shorter than time for bread in market.

CLEANING AND MAINTENNANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down before you start to clean it.

1. Baking pan: Rub inside and outside with a wet cloth. Do not use any sharp or abrasive cleaners.

NOTE: Insert the bread pan in correct position, then press it down. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position, then press it down.

2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, soak the baking pan in water.
3. Housing: Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

NOTE: It is suggested not to disassembe the lid for cleaning.

5. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

This machine conforms the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements.

www.elektromarkabolt.hu

Environment

Do not throw away the machine with the normal household waste at the end of its life. Hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Service department of Gorenje domestic machines.

For personal use only!

GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE WHEN USING YOUR APPLIANCE

We reserve the right to any modifications!

RO

Precauţii importante:

Înainte de a pune în funcţiune această maşină, vă rugăm să citiţi cu atenţie manualul de instrucţiuni.

1. Înainte de a utiliza aparatul electric, trebuie urmate întotdeauna următoarele precauţii de bază:
2. Vă rugăm să păstraţi aceste instrucţiuni, certificatul de garanţie, bonul fiscal şi, dacă este posibil, cutia de carton cu ambalajul interior!
3. Maşina este concepută exclusiv pentru uz privat şi nu pentru uz comercial!
4. Înainte de utilizare, verificaţi dacă tensiunea prizei de perete corespunde cu cea indicată pe plăcuţa indicatoare a caracteristicilor tehnice.
5. Deconectaţi ştecherul din priză de fiecare dată când nu folosiţi maşina, atunci când ataşaţi componentele accesorii, când curăţaţi maşina sau de fiecare dată când apare o defecţiune. Opriţi maşina în prealabil. Scoateţi ştecherul, nu cablul.
6. Pentru a proteja copiii de pericolele aparatelor electrice, nu îi lăsaţi nesupravegheaţi în preajma maşinii. În consecinţă, atunci când selectaţi locaţia pentru maşina dumneavoastră, faceţi în aşa fel încât copiii să nu aibă acces la maşină. Asiguraţi-vă că acel cablu nu atârnă.
7. Verificaţi în mod regulat ca maşina şi cablul să nu fie avariate. Dacă există vreo avarie de orice fel, nu trebuie să utilizaţi maşina.
8. Nu reparaţi singur maşina, ci consultaţi mai degrabă un expert autorizat.
9. Pentru a vă asigura că sunteţi în siguranţă, în cazul unui ştecher rupt sau avariat acesta trebuie înlocuit cu un ştecher echivalent de la acelaşi producător, de la departamentul nostru de service clienţi sau de la o altă persoană calificată.

www.elektromarkabolt.hu

10. Ţineţi maşina şi cablul departe de căldură, razele directe ale soarelui, umezeală, margini ascuţite şi orice alte obiecte asemănătoare.
11. Nu utilizaţi maşina nesupravegheată! Deconectaţi maşina de la sursa de alimentare cu curent electric de fiecare dată când nu o utilizaţi, chiar dacă acest lucru se întâmplă chiar şi pentru un moment scurt.
12. Folosiţi doar accesoriile originale.
13. Nu folosiţi maşina în aer liber.
14. Nu introduceţi maşina în niciun caz în apă ori în alt lichid, nici nu o puneţi în contact cu apă sau alt lichid. Nu folosiţi maşina dacă aveţi mâinile ude sau umede.
15. În cazul în care maşina se umezeşte sau se udă, scoateţi imediat ştecherul din priză. Evitaţi contactul cu apa.
16. Folosiţi maşina doar în scopul pentru care a fost concepută, menţionat pe eticheta indicatoare a caracteristicilor tehnice ale maşinii.
17. Nu folosiţi maşina la o priză avariată.
18. Nu atingeţi nicio componentă mobilă ori rotitoare a maşinii.
19. Nu atingeţi suprafeţele fierbinţi. Folosiţi mânere sau butoane.
20. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiența și cunostințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura ca nu se joaca cu aparatul. Curățarea și întreținerea ce cade în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de copii dacă aceștia nu au cel puțin 8 ani și dacă nu sunt supravegheați.
21. Nu bateţi tava pentru pâine pe partea superioară ori pe margini pentru a scoate tava, aceasta ar putea-o avaria.
22. Foliile din metal ori din alte materiale nu trebuie introduse în aparat, întrucât aceasta ar putea cauza riscul unui incendiu ori scurtcircuit.
23. Nu acoperiţi aparatul cu un prosop ori alt material, întrucât căldura şi aburii trebuie să poată ieşi uşor. Puteţi cauza un incendiu dacă aparatul este acoperit, sau vine în contact cu un material combustibil.
24. Nu conectaţi niciodată acest aparat la un ceas electronic extern sau un sistem de comandă de la distanţă pentru a evita situaţiile periculoase.
25. Nu conectaţi niciodată acest aparat la un ceas electronic extern sau un sistem de comandă de la distanţă pentru a evita situaţiile periculoase.
26. AVERTIZARE: Pentru curățarea oricărei părți a cuptorului cu microunde nu folosiți detergenți comerciali de curățat cuptorul, curățător cu aburi, produse abrazive dure, respectiv nicio substanță cu conținut de hidroxid de sodiu sau produse de curățare din sârmă.
27. Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau suportului.
28. Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel în caz de urgență ștecherul aparatului să poată să fie scos ușor. Sau se poate izola cuptorul de la rețeaua electrică prin montarea unui întrerupator în cablul fix, conform

www.elektromarkabolt.hu

normelor de cablare. Racordați aparatul la un curent alternativ monofazic, 230 V/50 Hz, printr-o priză montată corect si legată la pământ.

29. AVERTIZARE! ACEST APARAT TREBUIE LEGAT LA PAMÂNT! Producatorul nu își asumă responsabilitatea daca măsurile de siguranță nu sunt respectate.
30. Nu conectaţi niciodată acest aparat la un ceas electronic extern sau un sistem de comandă la distanţă pentru a evita situaţiile periculoase.
31. Nivel de zgomot: Lc < 68 dB [A]

Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/EU în privinţa aparatelor electrice şi electronice vechi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru returnare şi reciclare, valabil în întreaga UE, şi valorificarea aparatelor vechi.

Utilizarea maşinii pentru prima dată:

Verificaţi tava pentru pâine şi curăţaţi restul camerei de copt. Nu folosiţi obiecte ascuţite şi nu răzuiţi! Tava pentru pâine este acoperită cu material antiaderent. Ungeţi tava pentru pâine cu grăsime şi coaceţi cu tava goală timp de aproximativ 10 minute. Curăţaţi-o încă o dată. Aşezaţi măsura pentru frământat pe axa din zona de copt. Aerisiţi camera dacă apar mirosuri neplăcute.

Conectarea electrică:

Maşina trebuie conectată doar la o priză cu împământare de 230 V, 50Hz, instalată corect.
De îndată ce aparatul de făcut pâine este conectat la priza, veţi auzi un semnal sonor şi pe ecran va aparea mentiunea “1 2:55, 1200g, **MEDIUM** . Cele două puncte între « 1« si »55: nu vor lumina intermitent. »1« indică programul standard . »1200g« si **MEDIUM** sunt setările standard.

FUNCŢII & PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

Cum să vă cunoaşteţi maşina de făcut pâine



1. Capac
2. Mâner
3. Fereastră de vizualizare
4. Tavă pătrată pentru pâine
5. Lamă de frământare
6. Tablou de comandă
7. Carcasă
8. Ceaşcă pentru măsurare
9. Lingură pentru măsurare
10. Accesoriu „cârlig” pentru extragerea lamelor pentru frământare

www.elektromarkabolt.hu

INTRODUCEREA TABLOULUI DE COMANDĂ

(Decorarea prin sită se supune schimbării fără nicio notificare în prealabil.)



1.

2.

1. Programul ales
2. Timpul de funcţionare pentru fiecare program

Start/stop

Folosiţi butonul pentru a începe şi a opri programul de copt selectat.
Pentru a începe un program, atingeţi butonul **START/STOP.** Se va auzi un bip scurt şi cele două puncte din afişajul timpului încep să clipească şi programul începe. Orice alt buton este inactiv, cu excepţia butoanelor START/STOP.
Pentru a opri un program, atingeţi butonul **START/STOP** pentru aproximativ 3 secunde, apoi se va auzi un bip, aceasta înseamnă că programul a fost oprit.

Meniu

Este utilizat pentru a seta diferite programe. De fiecare dată când este atins (însoţit de un scurt bip) programul va varia. Atingeţi butonul în mod întrerupt, cele 12 meniuri vor fi repetate periodic, pentru a apărea pe ecranul LCD. Selectaţi programul dorit. Funcţiile celor 12 meniuri vor fi explicate mai jos.

1. **Programul de bază**: pentru pâinea albă şi de secară. Pâinea are o consistenţă compactă. Puteţi intensifica culoarea prin tasta **COLOR** .
2. **Programul Pâine franţuzească**: pentru pâinea uşoară din făină fină. Pâinea franţuzească necesită o temperatură şi un program special pentru a avea o crustă crocantă. Nu este recomadat să se folosească la reţete la care se foloseşte unt, margarină sau lapte.
3. **Programul Făină integrală**:pâinea din făină integrală este o pâine pe bază de drojdie, care are în componenţă o cantitate semnificativă de făină integrală. Pâinea din făină integrală este mai nutritivă deoarece făina este măcinată cu tot cu tărâţe. Pâinea din făină integrală este are o culoare închisă (chiar foarte închisă atunci când este folosită toată făina integrală) şi este mult mai gutoasă şi sănătoasă decât cea din făină rafinată (chiar dacă nutrienţii „care se pierd în timpul procesului sunt adăugaţi ulterior).
4. **Programul Pâine Rapidă**: frământare, creştere şi coacerea unei franzele într-un timp mai scurt decât cel necesar meniului de bază. Însă pâinea coaptă în această setare este de obicei mai mică, cu o textură densă.
5. **Programul Pâine Dulce**: acest program este destinat coacerii unei pâini bogate în zaharuri, grăsimi şi proteine care duc la intensificarea culorii închise a crustei. Datorită procesului mai îndelungat de creştere pâinea va fi uşoară şi mai puţin densă.
6. **Programul Ultra Rapid**: Franzela este frământată, creşte şi este coaptă într-un timp scurt, având o textură mai densă.
7. **Programul Pâine fără Gluten**: Ingredientele pentru o pâine fără gluten sunt unice. Chiar dacă sunt pâini cu drojdie, coca seamănă mai mult cu un aluat. De asemenea, este foarte important să nu frământaţi prea mult coca pentru pâinea fără gluten. Pâinea creşte o singură dată, iar datorită conţinutului bogat în umezeală, timpul de coacere este mai mare. Ingredientele suplimentare trebuie adăugate la începutul programului alături de ingredientele de bază. Gem: marmelade şi gemuri fierte. Puteţi tăia bucăţele fructe sau legume înainte de a le pune în tava pentru pâine.
8. **Programul Aluat**: (culoarea şi dimensiunea franzelei nu sunt valabile):
   Presupune frământarea şi creşterea, dar fără coacere. Scoateţi aluatul şi utilizaţi-l pentru a face chifle de pâine, pizza, pâine aburită, etc.
9. **Programul Dulceaţă**: (culoarea, dimensiunea franzelei şi programul de întârziere nu sunt valabile): Apăsaţi butonul **START/STOP** pentru începerea programului. Maşina de pâine este

www.elektromarkabolt.hu

ideală pentru pregătirea gemurilor şi dulceţurilor de casă. Lamele amestecă continuu ingredientele în timpul procesului iar gemul obţinut este un adevărat deliciu pe o felie de pâine proaspătă.

10. **Programul Prăjitură**: presunune frământarea, creşterea şi coacerea, însă creşterea se va face cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt.
11. **Programul Sandwich**: presunune frământarea, creşterea şi coacerea pâinii pentru sandwich, care este o pâine cu o textură uşoară şi crustă fină.
12. **Programul de Copt** (dimensiunea franzelei şi programul de întârziere nu sunt valabile însă operaţiunea poate fi ajustată apăsând **TIMP+ sau TIME-.** Apăsaţi butonul **TIMP**+ sau **TIMP**- o dată iar durata va scădea sau va mai creşte cu 1 minut. Durata prestabilită este de 10-60 minute): Pentru coacerea suplimentară a pâinilor care sunt prea uşoare sau care nu sunt coapte suficient, acest program nu presupune frământare sau coacere.

Culoare

Cu acest buton puteţi selecta culoarea pâinii **DESCHISĂ**, **MEDIE** sau **NEAGRĂ** pentru coajă. Veţi auzi un semnal sonor scurt după fiecare apăsare. Acest buton este folosit doar pentru programele: **Programul de bază, Programul Pâine franţuzească, Programul Făină integrală, Programul Pâine Rapidă, Programul Pâine Dulce, Programul Ultra Rapid, Programul Pâine fără Gluten, Programul Prăjitură, Programul Sandwich, şi Programul de Copt.**

Franzelă

Atingeţi acest buton pentru a selecta mărimea pâinii: 900g, 1200g. Atunci când selectaţi dimensiunea dorită, ecranul va afişa dimensiunea corespunzătoare. Vă rugăm să luaţi la cunoştiinţă faptul că timpul total de funcţionare poate varia în funcţie de mărimea franzelei. Acest program nu este valabil pentru anumite programe, detaliile se referă la programul corespunzător descris în sectiunea **MENIU** de mai sus.

Timp

Dacă nu doriţi ca aparatul să înceapă să funcţioneze imediat, puteţi utiliza butonul pentru a seta timpul de întârziere.

Pasul de setare al funcţiei de întârziere este următorul:

1) Selectaţi meniul, culoarea, mărimea franzelei dumneavoastră.
2) Setaţi timpul de întârziere prin atingerea butonului **TIMP**. Timpul de întârziere ar trebui să includă timpul de funcţionare al meniului ales. Să presupunem că acum este 8:30PM şi doriţi ca pâinea să fie gata pentru a o putea servi la ora 7:00Am în ziua următoare, astfel că timpul de întârziere ar trebui să fie 10 ore şi 30 minute. Atingeţi butonul **TIMP** în continuu până ce ora 10:30 va apărea pe ecran. Incrementul fiecărei atingeri este de 10 minute.
3) Atingeţi butonul **STOP**/**START** pentru a activa acest program de întârziere. Puteţi vedea punctul clipind, iar ecranul **LCD** va face numărătoarea inversă pentru a indica timpul rămas.

Vă rugăm să luaţi la cunoştiinţă că timpul maxim de întârziere este 13 ore. Nu folosiţi ingrediente perisabile, ca de exemplu: ouă, lapte proaspăt, fructe, ceapă cu meniul de întârziere.

MENŢINEREA CALDĂ A PÂINII

Pâinea poate fi păstrată caldă în mod automat timp de 1 oră după coacere. Pe durata menţinerii caldă a pâinii, dacă doriţi să scoateţi afară pâinea, opriţi programul prin atingerea butonului **START**/**STOP**.
Observaţie: Programele **Aluat** şi **Dulceaţă** nu au funcţia de **Menţinere la cald**

MEMORIE

Dacă alimentarea cu curent electric a fost întreruptă pe durata procesului de fabricare a pâinii, acesta va continua automat în 10 minute, chiar prin atingerea butonului **START**/**STOP**. Dacă timpul de întrerupere depăşeşte 10 minute, memoria nu poate fi păstrată, trebuie să scoateţi ingredientele din tava pentru pâine şi să adăugaţi ingredientele din nou în tava pentru pâine, iar maşina de făcut pâine

www.elektromarkabolt.hu

va începe să funcţioneze din nou. Dar dacă aluatul nu a intrat în faza de creştere atunci când alimentarea cu curent electric s-a întrerupt, atingeţi direct butonul **START/STOP** pentru a relua programul de la început.

MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

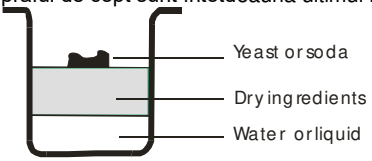
Maşina poate funcţiona bine într-o gamă largă de temperaturi, dar s-ar putea să existe o diferenţă în ceea ce priveşte mărimea franzelei între pregătirea pâinii într-o cameră unde este foarte cald şi pregătirea pâinii într-o cameră unde temperatura este foarte scăzută. Vă sugerăm ca temperatura ambiantă să fie între 15 º C şi 34 º C.

DISPLAY DE AVERTIZARE:

1. Dacă ecranul indică **H HH** după ce aţi apăsat butonul **START/STOP**, temperatura normală din interior este încă prea ridicată. Opriţi programul. Deschideţi capacul şi lăsaţi maşina să se răcească timp de 10 până la 20 minute.
2. Dacă ecranul indică **L LL** după ce aţi apăsat butonul **START/STOP**, temperatura normală din cuptor este prea scăzută. Opriţi programul. Deschideţi capacul şi lăsaţi maşina să se răcească timp de 10 până la 20 minute.
3. Dacă ecranul indică **E E0** sau **E E1** după ce aţi atins butonul **START/STOP**, aceasta înseamnă că temperatura senzorului nu mai funcţionează corect. Vă rugăm să duceţi aparatul la un service autorizat pentru a se verifica cu atenţie senzorul.

CUM SĂ FACEŢI PÂINE

1. Aşezaţi tava pentru pâine la locul său, apoi rotiţi-o în direcţia acelor de ceasornic până ce se va auzi un clic, semnalizând poziţia corectă. Fixaţi lama de frământare pe arborele motor. Pentru a scoate mai uşor lama de frământare, ungeţi-o cu unt sau margarină.
2. Aşezaţi ingredientele în tava pentru pâine. Vă rugăm să respectaţi ordinea menţionată în reţetă. De obicei, apa sau lichidele se pun primele, apoi se adaugă zahărul, sarea şi făina, iar drojdia sau praful de copt sunt întotdeauna ultimul ingredient.



Observaţie: cantităţile maxime de făină şi drojdie care pot fi utilizate sunt menţionate în reţetă.

3. Faceţi o mică adâncitură cu degetul în vârful făinii, adăugaţi drojdia în acea adâncitură, asiguraţi-vă că aceasta nu vine în contact cu lichid sau sare.
4. Închideţi uşor capacul şi băgaţi cablul în priză.
5. Atingeţi butonul **MENIU** până când programul dorit este selectat.
6. Atingeţi butonul **CULOARE** pentru a selecta culoarea dorită a crustei.
7. Atingeţi butonul **FRANZELĂ** pentru a selecta mărimea dorită. (900g, sau 1,2 kg).
8. Setaţi timpul de întârziere prin atingerea butonului **TIMP+** sau **TIMP -**. Săriţi acest pas dacă doriţi ca aparatul dumneavoastră de făcut pâine să înceapă să funcţioneze imediat.
9. Atingeţi butonul **START/STOP** timp de aproximativ 3 secunde pentru a începe funcţionarea.
10. Odată ce procesul s-a încheiat, se va auzi un bip. Atingeţi butonul **START/STOP** timp de aproximativ 3 secunde pentru a opri procesul şi a scoate pâinea. Deschideţi capacul şi în timp ce folosiţi mănuşi pentru cuptor, rotiţi tava pentru pâine în sensul invers acelor de ceasornic şi scoateţi afară pâinea. **Observaţie: tava pentru pâine şi pâinea sunt foarte fierbinţi! Aveţi grijă.**
11. Lăsaţi tava pentru pâine să se răcească înainte de a scoate pâinea. Apoi utilizaţi o spatulă antiadezivă pentru a elibera uşor părţile laterale ale pâinii de tava pentru pâine.
12. Rotiţi tava pentru pâine cu fundul în jos peste un grătar din sârmă de răcire sau curăţaţi suprafaţa de gătit şi agitaţi uşor până ce cade pâinea.

www.elektromarkabolt.hu

13. Lăsaţi pâinea să se răcească timp de aproape 20 minute înainte de a o tăia felii. Se recomandă să tăiaţi felii pâinea cu un cuţit electric, şi nu cu un cuţit pentru fructe sau cuţit de bucătărie, pentru că pâinea se poate deforma.
14. Dacă nu sunteţi în cameră sau nu aţi apăsat butonul **START/STOP** la încheierea funcţiona fi păstrată caldă automat timp de 1 oră, atunci când se termină această funcţie de menţinere caldă a pâinii, veţi auzi 10 bipuri.
15. Atunci când nu utilizaţi maşina de făcut pâine, sau nu aţi finalizat funcţionarea acesteia, deconectaţi cablul.

Observaţie: Înainte de a tăia felii franzela, folosiţi cârligul pentru a scoate lama de frământare ascunsă la fundul franzelei. Franzela este fierbinte, nu scoateţi cu mâna pentru a scoate lama de frământare.

Observaţie: Dacă pâinea nu a fost consumată toată, vă sfătuim să depozitaţi pâinea rămasă într-o pungă sau bol sigilat din plastic. Pâinea poate fi depozitată timp de trei zile la temperatura camerei, împachetată într-o pungă sau vas sigilat din plastic şi apoi pusă în frigider, timpul de depozitare este cel mult zece zile. Întrucât pâinea făcută de dumneavoastră nu conţine conservanţi, în general timpul de depozitare nu este mai mare decât acela al pâinii din comerţ.

Curăţare şi depozitare:

Deconectaţi maşina de la sursa de alimentare cu curent electric şi lăsaţi-o să se răcească înainte de a începe să o curăţaţi.

1. tava pentru pâine: Frecaţi în interior şi în exterior cu o cârpă umedă. Nu folosiţi agenţi de curăţare ascuţiţi sau abrazivi.

Observaţie: Introduceţi tava de pâine în poziţia corectă, apoi apăsaţi-o. Dacă nu se poate introduce, ajustaţi puţin tava pentru a o aşeza în poziţia corectă, apoi apăsaţi-o.

2. lama pentru frământare Dacă lama pentru frământare este greu de scos din ax, înmuiaţi în prealabil tava pentru pâine în apă.
3. capac şi fereastră: Curăţaţi uşor capacul şi maşina în interior şi în exterior cu o cârpă uşor umezită. Nu folosiţi produse abrazive de curăţare pentru că aceastea pot duce la deteriorarea suprafeţei maşinii. Nu scufundaţi niciodată carcasa pentru a o curăţa.

Observaţie: Este recomandat să nu dezasamblaţi capacul pentru curăţare.

4. Înainte ca maşina de pâine să fie împachetată pentru a fi depozitată, asiguraţi-vă ca aceasta s-a răcit complet, că este curăţată şi uscată, iar capacul este închis.

Acest aparat se conformează directivelor CE pentru suprimarea interferenţei radio şi siguranţa tensiunii joase şi a fost conceput pentru a respecta cerinţele actuale de siguranţă.

Mediul înconjurător

Nu aruncaţi aparatul împreună cu deşeurile casnice atunci când nu mai este utilizabil, duceţi-l la un punct de colectare a deşeurilor pentru reciclare. Astfel ajutaţi la conservarea mediului.

Garanţie & service

Dacă aveţi nevoie de informaţii sau aveţi o problemă, contactaţi Centrul Relaţii Clienţi Gorenje din ţara dumneavoastră (veţi găsi numărul de telefon în broşura de garanţie tradusă în mai multe limbi). Dacă nu există niciun Centru de Relaţii Clienţi în ţara dumneavoastră, mergeţi la dealer-ul local Gorenje sau contactaţi Departamentul de Service al Aparatelor Domestice Gorenje

Numai pentru uz personal!

GORENJE
VĂ DOREŞTE SĂ FOLOSIŢI PRODUSELE NOASTRE CU MULTĂ PLĂCERE

Ne rezervăm dreptul oricăror modificări!

www.elektromarkabolt.hu

Fontos biztonsági utasítások:

Üzembe helyezés előtt kérjük, alaposan olvassa el a használati utasítást.

1. Az elektromos készülék használata előtt a következő alapvető óvintézkedéseket mindig be kell tartani:
2. Kérjük, tartsa meg ezt a használati útmutatót, a garancialevelet, a pénztári bizonylatot, és ha lehetséges, a termék dobozát és a belső csomagolást.
3. A gép kizárólag magáncélú felhasználásra szánták, nem kereskedelmi használatra!
4. Használat előtt ellenőrizze, hogy a fali konnektor feszültsége megfelelő-e a készülék műszaki tábláján jelzettekkel.
5. Mindig húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból, amikor a készüléket nem használja, ha kiegészítő tartozékot csatlakoztat, tisztítja a gépet, vagy amikor üzemzavar keletkezik. Kapcsolja le a gépet előtte. A csatlakozódugónál fogva húzza ki, ne a kábelt.
6. Hogy a gyermekeket megóvjuk az elektromos készülékek veszélyeitől, soha ne hagyja őket felügyelet nélkül a géppel. Következésképpen, amikor kiválasztja a gép helyét, úgy tegye, hogy gyerekek ne férhessenek hozzá a géphez. Ügyeljen rá, hogy a kábel ne lógjon le.
7. Rendszeresen ellenőrizze, hogy a készülék nem rongálódott-e meg. Ha bármilyen károsodás történt, a gépet ne használja!
8. Ne javítsa a gépet saját kezűleg, hanem kérjen szakvéleményt egy arra jogosult szakembertől.
9. Biztonsága érdekében a törött vagy megrongálódott dugaszt a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló szakembertől származó megfelelő dugaszra kell lecserélni.
10. A kábelt tartsa távol hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől, éles tárgyaktól és hasonlóktól.
11. Sose hagyja a gépet felügyelet nélkül! Kapcsolja le a gépet a hálózatról, amikor nem használja, még ha csak egy percre is.
12. Csak eredeti tartozékokat használjon.
13. Ne használja a gépet szabadtéren.
14. Semmi esetre se helyezze a gépet vízbe vagy folyadékba, vagy kerüljön ilyennel érintkezésbe. Ne használja a gépet vizes vagy nedves kézzel.
15. Amennyiben a gép nedves vagy vizes lesz, azonnal húzza ki a konnektorból. Ne nyúljon bele a vízbe.
16. Csak rendeltetésszerűen használja a gépet, a készülék műszaki tábláján jelzettek szerint.
17. Ne használja a gépet sérült csatlakozóval.
18. Ne érintse meg a gép egyetlen mozgó vagy forgó alkatrészét sem.
19. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat és a gombokat.

www.elektromarkabolt.hu

20. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől, vagy biztosítsa folyamatos felügyeletüket. 8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették.
21. Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
22. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idosebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.
23. Sose ütögess a kenyérsütő edényt a tetején vagy a szélein, ez megrongálhatja az edényt.
24. Alufóliát vagy más anyagokat ne helyezzen a készülékbe, mert emeli a tűz vagy a rövidzárlat kockázatát.
25. Sose takarja le a készüléket konyharuhával vagy más anyaggal, a hőnek és a gőznek szabadon kell távoznia. Tűz keletkezhet, ha le van takarva vagy érintkezik gyúlékony anyaggal.
26. A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra, vagy távvezérlőrendszerre.
27. FIGYELMEZTETÉS! A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak. Ügyeljen, hogy a készülék fűtőelemeit ne érintse meg.
28. FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon általános forgalomban lévő tisztítószereket, gőztisztító berendezést, éles eszközöket, durva tisztítószereket, semmiféle nátriumhidroxid tartalmú szert vagy súroló eszközt a mikrohullámú sütő egyetlen részének tisztításához sem.
29. Ne hagyja a hálózati kábelt az asztal vagy a munkalap széle alá lógni.
30. A konnektor mindig legyen könnyen hozzáférhető azért, hogy a dugó veszély esetén könnyen kihúzható legyen.
31. Másik lehetőségként az elektromos hálózatba szabályszerűen beépített kapcsolóval lehetővé kell tenni a sütő lekapcsolását a hálózatról.
32. A berendezést egy megfelelően telepített, földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 230V/50 Hz váltakozó áramra.
33. FIGYELMEZTETÉS! A KÉSZÜLÉKET VÉDŐFÖLDELÉSSEL KELL ELLÁTNI! A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha ezt a biztonsági előírást nem tartják be.
34. A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra, vagy távvezérlőrendszerre.
35. Zajkibocsátás: Lc < 68 dB(A)

Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

www.elektromarkabolt.hu

A gép első használata:

Ellenőrizze a kenyérsütő edényt és tisztítsa meg a sütőkamra többi részét is. Az edény tapadásmentes bevonattal van ellátva. Ne használjon éles tárgyakat és ne súrolja! A sütőedény tapadás gátló anyaggal borított. Olajozza be és süsse üresen a sütőedényt kb. 10 percen keresztül. Tisztítsa meg újból. Helyezze a dagasztó rudat a tengelyre a sütőtérben. Szellőztesse ki a helyiséget, ha kellemetlen szagot érez.

Elektromos csatlakozás:

A gépet csak megfelelően bekötött, 230V-os, 50Hz-es, földelt konnektorba csatlakoztassa. Amint a kenyérsütőt csatlakoztattuk a konnektorba, sípolás lesz hallható és a kijelzőn a következő felirat jelenik meg: “1 3:00, 1200g, MEDIUM”. Ugyanakkor a »2« és az »55« közötti két pont nem villog állandóan. Az »1« a javasolt programot jelzi. Az »1200g« és a »MEDIUM« szintén javasolt beállítások.

FUNKCIÓK & MŰKÖDTETÉS

Ismerje meg kenyérsütőjét!



1. Fedél
2. Fedél fogantyú
3. Betekintő ablak
4. Kenyérsütő edény
5. Dagasztó lapát
6. Vezérlő panel
7. Készülékház
8. Mérőpohár
9. Mérőkanál
10. Kiemelő horog

A VEZÉRLŐ PANEL BEMUTATÁSA

(A kijelző változhat előzetes bejelentés nélkül.)



1. A kiválasztott program jele
2. Az egyes programok időtartama

www.elektromarkabolt.hu

Indítás/Megállítás

E gomb segítségével indíthatja el vagy állíthatja le a kiválasztott sütőprogramot.
A program elindításához nyomja meg egyszer a "**START**/**STOP**" gombot. Egy rövid sípolás hallatszik és a kettőspont az idő kijelzőben elkezd villogni, a program elindul. Minden más gomb inaktív a program elindulása után, kivéve a **START**/**STOP** (indítás/megállítás) gombot.
A program leállításához nyomja meg a "**START**/**STOP**" gombot kb. 3 másodperc hosszan, aztán egy sípolás hallatszik, ami azt jelzi, hogy leállt a program.

Menüpontok

A különböző programok beállítására szolgál. Minden alkalommal, amikor megérinti a **MENU** gombot, a program változik (rövid sípolás kíséretében). Ha folyamatosan nyomja a gombot, az LCD kijelzőn megjelenik a 12 program. Válassza ki a kívánt programot. A 12 menüpont magyarázatát lásd alább:

1. **Basic (alap)**: Fehér és kevert kenyérhez, ami főként búza- és rozslisztből készül. A kenyér állaga tömör. A kenyér héjának színét a **COLOR** gomb segítségével állíthatja be.
2. **French (francia)**: Finomlisztből készült, könnyű kenyerekhez. A francia kenyér készítéséhez speciális időzítésre és hőfokokra van szükség, hogy finom, ropogósra süljön, a héja pedig gyönyörűen megpiruljon Ez a program nem alkalmas olyan receptek elkészítésére, amelyek vajat, margarint vagy tejet tartalmaznak.
3. **Whole wheat (teljes kiőrlésű)**: A teljes kiőrlésű kenyér olyan élesztővel készült kenyér, ami jelentős mennyiségű (legalább 50%) teljes kiőrlésű lisztet tartalmaz. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek táplálóbbak, mert a liszt őrlése az egész búzaszemből történik (beleértve a korpát és a csírát is). A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér színe a barna és a sötétbarna (ha kizárólag teljes kiőrlésű lisztből készült) között van, maga a kenyér pedig ízletesebb és egészségesebb, mint a fehér finomlisztből készült kenyéré (akkor is, ha az „elveszett" tápanyagokat hozzáadják a fehér liszthez).
4. **Quick (gyors)**: A cipó nagysága és a késleltetés ennél a programnál nem állíthatók be. A cipó dagasztása, kelesztése és sütése az alap kenyér programnál rövidebb ideig tart. Ebben a beállításban sütött kenyér általában kisebb és sűrűbb állagú.
5. **Sweet (édes)**: Az édes kenyerek beállítás olyan kenyerek készítésére megfelelő, amelyek nagy mennyiségű cukrot, zsiradékot és fehérjét tartalmaznak, ezektől pedig a kenyér még barnább lesz. Mivel a kenyér hosszabb ideig kel, könnyebb és levegősebb lesz.
6. **Ultra fast (ultra gyors)**: A késleltetés funkció nem alkalmazható. Dagasztás, kelesztés és a cipó sütése igen rövid időn belül. A kenyér általában kisebb és érdesebb, mint a **QUICK** programmal sütött kenyér.
7. **Gluten free (gluténmentes):** A gluténmentes kenyér sütéséhez szükséges hozzávalók egyediek. Bár „élesztős kenyerek", a tészta általában nedvesebb. Az is fontos, hogy a gluténmentes kenyeret ne keverjük vagy dagasszuk túl. Csak egy kelesztés van és a nagy nedvességtartalom miatt a sütési idő hosszabb. Az összes hozzávalót a program elején kell hozzáadni, az alap-hozzávalókkal együtt.
8. **Dough (tészta)**: A szín és a cipó mérete funkciók ennél a programnál nem állíthatók be. Dagasztás és kelesztés, sütés nélkül. Vegye ki a sütőedényből a tésztát és formázza zsemle, pizza vagy kifli stb. formára
9. **Jam (dzsem)**: A szín, a cipó mérete és a késleltetés funkciók ennél a programnál nem állíthatók be. A program elindításához nyomjuk meg közvetlenül a **START**/**STOP** gombot. A kenyérsütő készülék kitűnően alkalmas házi lekvárok és dzsemek főzésére. A keverőlapát a folyamat teljes időtartama alatt automatikusan kevergeti a hozzávalókat, amelyek tökéletes kiegészítői lehetnek a frissen sült kenyérnek.
10. **Cake (sütemény)**: Dagasztás, kelesztés és sütés, de a kelesztés szódabikarbónával vagy sütőporral történik.
11. **Sandwich (szendvics)**: Szendvicskészítésre alkalmas kenyér dagasztása, kelesztése és sütése. Az így készült kenyér állaga könnyebb, a héja pedig vékonyabb.
12. **Bake (sütés):** A cipó mérete és a késleltetés funkciók ennél a programnál nem állíthatók be, de a működés időtartama a **TIME+** és a **TIME-** gombok segítségével változtatható. A **TIME+** vagy a

www.elektromarkabolt.hu

TIME- gomb egyszeri érintésére az időtartam 1-1 perccel nő vagy csökken. A beállítható időtartam 10 és 60 perc között van. Ez a program alkalmas az olyan kenyerek további sütésére, amelyek túl világosak lettek vagy nem sültek át rendesen. Ennél a programnál nincs dagasztás vagy kelesztés.

Colour (Szín)

Ezzel a gombbal választhat a **LIGHT (Világos)**, **MEDIUM (Közepes)** vagy **DARK (sötét)** színű kenyérhéj közül. A gomb minden egyes megnyomása után rövid sípolás lesz hallható. Ez a gomb csak a következő programok esetében használható: **BASIC (alap), FRENCH (francia), WHOLE-WHEAT (teljes kiőrlésű), QUICK (gyors), SWEET (édes), ULTRA FAST (ultra gyors), GLUTEN FREE (gluténmentes), CAKE (sütemény), SANDWICH (szendvics) és BAKE (sütés)**.

Loaf (Cipó)

Nyomja meg ezt a gombot a kenyér méretének kiválasztásához: **900 g, 1200 g**. Ha kiválasztotta a kívánt méretet, az LCD kijelzőn látható lesz a megfelelő méret. A működés időtartama függ a cipó méretétől. Ez a gomb egyes programok esetében nem használható, részletes leírás a fenti **MENÜPONTOK** részben található.

Time (Idő)

Ha nem szeretné, hogy a készülék azonnal nekilásson a kenyér elkészítéséhez, ennek a gombnak a segítségével beállíthatja a késleltetési időt.

A késleltetési funkció beállítása lépésről lépésre a következő:

1) Válassza ki a menüpontot, a színt és a cipó méretét.
2) Állítsa be a késleltetési időt a **TIME+** vagy a **TIME-** gomb segítségével. A késleltetési időbe bele kell számolni a kiválasztott program sütési idejét is. Tegyük fel, hogy most este 8:30 van és a következő reggel 7:00-re szeretnénk, ha elkészülne a kenyér, így a késleltetési idő 10 óra 30 perc. Nyomja meg egymás után többször a **TIME+** vagy a **TIME-** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:30. A **TIME+** vagy a **TIME-** gomb minden egyes érintésére 10 perccel nő vagy csökken a beállított időtartam.
3) Nyomja meg a **START**/**STOP** gombot a késleltetés aktiválásához. Láthatja, hogy a kettőspont villog, és az **LCD**-n megjelenik a fennmaradó idő a visszaszámlálással.

Megjegyzés: a maximális késleltetési idő 13 óra. Továbbá ne használjon semmilyen romlandó hozzávalót, mint pl. tojást, friss tejet, gyümölcsöket és hagymát a késleltetett menüpontban.

MELEGEN TARTÁS

A sütés végeztével a kenyeret automatikusan 1 órán keresztül melegen lehet tartani. Ha a melegen tartás közben ki szeretné venni a kenyeret, kapcsolja le a programot a **START**/**STOP** gomb megnyomásával.

MEGJEGYZÉS: A DOUGH (tészta) és a JAM (dzsem) programok esetében nem használható a melegen tartás funkció.

MEMÓRIA

Ha a kenyérkészítés folyamatát áramszünet szakítaná meg, a kenyérsütés 10 percen belül automatikusan folytatódik a **START**/**STOP** gomb megnyomása nélkül is. Amennyiben az áramszünet hosszabb 10 percnél, a memória nem tartja meg a programot, a kenyérsütőt újra kell indítani. Helyezzen új hozzávalókat a gépbe. Amennyiben a tészta készítése nem lépett még a kelesztési fázisba az áramszünet kezdetekor, megnyomhatja közvetlenül a **START**/**STOP** gombot, hogy a program újra elkezdődjön az elejéről.

www.elektromarkabolt.hu

KÖRNYEZET

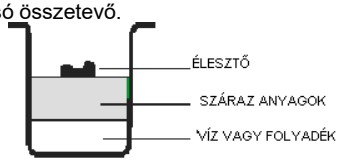
A készülék jól működik széles hőmérsékleti határokon belül, de a cipó mérete különböző lehet egy nagyon meleg és egy nagyon hideg szobában. Javasoljuk, hogy a szoba hőmérséklete 15 ºC és 34 ºC között legyen.

FIGYELMEZTETŐ KIJELZÉSEK:

1. Ha a kijelző "**H HH**"-t mutat, miután a **START/STOP** gombot megnyomta, a hőmérséklet még túl magas a készülék belsejében. Meg kell állítani a programot. Nyissa ki a fedelet és hagyja hűlni a gépet 10-20 percen keresztül.
2. Ha a kijelző „**L LL**"-t mutat a **START/STOP** gomb megnyomását követően, a készülék hőfoka túl alacsony. A kenyérsütőt helyezzük olyan helyiségbe, amelynek hőfoka magasabb.
3. Ha a kijelző "**E E0**"-t vagy "**E E1**"-t mutat, miután megnyomta a **START/STOP** gombot, a hőmérséklet-érzékelő hibásan működik. Kérjük, hogy ellenőriztesse az érzékelőt arra felhatalmazott szakemberrel.

HOGYAN KÉSZÍTSÜNK KENYERET

1. Illessze a kenyérsütő edényt a helyére, aztán fordítsa óramutató járása szerinti irányba, amíg tökéletesen bekattan a helyére. Illessze a keverőlapátokat a tengelyre. Kenje be a keverőlapátot margarinnal a sütést megelőzően, hogy utána könnyebb legyen kiemelni a tésztából.
2. Helyezze az összetevőket a kenyérsütő edénybe. Általában a vizet vagy a folyadékot javasolt először behelyezni, aztán a cukrot, a sót és a lisztet, míg az élesztő vagy a sütőpor mindig az utolsó összetevő.



Megjegyzés: a liszt és az élesztő maximális mennyisége, amelyet fel lehet használni, a receptben megtalálható

3. Készítsen az ujjával egy kis bemélyedést a liszt tetejére, tegye bele az élesztőt, és ügyeljen rá, hogy ne érintkezzen a folyadékkal vagy a sóval.
4. Csukja le a fedelet és csatlakoztassa a vezetéket a konnektorba.
5. Nyomkodja a **MENU** gombot addig, amíg a kívánt programot kiválasztja.
6. Nyomja meg a **COLOR (Szín)** gombot a héj kívánt színének kiválasztásához.
7. Nyomja meg a **LOAF (Cipó)** gombot, hogy kiválassza a megfelelő méretet. (900g vagy 1,2kg)
8. Állítsa be a késleltetési időt a **TIME+** vagy **TIME-** gombok segítségével. Ez a lépés ki is maradhat, ha azonnal el szeretné készíteni a kenyeret.
9. Nyomja meg a **START/STOP** gombot a működés elindításához.
10. Amint a folyamat befejeződött, tíz sípolás lesz hallható. A folyamat befejezéséhez tartsa 3 másodpercig benyomva a **START/STOP** gombot. Nyissa fel a fedelet és edényfogót használva fordítsa a sütőedényt óramutató járásával ellentétes irányba, majd vegye ki kenyérsütő edényt. ***Vigyázat! A kenyérsütő edény és a kenyér nagyon forró lehet! Legyen mindig nagyon óvatos.***
11. Hagyja lehűlni a kenyérsütő edényt mielőtt kiveszi a kenyeret. Aztán használjon tapadásmentes lapátot és finoman válassza le a kenyeret az edény oldaláról.
12. Fordítsa a kenyérsütő edényt fejjel lefelé egy rácsos alátétre vagy a tiszta munkalapra és finoman rázza, amíg a kenyér kiesik.
13. Szeletelés előtt hagyja a kenyeret kb. 20 percig hűlni. Javasoljuk, hogy elektromos vagy kenyérvágó késsel szeletelje a kenyeret, ne gyümölcs- vagy konyhai késsel, mert a szeletek így nem lesznek egyformák és szét is morzsolódhatnak.
14. Ha a sütés végeztével nincs a készülék közelében és nem nyomja meg a **START/STOP** gombot, a készülék a kenyeret 1 órán keresztül automatikusan melegen tartja. Amikor a melegen tartásnak vége, 10 sípolás hallatszik.
15. Ha nem használja a készüléket vagy befejezte a műveletet, húzza ki a vezetéket.

www.elektromarkabolt.hu

Megjegyzés: Mielőtt felszeletelné a cipót, használja a kiemelő horgot a kenyér aljában megbúvó dagasztó lapát eltávolításához. A cipó forró, sose kézzel távolítsa el a dagasztó lapátot.
Megjegyzés: Ha nem fogyasztja el teljesen a kenyeret, javasolt a maradékot lezárt műanyag zacskóban vagy kenyértartóban tárolni. A kenyér kb. 3 napig tárolható szobahőmérsékleten, ha több napig szeretné tárolni, csomagolja zárható műanyag zacskóba vagy edénybe és tegye hűtőbe, így maximum 10 napig tárolhatja. Az otthon készített kenyér eltarthatósági ideje rövidebb, mint a boltban vásárolt kenyéré.

Tisztítás és karbantartás:

A tisztítás előtt húzza ki a gépet a konnektorból és hagyja lehűlni.

1. Kenyérsütő edény: Törölje le nedves ronggyal kívül és belül. Ne használjon éles vagy dörzsölő anyagot.
   MEGJEGYZÉS: Helyezze be a kenyérsütő edényt és nyomja lefelé, amikor már a helyén van. Ha az edény nem helyezhető be, állítsunk rajta egy kicsi, hogy a megfelelő helyre kerüljön, majd nyomjuk le.
2. Dagasztó lapát: Ha a dagasztó lapátot nehéz eltávolítani a tengelyről, áztassa be vízbe a kenyérsütő edényt előtte.
3. Készülékház: A készülékház külső felületét töröljük át óvatosan nedves ruhával. Ne használjunk erős tisztítószereket. Soha ne merítsük a készülékházat vízbe tisztítás céljából
   MEGJEGYZÉS: A fedél eltávolítása tisztítás céljából nem javasolt.
4. Szellőző: A készülék megfelelő szellőzése érdekében a szellőző fedelét időnként távolítsa el és tisztítsa meg.
5. Mielőtt készüléket elpakolnánk, győződjünk meg róla, hogy teljesen lehűlt, tiszta és száraz, illetve a fedele zárva van.

Ezt a készüléket az Európai Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (úgymint az elektromágnesesség-tűrő vagy a kisfeszültség-tűrő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Környezetvédelem

A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez.

Jótállás és szerviz

Ha információra van szüksége, vagy problémája merült fel a készülékkel kapcsolatban, forduljon az adott ország Gorenje vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik vevőszolgálat, forduljon a Gorenje helyi szaküzletéhez vagy a Gorenje háztartási kisgépek helyi szakszervizéhez.

Csak személyes használatra!

A GORENJE
SOK ÖRÖMET KÍVÁN A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ
A módositas jogát fenntartjuk!

www.elektromarkabolt.hu

UA

Важливі застереження:

Перед тим, як користуватися даним приладом, будь ласка, уважно прочитайте наступні інструкції.

1. При користуванні електричним приладом, треба дотримуватися таких основних правил:
2. Будь ласка, зберігайте дані інструкції, гарантійний талон, фіскальній чек і, якщо це можливо, коробку з її вмістом!
3. Цей прилад призначений виключно для користування у домашньому господарстві, а не для комерційних цілей!
4. Перед користуванням переконайтеся, що рівень напруги у електромережі Вашого помешкання співпадає із рівнем напруги, зазначеному на фірмовіій таблицчі.
5. Завжди відключайте прилад від електромережі, коли Ви ним не користуєтеся, розбираєте його, під час чищення, або, в разі виявлення несправності. Спочатку вимкніть прилад, а потім витягніть штепсель з розетки, тримаючи рукою штепсель. Не тягніть за шнур живлення.
6. З метою безпеки, не залишайте дітей без нагляду поруч із електричним приладом. Отже, місце, яке Ви обрали для Вашого приладу, має бути недоступним для дітей, також стежте, щоб шнур живлення не звисав і був недосяжним для дітей.
7. Регулярно оглядайте шнур живлення, щоб своєчасно виявити можливі пошкодження. Якщо шнур живлення пошкоджено, приладом не можна користуватися.
8. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться до уповноваженого фахівця.
9. Щоб користування приладом було безпечним, пошкоджений або несправний штепсель необхідно замінити на аналогічний штепсель від виробника, зробити це повинен представник сервісного центру або кваліфікований фахівець.
10. Шнур живлення має бути подалі від джерела тепла або вологи, прямих сонячних променів, гострих країв, тощо.
11. Ніколи не залишайте прилад без нагляду! Завжди відключайте прилад від електромережі, коли Ви ним не користуєтеся , навіть, на кілька хвилин.
12. Користуйтеся тільки оригінальними аксесуарами.
13. Користуйтеся приладом тільки у приміщенні.
14. За жодних умов не занурюйте прилад у воду або іншу рідину, уникайте контакту з вологою. Не користуйтеся приладом, якщо у Вас мокрі або вологі руки.
15. Якщо раптом прилад вологий, негайно витягніть штепсель з розетки. Якщо прилад опинився у воді, не намагайтеся дістати його до того, як витягнете штепсель з розетки.

www.elektromarkabolt.hu

16. Використовуйте прилад за призначенням, відповідно до інформації на фірмовій наклейці.
17. Не користуйтеся приладом, якщо розетка несправна.
18. Не торкайтеся будь-яких рухомих частин приладу.
19. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками.
20. Дітей, молодших 8 років, не варто допускати до прибору, лише за умови постійного нагляду дорослого. Стежте, щоб діти не гралися з приладом. За умови чітких інструкцій, роз'яснень з приводу безпечного використання або під наглядом дорослої здорової людини , даним приладом можуть користуватись діти старші за 8 років, люди з послабленими фізичними, чутливими та психічними здібностями, особи без досвіду використання прилада.
21. Очищення і обслуговування приладу не дозволяється проводити дітям молодшим за вісім років і лише під наглядом дорослих.
22. Ніколи не стукайте формою для випікання хліба по поверхні або краю, щоб дістати хліб, це може пошкодити форму.
23. Не можна розміщувати всередині приладу металеві фольгу або інші матеріали, це може спричинити пожежу або коротке замикання.
24. Ніколи не накривайте прилад рушником або іншими матеріалами, тепло і пара повинні вільно виходити назовні. В разі, якщо прилад накритий, або розміщений поруч із легкозаймистими матеріалами, може виникнути пожежа.
25. Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
26. Тримайте прилад та шнур живлення подалі від дітей молодших восьми років. Для догляду за приладом не використовуйте пароочищувачі, очищувачі високого тиску, гострі предмети, абразивні миючі засоби та матеріали для чищення, засоби для видалення плям. Шнур живлення не повинен звисати над краєм столу чи робочої поверхні.
27. Упевніться в тому, що ви маєте зручний доступ до розетки, у разі виникнення непередбачених ситуацій вам необхідно буде швидко від'єднати прилад від електропостачання. В іншому випадку, потрібно вимкнути струм у всьому приміщенні. Обов'язково притримуйтесь стандартів електробезпеки. Прилад має бути встановлений належним чином і підключений до заземленої однофазної розетки (230 V/50 Hz) Увага! Цей прилад має бути заземлений!
28. Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера або
29. системи дистанційного керування.
30. Рівень шуму: Lc < 68 дБ (A)

www.elektromarkabolt.hu

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Перше користування приладом:

Перевірте тацю для хліба і почистіть камеру приладу. Не користуйтеся гострими предметами, і не мийте її! Таця для хліба має спеціальне покриття. Змажте її жиром, і впродовж 10 хвилин випічка звільниться від таці. Почистіть іще один раз. Встановіть тістомішалку на вал приводу у камері для випікання.

Підключення до електромережі:

Прилад має бути підключений до правильно встановленої безпечної розетки 230В, 50Гц. Після підключення хлібопічки до електричної розетки пролунає звуковий сигнал, і на екрані дисплея з'явиться напис «1 2:55, 1200g, MEDIUM». Однак двокрапка між числами «2» і «55» не блимає постійно. Числом «1» позначається програма, встановлена за замовчуванням. Параметри за замовчуванням: «1200g» і «MEDIUM».

РОБОТА ТА ФУНКЦІЇ

Познайомтеся із Вашою хлібопічкою



1. Кришка
2. Ручка
3. Оглядове віконце
4. Відерце для хліба
5. Замішувачі для тіста
6. Панель управління
7. Корпус
8. Мірна чаша
9. Мірна ложка
10. Гачок

ПОЗНАЙОМТЕСЯ ІЗ ПАНЕЛЛЮ УПРАВЛІННЯ



1. Відображення обраної програми
2. Час роботи для кожної програми

www.elektromarkabolt.hu

Після підключення

Щойно хлібопіка підключена до електромережі, лунає звуковий сигнал і на дисплеї з'являється повідомлення "**1** 3:00 ". Але дві точки між "3" та "00" не блимають. "**1**" – означає відсутність програми. Стрілки вказують на 12**00 g** та **MEDIUM**.

Старт/стоп

Запуску та зупинка обраної програми випікання.
Щоб запустити програму, торкніться кнопки "**СТАРТ/СТОП**" ("**START/STOP**") і утримуйте її приблизно 3 секунди. Ви почуєте короткий звуковий сигнал, дві точки на дисплеї часу почнують блимати, програма починає працювати. Після того, як програма почала працювати, інші кнопки, крім кнопок "**СТАРТ/СТОП**" (**START/STOP),** не діють.
Щоб зупинити програму, торкніться кнопки "**СТАРТ/СТОП**" ("**START/STOP**") і утримуйте її приблизно 3 секунди, потім Ви почуєте звуковий сигнал, це означатиме, що виконання програми зупинено.

Меню

Користуйтесь меню для установки різних програм. Після кожного торкання (що супроводжується звуковим сигналом) програма міняється. Коротко торкніться кнопки кілька разів, 12 меню послідовно з'являться на LCD дисплеї. Оберіть бажану програму. Пояснення щодо функцій 12 меню надані нижче.

1. **Основна**: вимішування, підйом та випікання звичайного хліба. Ви також можете додати інгредієнти, щоб покращити смак хліба.
2. **Французька**: вимішування, підйом та випікання хліба, що вимагає тривалого часу для підйому. Хліб, що випікається за цим меню, пухкий зсередини та має хрумку скоринку.
3. **З цільного борошна**: вимішування, підйом та випікання хліба з цільного борошна. Ми не рекомендуємо застосовувати функцію скасування, оскільки це може вплинути на якість хліба.
4. **Швидка**: вимішування, підйом та випікання хлібини швидше, ніж за основною програмою. Але хліб, що випікається на даній установці, менший за розміром та тугий зсередини.
5. **Солодка**: вимішування, підйом та випікання солодкого хліба. Ви також можете додати інгредієнти, щоб покращити смак.
6. **Дуже швидка**: вимішування, підйом та випікання хліба на короткий час, хліб з тугою текстурою.
7. **Безглютенова**: випікання хліба з безглютенової суміші.
8. **Тісто**: вимішування, підйом, але без випікання. Заберіть тісто і робіть з нього булочки, піцу, вареники, пельмені.
9. **Джем**: для приготування джему, мармеладу.
10. **Тістечко**: вимішування, підйом та випікання, але для підйому тіста додається сода або пекарський порошок.
11. **Сендвіч:** для випікання хліба з м'якою скоринкою та більш пухкою текстурою**.**
12. **Випікання**: тільки випікання, без вимішування та підйому. Можна користуватися для подовження часу випікання на певних установках.

Інтервал часу для кожної програми з наступних :

ВИМІШУВАННЯ(KNEAD)1: 6-14 хвилин
ПІДЙОМ (RISE)1: 20-60 хвилин
ВИМІШУВАННЯ (KNEAD)2: 5-20 хвилин
ПІДЙОМ (RISE)2: 5-120 хвилин
ПІДЙОМ (RISE)3: 0-120 хвилин
ВИПІКАННЯ(BAKE) 0-80 хвилин
ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА(KEEP WARM):0-60 хвилин

www.elektromarkabolt.hu

Колір (Color)

За допомогою цієї кнопки Ви можете обрати колір скоринки **СВІТЛИЙ** (**LIGHT**), **СЕРЕДНІЙ** (**MEDIUM**) або **ТЕМНИЙ** (**DARK**).

Хлібина (Loaf)

Торкніться цієї кнопки, щоб обрати форму хлібини. Майте на увазі, загальний час операції може змінюватися, залежно від розміру хлібини. Буханка: натисніть, щоб вибрати масу буханки хліба (**900 g, 1200 g**). Під час вибору потрібної маси на РК-дисплеї відображається відповідне значення.

Час (Time)

Якщо Вам треба, щоб прилад не почав працювати негайно, Ви можете скористатися кнопкою відстроченого старту.
Установити функцію відстроченого старту можна так:

1) Оберіть меню, колір та розмір хлібини.
2) Установіть час відстроченого старту, торкнувшися кнопки **ЧАС** (**TIME+**). Час відстроченого старту повинен включати тривалість обраного меню. Наприклад, зараз 8:30 вечора, Вам потрібен готовий хліб на 7:00 ранку наступного дня, отже, час відстроченого старту має скласти 10 годин 30 хвилин. Торкайтеся кнопки «**ЧАС**» (**TIME+**), поки на дисплеї не з'явиться повідомлення 10:30. При кожному натисканні час змінюється на 10 хвилин.
3) Щоб активувати програму тимчасової затримки, натисніть кнопку **СТОП/СТАРТ** (**STOP/START**). Ви побачите точку, що блимає, і **LCD** дисплей почне відлік часу.

Майте на увазі, що максимальний час відстроченого старту складає 13 годин. Не використовуйте інгредієнти, що швидко псуються, наприклад, яйця, свіже молоко, фрукти, цибулю, у разі застосування опції увімкнення із затримкою.

ЗБЕРЕГТИ ХЛІБ ТЕПЛИМ

Хліб може автоматично зберігатися теплим протягом 1 години після випікання. Якщо Вам треба забрати хліб під час програми зберігання хліба теплим, вимкніть її, торкнувшися кнопки START/STOP.

ПАМ'ЯТЬ

Якщо під час випікання хліба сталося переривання живлення, процес випікання буде продовжено автоматично впродовж 10 хвилин, не треба,навіть, торкатися кнопки "START/STOP". Якщо переривання живлення тривало довше, ніж 10 хвилин, установки не зберігаються, Ви змушені звільнити тацю для хліба від інгредієнтів і покласти інгредієнти у тацю для хліба знову, треба розпочати процес роботи хлібопічки знову. Але. якщо тісто ще не встигло підійти, коли живлення було перервано, Ви можете торкнутися кнопки "START/STOP" і почати роботу з початку.

ДОВКІЛЛЯ

Прилад добре працює в широкому діапазоні температур, але може бути помітною різниця у розмірі хлібини, залежно від того у теплому, чи у холодному приміщенні її випікали. Ми радимо користуватися хлібопічкою у приміщенні при температурі від 15 ºС до 34 ºС.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ:

1. Якщо дисплей демонструє "**H HH**" після того, як Ви натиснули кнопку **START/STOP**, температура всередині все ще дуже висока. Тоді програму треба зупинити. Відкрийте кришку і дайте машині охолонути впродовж 10 або 20 хвилин.
2. Якщо на дисплеї після натиснення кнопки СТАРТ/СТОП (START/STOP) відображається «**LLL**» (крім програм «Джем» (JAM) і «Випікання» (BAKE)), це означає,

www.elektromarkabolt.hu

що температура всередині занизька（супроводжується постійними звуковими сигналами). Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP), щоб відновити значення за замовчуванням і вимкнути звуковий сигнал. Потім виберіть програму «Випікання» (BAKE), щоб швидко підвищити температуру всередині камери.

3. Якщо дисплей демонструє “**E E0**” або “**E E1**” після того, як Ви торкнулися кнопки **START/STOP**, це означає, що сенсор температури несправний, будь ласка, зверніться до спеціаліста сервісного центру по допомогу.

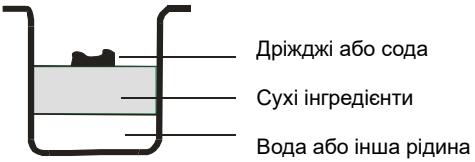
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Коли Ви вперше ввімкнете прилад, може з’явитися трохи диму або характерний запах, які скоро щезнуть. Це цілком нормально. Забезпечте належну циркуляцію повітря у місці, де Ви встановили прилад.

1. Будь ласка, перевірте наявність усіх деталей та аксесуарів, а також переконайтеся, що вони не пошкоджені.
2. Почистіть усі таці відповідно до рекомендацій рорзділу «**ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**».
3. Установіть режим **BAKE** і увімкніть прилад без інгредієнтів приблизно на 10 хвилин. Потім дайте хлібопічці охолонути, і знову почистіть усі частини, що знімаються.
4. Ретельно висушіть усі деталі і установіть їх на місце. Прилад готовий для користування.

ЯК ВИПІКАТИ ХЛІБ

1. Установіть тацю для хліба в камеру, потім поверніть її за рухом стрілки годинника до клацання, щоб зафіксувати її на місці. Встановіть тістомішалку на привідний вал. Ми рекомендуємо заповнити отвір маргарином до того, як установити тістомішалку, щоб тісто не налипало на тістомішалку, це також дозволить легко звільнити тістомішалку від хліба.
2. Покладіть інгредієнти у тацю згідно із порядком, зазначеним у рецепті. Зазвичай, воду або іншу рідину треба додавати спочатку, потім цукор, сіль та борошно, завжди додавайте дріжджі або пекарський порошок останніми.



3. Зробіть пальцем маленьке заглиблення у борошні, покладіть туди дріжджі, стежте, щоб вони не змішувалися із рідиною або сіллю.
4. Закрийте кришку і увімкніть шнур живлення у розетку.
5. Натискайте кнопку МЕНЮ (Menu), доки Ви не оберете потрібну програму.
6. Торкніться кнопки **КОЛІР** (**COLOR**), щоб обрати бажаний колір скоринки.
7. Торкніться кнопки **ХЛІБИНА** (**LOAF**), щоб обрати бажаний розмір. (900 г, 1200 г)
8. Встановіть час за допомогою кнопки **ЧАС** (**Time +**). Цей крок можна пропустити, якщо Ви бажаєте, щоб хлібопічка почала працювати негайно.
9. Торкніться і утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП (**START/STOP**) приблизно 1.5 секунди, щоб почати роботу.
10. Під час виконання програм **BASIC**, **WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE,** лунає звуковий сигнал. Він нагадує Вам про необхідність додати інгредієнти. Відкрийте кришку і додайте необхідні інгредієнти. Пара буде виходити крізь вентиляційні отвори у кришці під час випікання. Це цілком нормально.
11. Одразу ж після завершення процесу лунає звуковий сигнал. Торкніться і утримуйте кнопку СТАРТ/СТОП (**START/STOP**) приблизно 1.5 секунди, щоб зупинити процес і дістати хліб. Відкрийте кришку, користуючись кухонними рукавичками, поверніть тацю проти руху стрілки годинника і витягніть тацю.

Застереження: Таця для хліба і хліб дуже гарячі! Будьте дуже обережні.

www.elektromarkabolt.hu

12. Перед тим, як дістати хліб з таці, дайте їй охолонути. Потім, за допомогою спеціальної лопатки, треба обережно відділити по краю хліб від таці.
13. Перегорніть тацю на решітку для охолодження або на чисту робочу поверхню і обережно струсіть, щоб дістати хліб.
14. Перед тим, як розрізати хліб, залишіть його охолонути приблизно на 20 хвилин. Ми рекомендуємо нарізати хліб електричним ножем або зубчастим ножем, а не ножем для фруктів чи кухонним ножем, які можуть зіпсувати його форму.
15. Якщо Вас нема у приміщенні, або Ви не торкнулися кнопки СТАРТ/СТОП (**START/STOP)** після завершення роботи, хліб буде автоматично зберігатися теплим впродовж 1 години. Коли функція збереження тепла завершиться, пролунає 10 коротких звукових сигналів.
16. Після завершення роботи, або, якщо Ви не користуєтеся приладом, відключайте його від електромережі.

Зауваження: Перед нарізанням хліба за допомогою гачка витягніть тістомішалку, яка залишилася в нижній частині хлібини. Хліб гарячий, ніколи не виймайте тістомішалку рукою.
Зауваження: Якщо Ви не з'їли хліб повністю, ми радимо зберігати залишки хліба у пластиковому пакеті або у герметичному контейнері. Хліб можна зберігати три доби при кімнатній температурі, а якщо Вам треба зберегти його довше, покладіть його у пластиковий пакет або герметичний контейнер і зберігайте хліб у холодильнику до десяти днів. Оскільки хліб, який ми готуємо для себе, не містить консервантів, як правило, термін зберігання хліба такий, як для хліба з супермаркета.

СПЕЦІАЛЬНІ ПОЯСНЕННЯ

1. Для «швидкого» хліба

Щоб швидко спекти хліб, треба використовувати пекарський порошок або пекарську соду, які прискорюють процес під впливом вологи та тепла. Щоб швидко спекти добрий хліб, рідину треба налити на дно таці для хліба, а сухі інгредієнгти насипати зверху. Під час вимішування «швидкого» хліба, сухі інгредієнти можуть зосередитися у кутах таці. Необхідно допомогти машині упоратися з вимішуванням, щоб не утворилися грудки з борошна.

Чищення та зберігання:

Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути перед тим, як почати чистити.
1. Таця для хліба: протріть усередині та зовні м'якою вологою ганчіркою. Не користуйтеся гострими предметами і абразивними засобами для чищення.
2. Тістомішалка: якщо тістомішалку важко зняти з привідного валу, попередньо замочіть тацю для хліба у воді.
3. Кришка та оглядове віконце: протріть кришку, внутрішню та зовнішню частину приладу трохи вологою ганчіркою.

Даний прилад відповідає вимогам директив CE, щодо радіоперешкод та безпеки низької напруги, і розроблено відповідно до норм безпеки щодо електроприладів.

Гарантії:

Термін гарантії складає 24 місяці, починаючи з дати покупки (фіскальний чек). Несправні прилади будуть відремонтовані або замінені безкоштовно, якщо несправності виникли через неякісні матеріали або через виробника.
Гарантії будуть скасовані, якщо виявлено ознаки втручання у роботу приладу, або несанкціонованого ремонту.
Щоб відремонтувати прилади у період дії гарантій, треба принести їх у повній комплектації разом із фіскальним чеком у місце, де Ви їх придбали.

www.elektromarkabolt.hu

Навколишнє середовище

Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допомагаєте захистити довкілля.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Gorenje у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Gorenje Domestic Appliances.

Для використання тільки в домашньому господарстві!

GORENJE
БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПРИЛАДОМ

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни

SK

Dôležité bezpečnostné pokyny:

Pred uvedením tohto spotrebiča do prevádzky si prosím pozorne prečítajte návod na obsluhu.

1. Pred použitím elektrického spotrebiča by ste mali vždy dodržiavať nasledujúce základné opatrenia.
2. Uschovajte si prosím tento návod na obsluhu, záručný list doklad o zakúpení a, ak je to možné aj krabicu s vnútornými obalovými materiálmi!
3. Prístroj je určený výlučne na súkromné a nie komerčné využitie!
4. Pred použitím skontrolujte, či sa napätie v zásuvke zhoduje s napätím uvedeným na typovom štítku.
5. Vždy odpojte zástrčku zo zásuvky, keď prístroj nepoužívate, keď pripájate súčasti a príslušenstvo, čistíte prístroj alebo vždy, keď nastane porucha. Predtým prístroj vypnite. Ťahajte za zástrčku, nie za kábel.
6. Na ochranu detí pred nebezpečenstvom elektrických spotrebičov ich nikdy nenechávajte bez dozoru s prístrojom. Takisto pri voľbe umiestnenia vášho prístroja sa rozhodujte tak, aby deti nemali prístup ku prístroju a zabezpečte, aby kábel nevisel.
7. Kontrolujte prístroj a kábel pravidelne z hľadiska poškodenia. Ak sa objaví akékoľvek poškodenie, prístroj by ste nemali používať.
8. Neopravujte prístroj svojpomocne, ale radšej sa spojte s oprávneným odborníkom.
9. Na zaistenie vašej bezpečnosti musíte pokazenú alebo poškodenú zástrčku vymeniť za rovnaký typ od výrobcu alebo zákazníckeho servisu alebo podobného odborníka.

www.elektromarkabolt.hu

10. Udržujte prístroj a kábel mimo dosah tepla, priameho slnečného žiarenia, vlhkosti, ostrých hrán a pod.
11. Nikdy nenechajte prístroj bez dozoru! Prístroj vypnite vždy, keď ho nepoužívate, aj keď je to iba okamih.
12. Používajte iba originálne príslušenstvo.
13. Nepoužívajte prístroj vonku.
14. Za žiadnych okolností nesmiete prístroj umiestniť do vody alebo inej kvapaliny a pod. Nepoužívajte prístroj s mokrými alebo vlhkými rukami.
15. Keď prístroj vlhne alebo je mokrý, ihneď odpojte zástrčku zo zásuvky. Nesiahajte do vody.
16. Prístroj používajte iba na jeho určené účely na typovom štítku prístroja.
17. Nepoužívajte prístroj s poškodenou zásuvkou.
18. Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa alebo rotujúcich súčasti prístroja.
19. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte držadlá alebo ovládače.
20. Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenou fyzickou, zmyslovou či mentálnou schopnosťou či osoby bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom, alebo pokiaľ im boli poskytnuté pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ poznajú súvisiace riziká.
21. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú robiť deti do 8 rokov a deti bez dozoru.
22. Nikdy neudierajte panvicu po vrchu alebo po hranách, aby ste ju odobrali, mohli by ste poškodiť panvicu.
23. Kovové fólie alebo iné materiály nesmiete vkladať do spotrebiča, pretože môžu zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
24. Nikdy nezakrývajte spotrebič uterákom alebo akýmkoľvek iným materiálom, teplo a para musia voľne unikať. Ak spotrebič prikryjete, alebo sa dostane do kontaktu s horľavým materiálom, môže to spôsobiť požiar.
25. Aby nedošlo k nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte zariadenie k externému časovému spínaču ani diaľkovému ovládaciemu systému.
26. VÝSTRAHA! Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú. Je treba sa vyhnúť styku s horúcimi časťami.
27. UPOZORNENIE: Žiadnu časť mikrovlnnej rúry nečistite čistiacimi prostriedkami na tradičné rúry, parnými čističmi, abrazívnymi ani agresívnymi čistiacimi prostriedkami, prostriedkami s obsahom hydroxidu sodného ani drôtenkami.
28. Nenechajte kábel prevísať cez okraj stola alebo pracovnej dosky.
29. Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi. Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 230 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. VÝSTRAHA! TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ! Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v pripade, že nedodržíte tieto bezpečnostné opatrenia.

www.elektromarkabolt.hu

30. Aby nedošlo k nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte zariadenie k externému časovému spínaču ani diaľkovému ovládaciemu systému.
31. Deklarovaná hodnota emisie hluku je < 68 dB(A)

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Prvé použitie prístroja:

Skontrolujte panvicu na pečenie a vyčistite.priestor na pečenie. Panvica má teflónový povrch. Nepoužívajte ostré predmety a nedrhnite! Potrite ju tukom a pečte prázdnu asi 10 minút. Položte tyč na miesenie do hriadeľa v zone pečenia. Vetrajte miestnosť, ak sa objaví akýkoľvek neželaný zápach.

Elektrické pripojenie:

Prístroj musíte pripojiť do správne nainštalovanej bezpečnej zásuvky 230 V, 50 Hz. Ako náhle pripojíte pekárničku chleba do zásuvky budete počuť pípnutie a na displeji sa objaví “1 3:00, 1200g MEDIUM”. Dve body medzi “2” a “55” neblikajú nepretržite. “1” znamená štandardný program. “1200g” a “MEDIUM” sú predvolené nastavenia.

FUNKCIE & OBSLUHA

Spoznajte váš prístroj na pečenie chleba



1. Veko
2. Rukoväť
3. Kontrolné okienko (priezor)
4. Forma na pečenie chleba
5. Lopatka na miesenie
6. Ovládací panel
7. Telo spotrebiča
8. Odmerka
9. Lyžica odmerky
10. Háčik na vyberanie

www.elektromarkabolt.hu

PREDSTAVENIE OVLÁDACIEHO PANELA

(Šablóna ovládacieho panela sa môže meniť bez predchádzajúceho upozornenia.)



1. 2.

1. Signalizácia zvoleného programu
2. Doba prevádzky jednotlivých programov

Spustenie / zastavenie (Start / Stop)

Pre štart alebo zastavenie zvoleného programu pečenia použite tlačidlo. Pre štart programu stlačte jedenkrát tlačidlo "START/STOP". Pri spustení budete počuť krátke pípnutie a na časovom displeji sa zobrazia dve blikajúce bodky. Po začatí programu sú všetky ostatné tlačidlá okrem START/STOP neaktívne.
Pre zastavenie programu stlačte tlačidlo "START/STOP" a podržte tlačidlo stlačené po dobu cca 3 sekúnd, vypnutie programu je sprevádzané pípnutím.

Menu

Používa sa na nastavenie odlišných programov. Vždy, keď stlačíte tlačidlo “**MENU**”, program sa zmení (nasleduje krátke pípnutie). Stlačte tlačidlo nepretržite a objaví sa 12 ponúk na LCD displeji. Zvoľte vami požadovaný program. Funkcie 12 ponúk sú vysvetlené nižšie.

1. **Basic (Základná)**: Pre biele a miešané chleby, z väčšej časti sa skladá z pšeničnej múky alebo ražnej múky. Chlieb má pevné zloženie. Môžete upraviť farbu chleba nastavením tlačidla **COLOR**.
2. **French (Francúzsky)**: Svetlý chlieb vyrábajte z hladkej múky. Francúzsky chlieb vyžaduje špecialné časovanie a teploty, aby ste dosiahli skvelú chrumkavosť a pekne zhnednutú kôrku. Toto nie je vhodné pri receptoch vyžadujúcich maslo, margarine alebo mlieko.
3. **Whole wheat (Celozrný pšeničný chlieb)**: Celozrnný pšeničný chlieb je kváskový chlieb, ktorý je vyrobený z významnej časti z celozrnnej pšenice (50% alebo viac), oproti chlebu z bielej múky. Chleby vyrobené z celozrnnej pšeničnej múky sú viac výživné, pretože múka je mletá z celého pšeničného zrna (vrátane otrúb a klíčkov). Použitie celozrnnej pšeničnej múky vytvára chlieb, ktorý je hnedý až tmavohnedý (keď sa použije celozrnná pšeničná múka) a chleby sú chutnejšie a zdravšie ako chleby vyrobené z jemných bielych múk (napriek tomu “stranené” živiny sa pridajú späť do bielych múk)
4. **Quick (Rýchly)** (veľkosť bochníka a odloženie pečenia sa nedajú použiť):
   Miesenie, kysnutie a pečenie bochníka v rámci doby kratšej ako pri obyčajnom základnom chlebe. Ale chlieb pečený pri tomto nastavení je obyčajne menší s hustou štruktúrou.
5. **Sweet (Sladký):** Nastavenia pre sladké chleby sú pre pečenie chlebov s väčším množstvom cukru, tukov a bielkovín, z ktorých všetky podporujú zhnednutie. Kvôli dlhšej dobe kysnutia bude chlieb svetlý a vzdušný.
6. **Ultra fast (Ultra richly)** (doba odloženia sa nedá nastaviť):
   Miesenie, kysnutie a pečenie bochníka v najkratšej dobe. Obyčajne je upečený chlieb menší a tvrdší ako pri programme QUICK (rýchly).
7. **Gluten free (bezlepkový)**: Prísady na upečenie bezlepkových chlebo sú jedinečné. Aj keď sú to “kváskové chleby”, cesto je všeobecne mokrejšie a viac ako šľahané. Je tiež dôležité, aby ste bezlepkové cesto moc nepremiesili. Kysne iba raz a kvôli vysokému obsahu vlhkosti sa zvýši doba pečenia. Prísady musíte pridať úplne na začiatku s ostatnými základnými prísadami.
8. **Dough (Cesto)** (farba a veľkosť bochníka sa nedajú nastaviť):
   Miesenie a kysnutie, ale bez pečenia, odoberte cesto a použite na výrobu sendviča, pizza, parený chlieb atď..
9. **Jam (Lekvár)** (farba, veľkosť bochníka a doba odloženia sa nedajú nastaviť. Priamo stlačte tlačidlo **START/STOP** jedenkrát na spustenie):

www.elektromarkabolt.hu

Pekárnička chleba skvelé prostredie pre domáce lekváry a indické zmesi. Lopatka automaticky po celú dobu mieša prísady, takto tvoria skvelý doplnok k čerstvo upečenému chlebu!

10. **Cake (Koláč)**: Miesenie, kysnutie a pečenie, ale kysnutie so sódou alebo práškom do pečiva.
11. **Sandwich (Sendvič)**: Miesenie, kysnutie a pečenie chleba na upečenie sendviča, na pečenie svetlého chleba s tenšou kôrkou.
12. **Bake (pečenie)**: (veľkosť bochníka a doba odloženia sa nedajú nastaviť, ale dobu pečenia môžete upraviť stlačením tlačidla "**TIME＋**" alebo "**TIME－**", stlačte tlačidlo "**TIME＋**" or "**TIME－**" jedenkrát, doba sa predĺži alebo skráti o 1 minútu. Nastaviteľná doba je 10 – 60 minút):
Pre prídavne pečenie chlebov, ktoré sú príliš svelte alebo nie sú úplne prepečené, v tomto programe nie je miesenie alebo kysnutie.

Farba (Colour)

With the button you can select **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** colour of the crust. You will hear a short beep after each press.
This button is used only for the programs **BASIC, FRENCH, WHOLE-WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE, CAKE, SANDWICH** and **BAKE.**

Veľkosť (Loaf)

Stlačte toto tlačidlo pre výber veľkosti chleba: 900 g, 1200 g. Po výbere veľkosti chleba sa na LCD displeji zobrazí zvolená veľkosť. Vezmite prosím na vedomie, že celková dobu prevádzky sa môže v závislosti od rôznej veľkosti chleba líšiť. Toto tlačidlo sa pri niektorých programoch nedá použiť.

Čas (Time)

Ak nezačnete piecť ihneď, môžete použiť tlačidlo na nastavenie odloženia štartu.
Nastavte funkciu odloženia:

1) Zvoľte vaše menu, farbu, veľkosť bochníka.
2) Nastavte dobu odloženia stlačením tlačidla "**TIME＋**" alebo "**TIME－**". Doba odloženia zahŕňa dobu pečenia zvoleného menu. Predpokladajme, že je 20:30 a chcete, aby bol chlieb upečený o 7:00 na ďalší deň. Doba odloženia štartu je teda 10 hodín a 30 minút. Stlačte po sebe tlačidlo "**TIME＋**" alebo "**TIME－**", kým san a displeji neobjaví 10:30. Skok pri každom stlačení je 10 minút.
3) Stlačte tlačidlo "**START/STOP**" na aktiváciu odloženia štartu. Budete vidieť blikajúce bodky a LCD začne odpočítavať zostávajúcu dobu.

Poznámka: maximálna doba odloženia je 13 hodín. Nepoužívajte žiadne prísady náchylne na pokazenie ako sú vajcia, čerstvé mlieko, ovocie a cibuľa pri odloženom štarte.

UDRŽIAVANIE TEPLA

Chlieb môžete automaticky udržiavať teplý 1 hodinu po upečení. Ak si želáte vytiahnuť chlieb v priebehu tohto programu, vypnite program dotykom tlačidla START/STOP.

PAMÄŤ

Ak bola počas pečenia chleba prerušená dodávka elektrickej energie, postup pečenia chleba bude automaticky pokračovať v priebehu 10 minút, bez potreby dotyku tlačidla „START/STOP". Ak doba prerušenia elektrickej energie presiahne 10 minút, pamäť sa neuchová, vtedy musíte formu s obsahom vybrať a znovu vložiť, spotrebič opätovne uveďte do prevádzky. Ak však ešte cesto nevykyslo, keď sa prerušila dodávka elektrickej energie, môžete sa priamo dotknúť tlačidla „START/STOP" na pokračovanie programu od začiatku.

www.elektromarkabolt.hu

PROSTREDIE

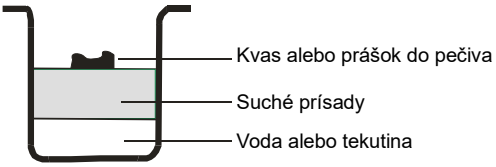
Prístroj dokáže pracovať v širokom teplotnom rozsahu, ale môžu byť nejaké rozdiely vo veľkosti bochníka medzi prípravou vo veľmi teplej miestnosti a veľmi chladnej miestnosti. Odporúčame, aby teplota v miestnosti bola v rozsahu 15 °C až 34 °C.

VAROVNÉ HLÁSENIA:

1. Ak displej zobrazí "**H HH**" po stlačením tlačidla "**START/STOP**", teplota vo vnútri je príliš vysoká. Zastavte program. Otvorte vrchnák a nechajte prístroj vychladnúť asi 10 až 20 minút.
2. Ak displej zobrazí "**L LL**" po stlačení tlačidla "**START/STOP**", teplota vo vnútri je príliš nízka. Zastavte program. Otvorte vrchnák a nechajte prístroj vychladnúť asi 10 až 20 minút.
3. Ak displej zobrazí "**E E0**" alebo "**E E1**" po stlačení tlačidla "**START/STOP**", snímač teploty nefunguje. Navštívte, prosím najbližší autorizovaný servis.

AKO PIECŤ CHLIEB

1. Položte panvicu na pečenie na miesto a potom ju otočte v smere hodinových ručičiek, kým nezaklapne na správne miesto. Upevnite čepele na miesenie. Pre ľahšie odstránenie čepelí na konci ich potrite maslom.
2. Vložte prísady na panvicu. Odporúčame najskôr naliať vodu alebo inú tekutinu na panvicu, potom cukor, soľ a múku. Ako posledná prísada sa vždy pridáva prášok do pečiva alebo kvások.



Poznámka: maximálne povolené množstvá múky a kvásku sú uvedené vo vloženej knihe.

3. Urobte malú jamku prstom do múky, vložte kvások a uistite sa, že sa nedostane do kontaktu s tekutinou alebo soľou.
4. Zľahka zatvorte vrchnák a zasuňte sieťový kábel do elektrickej zásuvky v stene.
5. Stlačte tlačidlo "**MENU**", kým nezvolíte vami požadovaný program.
6. Stlačte tlačidlo "**COLOR**" **(farba)**, kým nezvolíte vami požadovanú farbu kôrky.
7. Stlačte tlačidlo "**LOAF**" **(bochník)** pre voľbu požadovanej veľkosti (900g alebo 1,2 kg).
8. Nastavte dobu odloženia stlačením tlačidla "**TIME＋**" alebo "**TIME－**". Ak chcete, aby pekárnička začala pracovať ihneď, preskočte tento krok.
9. Stlačte tlačidlo "**START/STOP**" na spustenie prevádzky.
10. Ako náhle je process ukončený, budete počuť 10 pípnutí. Stlačte tlačidlo "**START/STOP**" a držte ho približne 3 sekundy na zastavenie procesu. Otvorte vrchnák, položte na kuchynské rukavice, otočte panvicu na pečenie v smere hodinových ručičiek a vyberte chlieb von.
    Poznámka: Panvica na pečenie a chlieb môžu byť veľmi horúce! Vždy manipulujte opatrne.
11. Nechajte panvicu na pečenie vychladnúť pred vybratím chleba. Potom použite teflónovú lyžicu a zľahka uvoľnite boky chleba z panvice.
12. Otočte panvicu na pečenie hornou stranou nadol na drôtený rošt alebo vyčistite povrch varenia a zľahke zatraste, kým chlieb nevypadne.
13. Nechajte chlieb vychladnúť asi 20 minút pred nakrájaním. Odporúčame krájať chlieb elektrickým krájačom. Nepoužívajte nôž na ovocie, alebo kuchynský nôž, inak sa chlieb môže rozpadnúť.
14. Ak ste von z miestnosti alebo ste nestlačili tlačidlo "**START/STOP**" na konci programu, chlieb sa bude automaticky udržiavať horúci 1 hodinu. Keď je funkcia udržiavania tepla ukončená, budete počuť 10 pípnutí.
15. Keď pekárničku nepoužívate, odpojte sieťový kábel.

Poznámka: Pred krájaním chleba, použite háčik na odstránenie čepelí na miesenie, skrytých v dolnej časti bochníka. Bochník je horúci, takže nikdy nevyberajte čepele holými rukami.

www.elektromarkabolt.hu

Poznámka: Ak nezjete celý chlieb, odporúčame vám odložiť zvyšok do plastového vrecúška alebo koša na chlieb. Chlieb môžete uskladňovať asi 3 dni pri izbovej teplote. Na dlhšie uskladnenie ho zabaľte do utesneného plastového sáčku a potom ho vložte do chladničky. Chlieb môžete jesť max 10 dní. Doba uskladnenia domáceho chleba je kratšia ako pri chlebe kúpenom v obchode.

Čistenie a uskladnenie:

Odpojte prístroj od elektrickej energie a nechajte ho vychladnúť pred začatím čistenia.

1. Panvica na pečenie: Vydrhnite ju zvonku aj zvnútra s navlhčenou handričkou. Nepoužívajte žiadne ostré predmety alebo drhnúce čistiace prostriedky.

POZNÁMKA: Vložte panvicu na chlieb do správnej polohy, potom ju stlačte dole. Ak sa nedá vložiť, jemne upravte panvicu, aby bola v správnej pozícii, potom ju stlačte nadol.

2. Čepeľ na miesenie: Ak sa tyč na miesenie ťažko vyberá z osi, namočte panvicu na pečenie do vody.
3. Teleso prístroja: Zľahka utrite vonkajší povrch telesa navlhčenou handričkou. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky na čistenie, pretože by mohli poškodiť lesklý povrch. Nikdy neponárajte teleso spotrebiča do vody kvôli čisteniu.

POZNÁMKA: Navrhujeme neodpájať vrchnák kvôli čisteniu.

5. Skôr než pekárničku zabalíte a uskladníte, uistite sa, že je úplne vychladená, vyčistená a suchá a vrchnák je zatvorený.

Tento prístroj spĺňa smernice CD pre rádiové odrušenie a nízko-napäťovú bezpečnosť a bol vyrobený podľa aktuálnych bezpečnostných predpisov.

Životné prostredie

Nevyhadzujte spotrebič po ukončení životnosti s bežným domácim odpadom, ale odovzdajte ho v oficiálnej miestnej zberni na recykláciu. Týmto konaním pomôžete chrániť životné prostredie.

Záruka & servis

Ak potrebujete informácie, alebo ak máte problém, spojte sa so strediskom pre starostlivosť o zákazníkov Gorenje vo vašej krajine (číslo telefónu nájdete na záručnom liste). Ak sa vo vašej krajine nenachádza stredisko pre starostlivosť o zákazníkov, navštívte miestneho predajcu Gorenje, alebo sa spojte so servisným oddelením spoločnosti Gorenje Service Department of Gorenje Domestic Appliances.
Len pre použitie v domácnosti!

SPOLOČNOSŤ GORENJE
VÁM PRAJE MNOŽSTVO PRÍJEMNÝCH ZÁŽITKOV PRI POUŽÍVÁNÍ TOHTO SPOTREBIČA

www.elektromarkabolt.hu

CZ

Důležité bezpečnostní pokyny:

Před uvedením tohoto zařízení do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze.

1. Před použitím elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat tato základní bezpečnostní opatření:
2. Uschovejte si tento návod, záruční list, účtenku a pokud možno i krabici s vnitřním balením!
3. Zařízení je určeno výhradně pro soukromé a nikoli pro komerční použití!
4. Před použitím zkontrolujte, jestli údaj napětí zásuvky odpovídá údaji uvedenému na výkonovém štítku.
5. Pokud zařízení nepoužíváte nebo připojujete příslušenství, probíhá čištění, popř. došlo k poruše, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nejdříve zařízení vypněte. Zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.
6. Abyste chránili děti před nebezpečím, které elektrospotřebiče představují, nikdy je nenechávejte u zařízení bez dozoru. Také při výběru umístění zařízení volte takové místo, ke kterému děti nemají přístup. Zajistěte, aby kabel nevisel dolů.
7. Pravidelně kontrolujte, jestli zařízení a kabel nejsou poškozené. Pokud došlo k jakémukoliv poškození, nesmíte zařízení používat.
8. Neopravujte zařízení sami, ale požádejte o radu autorizovaného odborníka.
9. Z důvodů vaší bezpečnosti je třeba, aby nefunkční nebo poškozenou zástrčku vyměnil pracovník našeho zákaznického servisu nebo osoba s obdobnou kvalifikací za odpovídající zástrčku od výrobce.
10. Udržujte zařízení a kabel mimo zdroje tepla a chraňte je před přímým slunečním zářením, vlhkostí, kontaktem s ostrými hranami apod.
11. Nikdy nenechávejte zařízení puštěné bez dozoru! Pokud stroj nepoužíváte, vždy ho odpojte od napájení, i kdyby to bylo jen na chvíli.
12. Používejte pouze originální příslušenství.
13. Nepoužívejte zařízení venku.
14. Zařízení nesmí být za žádných okolností umístěno do vody nebo jiné kapaliny ani s nimi nesmí přijít do kontaktu. Zařízení neobsluhujte, pokud máte vlhké nebo mokré ruce.
15. Pokud se zařízení namočí nebo navlhne, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nesahejte do vody.
16. Používejte zařízení pouze pro zamýšlený účel uvedený na výkonovém štítku zařízení.
17. Zařízení nepřipojujte k poškozené zásuvce.
18. Nedotýkejte se žádných částí zařízení, které jsou v pohybu nebo se točí.
19. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte madla a úchyty.
20. Děti ve veku do 8 let je třeba udržovat mimo dosah, nejsou-li pod trvalym dohledem.

www.elektromarkabolt.hu

21. Toto zařízení mohou používat deti od 8 let a osoby s omezenou fyzickou, smyslovou ci mentální schopností ci osoby bez dostatecnych zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem, nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny ohledne bezpecného používání zarízení a pokud znají související rizika. Deti by mely byt pod dohledem, aby si nemohly s'tímto spotrebicem hrát. Cištení a uživatelskou údržbu nesmí provádet deti do 8 let a bez dozoru.
22. Je třeba dohlížet na to, aby si děti s tímto spotřebičem nehrály.
23. Nikdy se nesnažte pečicí formu uvolnit údery na horní stranu nebo hranu této formy –mohlo by dojít k poškození pečicí formy.
24. Do spotřebiče se nesmějí vkládat kovové fólie nebo podobné materiály, protože hrozí riziko požáru nebo zkratu.
25. Nikdy spotřebič nezakrývejte utěrkou ani jakýmkoli jiným materiálem – teplo a pára musejí volně unikat. Pokud zakryjete spotřebič nebo pokud spotřebič přijde do styku s hořlavým materiálem, může dojít ke vzniku požáru.
26. Nevystavujte se nebezpečným situacím a nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači ani systému dálkového ovládání.
27. UPOZORNENÍ: Na žádnou z částí mikrovlnné trouby nepoužívejte komercní cisticí prostredky pro trouby, parní cistice, drsné a hrubé cistice, jakékoli čisticí prostředky obsahující hydroxid sodny nebo drátenky. Troubu čistěte v pravidelnych intervalech a odstranujte veškeré zbytky jídla.
28. Nenechávejte též viset přívodní kabel přes hranu stolu čí pracovní plochy.
29. Elektrická zásuvka musí byt prístupná tak, aby bylo možné spotrebic v'prípade nouze snadno odpojit. Nebo by melo byt možné izolovat troubu od napájení zaclenením vypínace odpovídajícího pravidlum pro kabeláž. Pripojte spotrebic ke zdroji jednofázového napetí 230 V/50 Hz strídavého proudu prostrednictvím správne nainstalované zásuvky s'uzemnením. UPOZORNENÍ! TOTO ZARÍZENÍ MUSÍ BYT UZEMNENO! Vyrobce nenese žádnou odpovednost za prípady, kdy nejsou tato bezpecnostní opatrení dodržena.
30. Nevystavujte se nebezpečným situacím a nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu
    časovému spínači ani systému dálkového ovládání.

Hladina hluku: Lc < 68 dB [A]

Tento spotřebič je značen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Tato směrnice je základem pro celoevropské zhodnocování a recyklaci odpadních elektrických a elektronických zařízení.

První použití zařízení:

Zkontrolujte pečicí formu a vyčistěte zbylý prostor pečicí komory. Pečicí forma je opatřena nepřilnavým povrchem. Nepoužívejte ostré předměty a nedrhněte povrch! Vymažte pečicí formu a nechte ji prázdnou péci zhruba 10 minut. Potom ji znovu vyčistěte. Umístěte hnětací hák na osu v pečicím prostoru. Pokud se vyvine nežádoucí pach, vyvětrejte místnost.

Elektrické napájení:

Zařízení se smí připojit pouze k řádně nainstalované bezpečnostní zásuvce 230 V, 50 Hz.

www.elektromarkabolt.hu

Po zapojení pekárny chleba do zásuvky se ozve pípnutí a na displeji se zobrazí nápis „1 3:00, 1200g, MEDIUM“. Dvojtečka mezi číslicemi 2 a 55 nebude trvale blikat. Číslice „1“ označuje výchozí program. Hodnoty „1200g“ a „MEDIUM“ jsou výchozí nastavení.

FUNKCE A PROVOZ

Seznamte se s vaší pekárnou



1. Víko
2. Hák
3. Odměrka – šálek
4. Odměrka – lžíce
5. Hranatá pečicí forma
6. Madlo
7. Průzor
8. Ovládací panel
9. Pečicí forma
10. Kryt
11. Hnětací nůž
12. Dvojité pečicí forma

ÚVOD K OVLÁDACÍMU PANELU

(Potisk se může měnit bez předchozího upozornění.)



1. Zobrazení zvoleného programu
2. Délka trvání jednotlivých program

Start/stop (Spustit/zastavit)

Pro spuštění a zastavení zvoleného pečicího programu.
Pro spuštění programu stiskněte tlačítko **START/STOP (SPUSTIT/ZASTAVIT)**.
Pro zastavení programu stiskněte tlačítko **START/STOP** (**SPUSTIT/ZASTAVIT**) a podržte ho asi 3 sekundy. Ozve se zvukové znamení, což znamená, že se program vypnul.

Menu (Nabídka)

Používá se pro nastavení jednotlivých programů. Při každém stisknutí tlačítka „**MENU**“ dojde ke změně programu (následované krátkým pípnutím). Podržte tlačítko stisknuté; na LCD displeji se objeví 12 nabídek. Zvolte požadovaný program. Funkce 12 nabídek jsou vysvětleny níže.

1. **Základní**: Pro bílý a smíšený chléb, obsahující především pšeničnou a žitnou mouku. Chléb má hutnou konzistenci. Zhnědnutí chleba můžete upravit nastavením tlačítka **BARVA**.

www.elektromarkabolt.hu

2. **Francouzský**: Pro lehký chléb z hladké mouky. Francouzský chléb potřebuje speciální časování a teploty, aby se dosáhlo té jedinečné křupavé a krásně zhnědlé kůrky. Není vhodné pro recepty na pečení, které obsahují máslo, margarín nebo mléko.
3. **Celozrnný**: Celozrnný chléb je kynutý chléb s podstatným obsahem celozrnné pšeničné mouky (50 % a více), nikoli jen z bílé chlebové mouky. Chléb upečený z celozrnné mouky je výživnější, protože mouka je namletá z celých pšeničných zrn (včetně otrub a klíčků). Barva chleba upečeného z celozrnné mouky je hnědá až tmavě hnědá (při použití výhradně celozrnné mouky) a chléb je zároveň chutnější a zdravější než chleby upečené z čisté bílé mouky (a to i v případě, že jsou do bílé mouky přidány zpět „ztracené“ živiny).
4. **Rychlý** (velikost bochníku a odložené spuštění se nepoužívají):
   Hnětení, kynutí a pečení bochníku v čase kratším než u základního chleba. Chléb pečený podle tohoto nastavení je obvykle menší a má hustší strukturu.
5. **Sladký:** Nastavení pro sladký chléb je určeno pro pečení chleba s vysokým obsahem cukru, tuku a bílkovin, což všechno zvyšuje míru zhnědnutí. Vzhledem k delší fázi kynutí bude chléb lehký a nadýchaný.
6. **Velmi rychlý** (odložené spuštění se nepoužívá):
   Hnětení, kynutí a pečení bochníku v nejkratším čase. Chléb upečený pomocí tohoto programu je obvykle menší a hrubší než chleba upečený pomocí programu RYCHLÝ.
7. **Bezlepkový**: Pro pečení bezlepkového chleba se používají specifické ingredience. I když jde o „kynutý chléb“, je těsto celkově mokřejší a spíše připomíná těsto lité. Je důležité bezlepkové těsto příliš nemíchat a nehníst. Kyne pouze jednou a vzhledem k vyššímu obsahu vlhkosti se prodlužuje doba pečení. Přísady je nutno vmíchat hned na začátku cyklu spolu s dalšími základními ingrediencemi.
8. **Těsto** (barva a velikost bochníku se nepoužívají):
   Hnětení a kynutí bez pečení; těsto vyjměte a použijte ho na rohlíky, pizzu, chléb pečený v páře atd.
9. **Džem** (barva, velikost bochníku a odložené spuštění se nepoužívají: Pro spuštění stiskněte přímo tlačítko **START**/**STOP**):
   Pekárna chleba je vynikající pomocník pro domácí výrobu džemů a směsí čatní. Lopatka během procesu trvale a automaticky míchá ingredience; výsledkem je skvělý doplněk k čerstvě upečenému chlebu!
10. **Koláč**: Hnětení, kynutí a pečení. Kynutí pomocí sody nebo kypřicího prášku.
11. **Sendvič**: Hnětení, kynutí a pečení chleba pro výrobu sendvičů; výsledkem bude chléb s řidší strukturou a tenčí kůrkou.
12. **Pečení:** (velikost bochníku a odložené spuštění se nepoužívají, ale provozní čas lze nastavit stiskem tlačítka **„TIME＋“** nebo **„TIME－“**; jedním stiskem tlačítka **„TIME＋“** nebo **„TIME－“** se čas prodlouží nebo zkrátí o 1 minutu. Rozsah nastavovaného času je 10–60 minut):
    Pro dopečení příliš světlého nebo nepropečeného chleba použijte tento program bez hnětení a kynutí.

Colour

Pomocí tohoto tlačítka můžete zvolit **LIGHT (SVĚTLÉ)**, **MEDIUM (STŘEDNÍ)** nebo **DARK (TMAVÉ)** zabarvení kůrky. Po každém stisku se ozve krátké pípnutí.
Toto tlačítko je určeno pouze pro programy **ZÁKLADNÍ, FRANCOUZSKÝ, CELOZRNNÝ, RYCHLÝ, SLADKÝ, VELMI RYCHLÝ, BEZLEPKOVÝ, KOLÁČ, SENDVIČ** a **PEČENÍ.**

Loaf

Stisknutím tohoto tlačítka volíte velikost chleba: 900G, 1200G. Mějte prosím na paměti, že celkový čas přípravy se u různých rozměrů bochníku může lišit.

Toto tlačítko lze použít pouze u program: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE** a **SANDWICH**

www.elektromarkabolt.hu

Time

Pokud nechcete začít péci ihned, můžete použít toto tlačítko pro nastavení odloženého spuštění.
Nastavení funkce odloženého spuštění:

1) Zvolte si program z nabídky, barvu kůrky a velikost bochníku.
2) Nastavte čas prodlevy stiskem tlačítka „**TIME＋**“ nebo „**TIME－**“. Čas prodlevy by měl obsahovat čas pečení zvoleného programu nabídky. Dejme tomu, že je 20:30 a vy chcete mít chléb upečený následující ráno v 7:00. Čas prodlevy je tedy 10 hodin a 30 minut. Tiskněte tlačítko „**TIME＋**“ nebo „**TIME－**“, dokud se na displeji neobjeví 10:30. Přírůstek nebo úbytek času při každém stisknutí je 10 minut.
3) Stiskem tlačítka „**START/STOP**“ aktivujte program odloženého spuštění. Tečky začnou blikat a na displeji se začne odpočítávat zbývající čas.

Poznámka: Maximální délka odložení je 13 hodin. Při využití funkce odloženého spuštění nepoužívejte žádné netrvanlivé přísady, např. vejce, čerstvé mléko, ovoce nebo cibuli.

UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

Chléb se automaticky udržuje teplý po dobu 1 hodiny po ukončení pečení. Pokud chcete chléb vyjmout v době, kdy je zahříván, vypněte program stiskem tlačítka „**START/STOP**“.

POZNÁMKA: Programy TĚSTO a DŽEM nejsou vybaveny funkcí zahřívání.

PAMĚŤ

Pokud došlo k výpadku napájení v průběhu přípravy chleba, proces výroby chleba bude automaticky pokračovat i bez stisknutí tlačítka START/STOP (SPUSTIT/ZASTAVIT) za předpokladu, že výpadek není delší než 10 minut. Pokud je výpadek delší než 10 minut, údaje se neuchovají. Musíte proto vyjmout přísady z pečicí formy, opět je do formy vložit a pekárnu znovu spustit. Pokud těsto ještě nebylo v okamžiku výpadku ve fázi kynutí, můžete rovnou stisknout tlačítko START/STOP (SPUSTIT/ZASTAVIT), a tím spustíte program od začátku.

OKOLNÍ PROSTŘEDÍ

Pekárna na chleba pracuje skvěle při různých teplotách, ale ve velmi teplé nebo velmi chladné místnosti může být rozdíl ve velikosti upečeného bochníku. Doporučujeme pekárnu používat v místnosti s teplotou od 15 °C do 34 °C.

ZOBRAZENÍ VAROVÁNÍ:

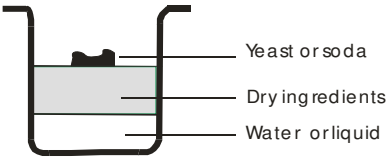
1. Pokud se na displeji po stisku tlačítka „**START/STOP**“ objeví „**H HH**“, znamená to, že teplota uvnitř pečicí formy je příliš vysoká. Ukončete program. Otevřete víko a nechte pekárnu 10 až 20 minut vychladnout.
2. Pokud se na displeji po stisku tlačítka „**START/STOP**“ objeví „**L LL**“, znamená to, že teplota uvnitř pečicí formy je příliš nízká. Ukončete program. Otevřete víko a nechte pekárnu 10 až 20 minut vychladnout.
3. Pokud se na displeji po stisku tlačítka „**START/STOP**“ objeví „**E E0**“ nebo „**E E1**“, znamená to, že čidlo teploty nefunguje. V takovém případě prosím navštivte nejbližší autorizovaný servis.

JAK PÉCI CHLÉB

1. Umístěte pečicí formu na místo a otáčejte jí po směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne do správné polohy. Upevněte hnětací lopatky. Aby se lopatky na konci cyklu daly snáze vyjmout, potřete je máslem.

www.elektromarkabolt.hu

2. Vložte do pečicí formy potřebné přísady. Doporučuje se nejprve do formy nalít vodu nebo jinou kapalinu a potom nasypat cukr, sůl a mouku. Prášek do pečiva nebo kvasnice vždy přidejte jako poslední.



Poznámka: Maximální povolené množství mouky a kvasnic je uvedeno v přiložené knize.

3. V mouce udělejte prstem malou jamku, vložte do ní kvasnice a ujistěte se, že kvasnice nejsou v kontaktu s tekutinou nebo solí.
4. Víko zvolna zavřete a zapojte napájecí kabel do zásuvky.
5. Tisknutím tlačítka „**MENU**“ zvolte požadovaný program.
6. Tisknutím tlačítka „**COLOR**“ zvolte požadovanou barvu kůrky.
7. Tisknutím tlačítka „**LOAF**“ zvolte požadovanou velikost bochníku (900g nebo 1,2 kg).
8. Nastavte čas prodlevy tisknutím tlačítka „**TIME＋**“ nebo „**TIME－**“. Tento krok můžete vynechat, jestliže chcete pekárnu zapnout ihned.
9. Pekárnu spusťte stiskem tlačítka „**START/STOP**“.
10. Po dokončení procesu se ozve 10 pípnutí. Pokud chcete proces ukončit, stiskněte tlačítko „**START/STOP**“ a podržíte je stisknuté asi 3 sekundy. Otevřete víko, pomocí kuchyňské chňapky otočte nádobu na chléb po směru hodinových ručiček a vyjměte chléb.
Poznámka: Pečicí forma a chléb mohou být velmi horké! Vždy postupujte opatrně.
11. Před vyklopením chleba nechte pečicí formu vychladnout. Pak pomocí nepřilnavé lžíce jemně uvolněte okraje chleba od formy.
12. Otočte pečicí formu dnem vzhůru na drátěnou podložku nebo čistou kuchyňskou desku a jemným třesením chléb vyklopte.
13. Než chléb začnete krájet, nechte ho asi 20 minut vychladnout. Chléb se doporučuje krájet elektrickým kráječem. Nepoužívejte nůž na ovoce nebo kuchyňský nůž, jinak se vám chléb rozpadne.
14. Jestliže nejste v místnosti, kde se pekárna nachází, nebo po skončení programu nestisknete tlačítko „**START/STOP**“, chléb bude automaticky udržován teplý po dobu 1 hodiny. Po ukončení funkce zahřívání se ozve 10 pípnutí.
15. Pokud již pekárnu nepoužíváte, vytáhněte napájecí šňůru ze zásuvky.

Poznámka: Než začnete chléb krájet, vyjměte háčkem hnětací lopatky vespod chleba. Bochník je horký, proto hnětací lopatky nikdy nevyjímejte rukou.

Poznámka: Pokud chléb celý nesníte, doporučujeme zbytek uchovávat v igelitovém sáčku nebo v nádobě na chléb. Při pokojové teplotě lze chléb uchovávat přibližně tři dny. Pokud ho potřebujete skladovat déle, zabalte chléb do neprodyšně uzavřeného igelitového sáčku a vložte do lednice. Chléb tak vydrží maximálně deset dnů. Doba skladování doma upečeného chleba je kratší než u chleba zakoupeného v obchodě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Odpojte zařízení od zdroje napájení a nechte ho před čištěním vychladnout.
1. Pečicí forma: Otřete zevnitř a zvenčí mokrým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní přípravky.

POZNÁMKA: Pečicí formu umístěte do správné polohy a zamáčkněte ji dolů. Pokud formu nelze zasunout,
mírně ji pootočte, aby byla ve správné poloze, a potom ji zamáčkněte.

www.elektromarkabolt.hu

2. Hnětací lopatka: Pokud hnětací lopatku nelze sejmout z hřídele, namočte pečicí formu do vody.
3. Kryt: Vnější povrch krytu jemně otřete mokrým hadříkem. Pro čištění nepoužívejte abrazivní přípravky, mohlo by dojít k narušení vysokého lesku povrchu. Kryt při čištění nikdy neponořujte do vody.

POZNÁMKA: Při čištění se doporučuje nedemontovat víko.

5. Před zabalením pekárny pro uskladnění se přesvědčte, že je zcela vychladlá, čistá a suchá a víko je zavřené.

Tento spotřebič odpovídá směrnicím ES o potlačení vysokofrekvenčního rušení a o bezpečnosti elektrických zařízení nízkého napětí a byl zkonstruován tak, aby splňoval platné bezpečnostní požadavky.

Životní prostředí

Až přístroj dosloužíl, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrny určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí

Záruka a servis

Pokud byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, kontaktujte Středisko péče o zákazníky společnosti Gorenje ve své zemi (telefonní číslo střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou).
Pokud se ve vaší zemi Středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Gorenje nebo oddělení Service Department of Gorenje Domestic Appliances.

Jen pro osobní užití!

SPOLEČNOST GORENJE
VÁM PŘEJE MNOHO PŘÍJEMNÝCH ZÁŽITKŮ PŘI POUŽÍVÁNÍ TOHOTO SPOTŘEBIČE

www.elektromarkabolt.hu

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcję użytkowania.

1. Zachowaj instrukcję, kartę gwarancyjną, fakturę lub rachunek i jeśli to możliwe, również opakowanie.
2. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego!
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub instalacji dodatkowych akcesoriów wyciągnij przewód zasilający z gniazdka sieciowego. Urządzenie należy wyłączyć z sieci elektrycznej również wtedy, gdy nie jest ono używane. Pamiętaj, że przewód zasilający należy wyciągać z gniazdka trzymając zawsze za wtyczkę, a nie za kabel.
4. Dzieci nigdy nie powinny pozostawać w pobliżu urządzenia bez nadzoru. Umieść urządzenie w takim miejscu, aby dzieci nie miały do niego dostępu. Sprawdź, czy przewód zasilający nie zwisa w powietrzu.
5. Regularnie sprawdzaj, czy urządzenie lub kabel nie uległy uszkodzeniu. Nie włączaj urządzenia, jeśli stwierdzisz jakiekolwiek uszkodzenie.
6. Urządzenia nie naprawiaj samodzielnie, lecz zwróć się o pomoc do autoryzowanego serwisu.
7. W przypadku uszkodzenia wtyczki musi być ona ze względów bezpieczeństwa zastąpiona identycznym zamiennikiem, czego dokonać może tylko autoryzowany serwis lub osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.
8. Urządzenie i przewód zasilający nie powinny być umieszczane w pobliżu źródła ciepła bądź być narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, wilgoci, ostrych krawędzi itp. Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał gorącej obudowy urządzenia.
9. Urządzenia nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru. Nieużywane urządzenie zawsze wyłączaj, nawet jeśli nie używasz go tylko przez chwilę.
10. Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
11. Urządzenia używaj tylko w pomieszczeniach.
12. Urządzenia nie wolno wstawiać do wody lub innych substancji płynnych, ani też dopuszczać do kontaktu z płynami. Urządzenia nigdy nie stawiaj na mokrym podłożu! Nie dotykaj urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami!
13. Jeśli urządzenie zetknie się z wodą, natychmiast wyciągnij przewód zasilający z gniazdka sieciowego. Nie dotykaj wody.
14. Urządzenia używaj tylko zgodnie z przeznaczeniem.
15. Nie używaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony.
16. Nie dotykaj ruchomych i obrotowych elementów urządzenia.
17. Urządzenie umieść na równym podłożu, w odległości przynajmniej 5 cm od najbliższej ściany.
18. Do czyszczenia nie używaj agresywnych środków czyszczących.
19. Końcówkę do wyrabiania umyj niezwłocznie po użyciu.
20. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub rączek.

www.elektromarkabolt.hu

21. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane
22. z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.
23. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
24. Chcąc wyjąć z urządzenia formę do pieczenia nie należy uderzać w jej ścianki ani krawędzie, ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.
25. Do urządzenia nie należy wkładać folii aluminiowej ani innych materiałów mogących zwiększyć niebezpieczeństwo pożaru lub spięcia.
26. Urządzenia nigdy nie nakrywaj ścierką lub podobnymi materiałami, ponieważ uniemożliwia to swobodne wydobywanie się na zewnątrz ciepła i pary. Nakrycie urządzenia ścierką lub łatwopalnym materiałem może spowodować pożar.
27. W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego
włącznika czasowego lub układu zdalnego sterowania.
28. OSTRZEŻENIE: Do czyszczenia kuchenki mikrofalowej nie należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do kuchenek, urządzeń do czyszczenia parowego, środków ściernych, druciaków, agresywnych środków czyszczących, środków zawierających wodorotlenek sodu.
29. Nie pozostawiaj przewodu sieciowego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
30. Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania. Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 230 V/50 hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. OSTRZEŻENIE! URZĄDZENIE NALEŻY BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ! Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego zalecenia dotyczącego bezpieczeństwa.
31. W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji nie należy podłączać tego urządzenia do zewnętrznego włącznika czasowego lub układu zdalnego sterowania.
32. Poziom hałasu: Lc < 68 dB (A)

Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa wymagania dotyczące zbierania i zagospodarowania zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego, obowiązujące w całej Unii Europejskiej.

www.elektromarkabolt.hu

Pierwsze uruchomienie urządzenia

1. Prosimy sprawdzić, czy wszystkie części i całe wyposażenie zostało dostarczone oraz czy wszystko jest w nienaruszonym stanie
2. Oczyścić należy wszystkie części urządzenia, stosując się do wskazówek, zawartych w rozdziale "**Czyszczenie i konserwacja**".
3. Wypiekacz do chleba należy ustawić na tryb działania **"BAKE"** (pieczenie) i pozostawić, żeby program działał przez około 10 minut, bez składników w misie. Następnie należy odczekać aż urządzenie się ochłodzi i ponownie umyć wszystkie ruchome części.
4. Dokładnie należy wysuszyć wszystkie części i je ponownie umieścić w urządzeniu. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

Podłączenie do sieci elektrycznej:

Urządzenie można podłączyć tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego 220-240V ~ 50Hz.
Po podłączeniu kabla przyłączeniowego wypiekacza do chleba do gniazda sieciowego, słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy, a po chwili na wyświetlaczu pojawi się napis “1 3:00“,1200g, “**MEDIUM**”, jednak dwukropek pomiędzy cyframi “3” i “00” nie pulsuje przez cały czas.
Numer “1” oznacza wstępnie nastawiony program. Oznaczenia “1200g“ i “**MEDIUM**” (średnie ustawienie) są wstępnie nastawionymi wartościami.

Funkcje i sposób działania

Panel sterujący



1. Pokrywa
2. Uchwyt
3. Okienko kontrolne
4. Forma na chleb
5. Łopatki mieszające
6. Panel sterujący
7. Obudowa
8. Kubeczek do odmierzania
9. Łyżeczka do odmierzania
10. Haczyk

www.elektromarkabolt.hu

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

(**Wygląd wyświetlacza może ulec zmianie bez uprzedniego ostrzeżenia.**)



1. Oznaczenie wybranego programu
2. Czas pieczenia dla poszczególnych programów

Start/stop

Użycie tego przycisku uruchamia lub wyłącza wybrany program pieczenia.
Program pieczenia należy uruchomić, używając przycisku "**START**/**STOP**". Słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy, po czym dwukropek na wyświetlaczu zacznie pulsować i nastąpi uruchomienie programu. Po uruchomieniu programu przestaną działać wszystkie przyciski za wyjątkiem przycisku **START**/**STOP**.
Chcąc przerwać działanie programu, należy przycisnąć przycisk "**START**/**STOP**" (przytrzymać należy go na czas około 3 sekund). Zatrzymanie programu zasygnalizowane zostanie przez dłuższy sygnał dźwiękowy.

Wybór programu

W menu (menu) należy wybrać żądany program pieczenia. Każde naciśnięcie, któremu towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy, oznacza zmianę programu pieczenia. Następujące po sobie naciśnięcia przycisku spowodują, że na wyświetlaczu LCD wyświetli się 12 dostępnych programów pieczenia. Wybrać należy żądany program. Funkcje wszystkich programów zostały przedstawione poniżej.

1. **Podstawowy**: Do wypieku białego chleba i chleba sitkowego, składającego się z mąki pszennej lub żytniej. Chleb jest zwarty i chrupiący. Kolor skórki chleba można dowolnie wybierać, używając do tego przycisku "COLOR".
2. **Francuski**: Do wypieku lekkiego chleba z mąki zwykłej typu 400. Chleb francuski wymaga szczególnego zgrania czasu i temperatury, aby był wspaniale chrupiący i z ładnie zapieczoną skórką. Program ten nie nadaje się do przygotowywania wypieków, zawierających masło, margarynę lub mleko.
3. **Pełnoziarnisty**: Chleb pełnoziarnisty to chleb kwaśny, przygotowany z określonej ilości mąki pełnoziarnistej (50 % lub więcej). Chleb z mąki pełnoziarnistej ma większą wartość odżywczą, ponieważ mąka pochodzi z przemiału całego ziarna pszenicy (włącznie z otrębami i kiełkami). Używając mąki pszennej z pełnego przemiału, otrzymuje się chleb, który ma kolor od brązowego do ciemno brązowego (jeżeli został upieczony tylko z mąki pełnoziarnistej), a chleb jest bardziej smaczny i zdrowy niż biały chleb (mimo tego że „stracone" substancje odżywcze są ponownie dodawane do białej mąki).
4. **Szybki**: Nieodpowiednia są tu funkcje wielkość bochenka i opóźnienie czasowe. Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie bochenka przebiega w czasie krótszym, niż w programie podstawowym. Chleb, pieczony przy użyciu tego programu, jest zwykle mniejszy i ma bardziej zwartą strukturę.
5. **Słodki**: Ustawienia te przeznaczone są do pieczenia chleba z dużą ilością cukru, tłuszczu i białka, wszystko to powoduje dodatkowe rumienienie się skórki. Dzięki dłuższej fazie wyrastania chleb będzie lżejszy i wyższy.
6. **Super szybki:** Nieodpowiednia jest tu funkcja opóźnienie czasowe. Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie bochenka przebiega w bardzo krótkim czasie. Chleb jest zwykle mniejszy i bardziej porowaty niż chleb, upieczony za pomocą programu "QUICK".
7. **Bezglutenowy**: Składniki chleba bezglutenowego są wyjątkowe. Ponieważ należy on do grupy chlebów kwaśnych, masa chlebowa jest o wiele rzadsza. Ważne jest również, aby masy bezglutenowej za bardzo nie mieszać i nie wyrabiać. W programie przewidziane jest tylko jedno

www.elektromarkabolt.hu

wyrastanie, a z powodu dużej zawartości wody, czas pieczenia jest dłuższy. Wszystkie składniki powinny być dodane na samym początku cyklu.

8. **Ciasto**: Nieodpowiednie są tu funkcje kolor i wielkość bochenka. Wyrabianie i wyrastanie bez pieczenia. Ciasto należy wyjąć z formy do pieczenia chleba, a następnie formować bułeczki, rogaliki, pizzę itp.
9. **Dżemy**: Nieodpowiednie są tu funkcje kolor, wielkość bochenka i opóźnienie czasowe. Aby rozpocząć należy przycisnąć przycisk "**START**/**STOP**". Wypiekacz do chleba jest idealnym urządzeniem do gotowania domowych marmolad i dżemów. Łopatka automatycznie miesza składniki gotowanych przetworów, które są doskonałym dodatkiem do świeżo upieczonego chleba.
10. **Wyroby cukiernicze**: Nieodpowiednia jest tu funkcja wielkość bochenka. Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie, ale wyrastanie przez dodanie sody (węglan sodu) lub proszku do pieczenia.
11. **Kanapki**: Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba do przygotowania kanapek, który będzie miał puszystą strukturę i cienko zapieczoną skórkę.
12. **Pieczenie**: Nieodpowiednie są tu funkcje wielkość bochenka i opóźnienie czasowe, ale funkcję czasu można nastawic za pomocą przycisków "**TIME+**" lub "**TIME–**". Jednokrotne przyciśnięcie przycisku "**TIME+**" lub "**TIME–**" spowoduje przedłużenie lub skrócenie czasu o 1 minutę. Czas można nastawiać w zakresie od 10 do 60 minut. Do dodatkowego zapieczenia chleba, który jest zbyt mało przyrumieniony lub za mało upieczony, w tym programie nie ma wyrabiania i wyrastania.

Kolor

Przy pomocy tego przycisku można wybrać **JASNY, ŚREDNI** lub **CIEMNY** kolor skórki. Przycisk ten można stosować jedynie w programach BASIC (program podstawowy), FRENCH (francuski), WHOLE WHEAT (pełnoziarnisty), QUICK (szybki), SWEET (słodki chleb), ULTRA FAST (super szybki), GLUTEN FREE (bezglutenowy), CAKE (tort), SANDWICH (kanapka) oraz BAKE (pieczenie).

Bochenek

Przy pomocy tego przycisku należy wybrać wielkość bochenka: **900g, 1200g**. Czas trwania programu jest uzależniony od wybranej wielkości chleba. Przycisk ten można stosować jedynie w następujących programach **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE** oraz **SANDWICH**.

Czas

Jeśli zamierza się wypiekacz do chleba uruchomić trochę później, przyciskając na przycisk można zaprogramować opóźniony start pieczenia.
Funkcję »**Opóźniony start**« należy zaprogramować w następujący sposób:

1) Wybrać swój menu (program bądź sposób pieczenia) oraz kolor i wielkość bochenka.
2) Gdy zadecyduje się, na kiedy chleb ma być gotowy, należy przycisnąć przycisk "**TIME+** lub "**TIME–**". Powinno się uwzględnić, że czas pieczenia został wliczony w opóźnienie startu. Załóżmy, że jest godzina 20.30, a zamierza się mieć świeżo upieczony chleb o 7.00 rano następnego dnia; opóźnienie czasowe wynosi więc 10 godzin i 30 minut. Przycisk "**TIME+** lub "**TIME–**" należy przycisnąć tyle razy, aż na ekranie wyświetli się 10:30. Każde naciśnięcie przycisku "**TIME+** lub "**TIME–**" przedłuża lub skraca nastawione opóźnienie czasowe o kolejne 10 minut. Jeżeli przycisk "**TIME+** lub "**TIME–**" przyciśnie i przytrzyma się na 2 sekundy, nastawione opóźnienie czasowe szybciej będzie skracane bądź przedłużane. Najdłuższy czas opóźnienia czasowego to 13 godzin.
3) Przyciskając przycisk "**START**/**STOP**" uruchamia się pieczenie z opóźnieniem czasowym. Na wyświetlaczu będzie pokazany pulsujący punkt oraz odliczanie pozostałego czasu.

OSTRZEŻENIE: Korzystania z funkcji opóźnienia czasowego nie zaleca się w przypadku zastosowania łatwo psujących się składników, jak jaja, śmietana lub ser.

www.elektromarkabolt.hu

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Chleb można automatycznie przetrzymywać w cieple przez okres 1 godziny po zakończeniu pieczenia. Jeżeli chleb, w czasie przetrzymywania go w cieple, zamierza się wyjąć z urządzenia, należy najpierw wyłączyć program, przyciskając przycisk START/STOP.

PAMIĘĆ

Jeżeli podczas programu pieczenia chleba nastąpi chwilowa przerwa w dostawie energii elektrycznej, program automatycznie zostanie wznowiony po upływie 10 minut, nawet jeżeli nie zostanie naciśnięty przycisk "**START/STOP**". Jeżeli przerwa w dostawie energii elektrycznej będzie trwała dłużej niż 10 minut, wybrany program nie zostanie zachowany w pamięci. W takim wypadku należy usunąć wszystkie składniki z formy do pieczenia chleba, włożyć do niej nowe składniki i ponownie włączyć wypiekacz do chleba. Jeżeli przerwa w dostawie energii nastąpi jeszcze zanim chleb zacznie wyrastać, wystarczy jedynie przycisnąć ponownie przycisk "**START/STOP**", a program od razu zacznie się od początku.

TEMPERATURA POKOJOWA

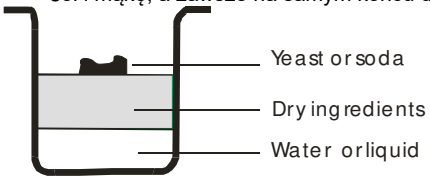
Wypiekacz do chleba funkcjonuje bez zakłóceń w szerokim zakresie temperatur otoczenia, może jednak dojść do różnicy w związku z wielkością bochenka w bardzo ciepłym i bardzo chłodnym pomieszczeniu. Zaleca się, aby temperatura pokojowa pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie, wynosiła pomiędzy 15 ºC a 34ºC.

OSTRZEŻENIE NA WYŚWIETLACZU:

1. Jeżeli po naciśnięciu na przycisk "**START/STOP**", na wyświetlaczu ukaże się napis "**H HH**", w pomieszczeniu panuje zbyt wysoka temperatura, słychać będzie 5 sygnałów dźwiękowych. W takim przypadku należy zatrzymać program, otworzyć pokrywę i odczekać 10 – 20 minut, aż urządzenie się ochłodzi.
2. Jeżeli po przyciśnięciu przycisku "**START/STOP**" na wyświetlaczu ukaże się napis "**L LL**", temperatura formie do pieczenia chleba jest zbyt niska, słychać będzie 5 sygnałów dźwiękowych. Wypiekacz do chleba należy postawić w pomieszczeniu o wyższej temperaturze pokojowej.
3. Jeżeli po przyciśnięciu przycisku "**START/STOP**" na wyświetlaczu ukaże się napis "**E E0**" lub "**E E1**", oznacza to, że czujnik temperatury pracuje nieprawidłowo. W takim przypadku należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia czujnika temperatury.

SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA

1. Formę na chleb należy umieścić we właściwym miejscu, obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby zaskoczyła we właściwym położeniu. Następnie należy zamocować na osi łopatkę mieszającą. Łopatkę zaleca się wcześniej posmarować margaryną, odporną na działanie wysokich temperatur, aby do łopatki nie przywierało ciasto, a także o wiele łatwiej będzie ją można wyciągnąć z upieczonego chleba.
2. Składniki należy włożyć do formy do pieczenia chleba. Dokładnie należy przestrzegać podanej w przepisie kolejności. Zazwyczaj najpierw należy wlać wodę lub inny płyn, następnie dodać cukier, sól i mąkę, a zawsze na samym końcu drożdże lub proszek do pieczenia.



1. Drożdże lub proszek do pieczenia
2. Suche składniki (mąka, cukier…)

www.elektromarkabolt.hu

3. Woda lub inny rodzaj płynu
   Ostrzeżenie: największa dopuszczalna ilość mąki lub drożdży podana jest w przepisie.
4. Na wierzchu kupki mąki należy palcem zrobić niewielkie wgłębienie, włożyć w nie drożdże i uważać, aby nie zetknęły się z wodą ani solą.
5. Ostrożnie należy zamknąć pokrywę urządzenia i wtyczkę przewodu zasilającego umieścić w gniazdku.
6. Przycisnąć należy przycisk “MENU“ i wybrać żądany program pieczenia.
7. Przycisnąć należy przycisk “COLOR“ i wybrać żądaną barwę skórki.
8. Przycisnąć należy przycisk “LOAF“ (bochenek) i wybrać żądaną wielkość bochenka.
9. Przycisnąć należy przycisk “TIME+ lub “TIME–” w celu ustawienia opóźnienia czasowego. Zamierzając chleb upiec od razu, należy ten krok programowania pominąć.
10. W celu uruchomienia urządzenia, należy przycisnąć przycisk “START/STOP“.
11. Po zakończeniu pieczenia słychać będzie 10 sygnałów dźwiękowych. Można wtedy przycisnąć przycisk “START/STOP“ (3 sekundy), aby zatrzymać pieczenie i wyjąć z wypiekacza upieczony chleb. Otwórzyć należy pokrywę i przy użyciu rękawic kuchennych, wyjąć formę na chleb z urządzenia, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
12. Ostrzeżenie: forma na chleb może być bardzo gorąca! Należy zachować ostrożność i zabezpieczyć się przed oparzeniem.
13. Zanim wyjmie się chleb, należy poczekać, aż forma ostygnie. Przy pomocy łopatek należy chleb delikatnie odsunąć od ścianek formy.
14. Formę na chleb należy obróć do góry dnem nad metalową drucianą podstawką lub oczyszczonym blatem kuchennym i delikatnie potrząsać formą, aby chleb wysunął się ze środka.
15. Przed pokrojeniem chleb należy pozostawić na około 20 minut, aby ostygł. Do krojenia chleba zaleca się stosowanie elektrycznej krojarki lub specjalnego ząbkowanego noża do chleba, stosowanie noża do owoców albo zwykłego noża kuchennego da w efekcie nierówne i postrzępione kromki.
16. Jeżeli bezpośrednio po zakończeniu pieczenia urządzenie nie zostanie wyłączone za pomocą przycisku “START/STOP”, urządzenie będzie automatycznie utrzymywało ciepło jeszcze przez około 1 h. Kiedy czas utrzymywania ciepła zacznie się zbliżać ku końcowi, słychać będzie informujące o tym sygnały dźwiękowe.
17. Po zakończeniu pieczenia bądź gdy urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć z sieci elektrycznej.

Ostrzeżenie: Przed pokrojeniem bochenka należy przy pomocy haka usunąć łopatkę mieszającą ukrytą na dnie bochenka. Ponieważ chleb jest gorący, łopatki nie należy usuwać gołymi rękami, lecz podczas wykonywania tych czynności korzystać z rękawic kuchennych lub innej ochrony dla rąk.
Wskazówka: Jeżeli chleb nie zostanie zjedzony od razu, zaleca się pozostały chleb włożyć do szczelnej foliowej torebki lub do pojemnika na chleb. W ten sposób chleb można przechowywać w temperaturze pokojowej jeszcze przez 3 dni. Jeśli zamierza się przechowywać chleb dłużej niż 3 dni, chleb należy włożyć do szczelnego worka foliowego lub naczynia i schować do lodówki. W lodówce chleb wytrzyma maksymalnie 10 dni. Ponieważ chleb upieczony w domu nie zawiera konserwantów, nie może pozostać świeży dłużej niż ten ze sklepu.

Czyszczenie i przechowywanie:

Przed przystąpieniem do czyszczenia wypiekacz do chleba należy odłączyć z sieci elektrycznej i pozostawić do ostygnięcia.

1. Forma do pieczenia chleba: za pomocą uchwytu usunąć formę z urządzenia. Wewnętrzne i zewnętrzne części formy oczyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki. Nie należy używać szorujących czy też żrących środków czyszczących. Zanim forma zostanie użyta ponownie, powinna być całkowicie sucha.

Ostrzeżenie: Formę do pieczenia chleba należy wstawić i wcisnąć w kierunku do dołu, gdy znajdzie się we właściwej pozycji. Jeżeli formy nie można wstawić, należy ją deliktanie wyrównać, ustawiając w prawidłowej pozycji, a następnie wcisnąć.

www.elektromarkabolt.hu

2. Końcówka do wyrabiania: Jeżeli nastaną trudności ze zdjęciem końcówki do wyrabiania z osi, formę do pieczenia chleba należy najpierw napełnić wodą.
3. Obudowa: Delikatnie, przy pomocy wilgotnej ściereczki, należy oczyścić zewnętrzne powierzchnie urządzenia. Nie stosować szorujących czy też żrących środków czyszczących. Urządzenia nigdy nie należy czyścić, zanurzając go w wodzie.

Wskazówka: Pokrywy nie należy rozstawiać podczas czyszczenia urządzenia.

5. Zanim urządzenie zostanie zapakowane i schowane, należy zadbać, aby było całkowicie schłodzone, czyste, suche i aby pokrywa była zamknięta.

Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy CE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz dyrektywy o bezpieczeństwie niskonapięciowym, a także spełnia obowiązujące wymagania w zakresie bezpieczeństwa użytkowania.

ŚRODOWISKO

Urządzenia po upływie okresu eksploatacyjnego nie należy usunąć wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz oddać do urzędowo wyznaczonego składowisko w celu recyklingu. Postępując w ten sposób, przyczyniają się Państwo do zachowania czystego środowiska.

GWARANCJA I SERWIS NAPRAWCZY

W celu uzyskania informacji lub w razie problemów z urządzeniem, należy zwrócić się o pomoc do centrum pomocy użytkownikom Gorenja w danym państwie (numer telefonu znajduje się na międzynarodowej karcie gwarancyjnej). Jeżeli w danym kraju nie ma takiego centrum, należy zwrócić się do lokalnego sprzedawcy Gorenja lub Działu małych urządzeń AGD firmy Gorenje.

Tylko do użytku domowego!

GORENJE
ŻYCZY PAŃSTWU WIELE SATYSFAKCJI PODCZAS KORZYSTANIA Z WYBRANEGO PRZEZ PAŃSTWA URZĄDZENIA!
Zastrzegamy sobie prawo do zmian!

www.elektromarkabolt.hu

Важные предостережения:

Перед вводом прибора в эксплуатацию необходимо тщательно изучить инструкцию.

1. Перед использованием электроприбора необходимо соблюдать следующие основные меры безопасности.
2. Сохраняйте инструкцию, гарантийный талон, чек, а также, по возможности, коробку с внутренней упаковкой!
3. Прибор предназначен исключительно для личного, а не коммерческого использования.
4. Перед эксплуатацией прибора следует проверить, соответствует ли напряжение в электросети указанному на табличке технических данных.
5. Всегда вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, на него устанавливаются принадлежности, выполняется его чистка, а также при возникновении неисправностей. Заранее выключите прибор. Тянуть необходимо за вилку, а не за шнур.
6. Чтобы защитить детей от опасностей электроприборов, ни в коем случае не оставляйте их без присмотра рядом с прибором. В связи с этим при выборе места для прибора необходимо найти такое, в котором он недоступен для детей, а также позаботиться о том, чтобы не свисал его шнур.
7. Регулярно проверяйте прибор и шнур на наличие повреждений. Запрещается пользоваться прибором при наличии повреждений.
8. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор — следует обратиться к уполномоченному специалисту.
9. Для обеспечения безопасности вышедшие из строя или поврежденные вилки должны заменяться равноценными вилками, предоставленными производителем, нашим отделом обслуживания клиентов или другим квалифицированным лицом.
10. Храните прибор и шнур вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги, а также берегите его от острых предметов и др.
11. Ни в коем случае не оставляйте прибор без присмотра! Отключайте питание прибора, когда он не используется, даже если период простаивания длится недолго.
12. Пользуйтесь только фирменными принадлежностями.
13. Не пользуйтесь прибором вне помещений.
14. Ни при каких обстоятельствах не разрешается помещать прибор в воду или другую жидкость, а также запрещается их контакт с прибором. Запрещается пользоваться прибором мокрыми или влажными руками.
15. В случае попадания в прибор жидкости или влаги следует немедленно отсоединить его от розетки. Запрещается прикасаться к воде.
16. Прибор должен использоваться только по назначению, указанному на паспортной этикетке.

www.elektromarkabolt.hu

17. Запрещается включать прибор в поврежденную розетку.
18. Запрещается касаться любых подвижных или вращающихся деталей прибора.
19. Не касайтесь горячих поверхностей. Пользуйтесь ручками или рукоятками.
20. Этим прибором могут пользоваться дети, старше 8 лет; лица с ограниченными физическими, чувствительными и умственными способностями; лица, не имеющие опыта работы с устройством и не знающие как им пользоваться только под контролем и руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и связанных с ним рисков.
21. Следите, чтобы дети не играли с прибором.
22. Чистка и обслуживание не должны проводиться детьми младше 8 лет, либо под контролем взрослых.
23. Храните прибор и его сетевой шнур в недоступном для детей месте.
24. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.
25. Не стучите по верхней части или краю противня для его извлечения, поскольку это может привести к его повреждению.
26. Запрещается помещать в прибор металлическую фольгу или другие материалы, поскольку это может создать опасность пожара или короткого замыкания.
27. Ни в коем случае не накрывайте прибор полотенцем или любым другим материалом — тепло и пар должны выходить из него беспрепятственно. Накрытый или контактирующий с горючими материалами прибор может привести к пожару.
28. Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
29. Не используйте для чистки прибора пароочистители, очистители высокого давления, острые предметы, абразивные чистящие средства, а также абразивные губки и пятновыводители.
30. Следите за тем, чтобы сетевой кабель не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен чайник.
31. Убедитесь, что розетка легкодоступна, чтобы при возникновении чрезвычайных ситуаций вилка могла быть быстро удалена. Либо, чтобы была возможность отключить устройство с помощью выключателя. В таких случаях должны быть соблюдены правила безопасности. Устройство должно быть правильно подключено к однофазному источнику переменного тока 230В/50Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. ВНИМАНИЕ! Данный прибор должен быть заземлен!
32. Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
33. Уровень шума: Lc < 68 дБ(А).

www.elektromarkabolt.hu

Этот прибор помечен в соответствии с Директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).
Эта директива является основой Европейского законодательства о возврате или вторичной переработке отходов электрического и электронного оборудования.

Первая эксплуатация прибора

Проверьте форму для выпечки и очистите остальные части пекарной камеры. Поверхность формы для выпечки снабжена антипригарным покрытием. Не пользуйтесь острыми предметами для чистки и не скоблите! Смажьте форму маслом, поместите в печь и включите печь на 10 минут. После этого выполните очистку повторно. Поместите месильный стержень на ось в пекарной зоне. Проветрите помещение, если появился неприятных запах.

Подключение к электросети

Прибор подключают только к надлежащим образом установленной безопасной розетке, рассчитанной на 230 В / 50 Гц.
После подключения хлебопечки к электрической розетке прозвучит звуковой сигнал, и на экране дисплея появится надпись «1 2:55, 1200g, MEDIUM». Однако двоеточие между числами «2» и «55» не будет мигать постоянно. Числом «1» обозначается программа, установленная по умолчанию. Параметры по умолчанию: «1200g» и «MEDIUM».

ФУНКЦИИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Общий вид хлебопечки



1. Крышка
2. Ручка крышки
3. Смотровое окошко
4. Форма для выпечки
5. Месильная лопасть
6. Панель управления
7. Корпус
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок

www.elektromarkabolt.hu

СВЕДЕНИЯ О ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

(Возможны изменения в содержании трафаретных надписей без предварительного уведомления.)



1. Указатель выбранной программы
2. Длительность выполнения каждой программы.

Старт/стоп (Start/stop)

Служит для запуска и остановки выбранной программы выпечки.
Чтобы запустить программу, нажмите кнопку **«Старт/Стоп (START/STOP)»** . Прозвучит короткий звуковой сигнал и начнут мигать две точки на дисплее времени, после чего начнется выполнение программы. После запуска программы любая другая кнопка, кроме **«Старт/Стоп» (START/STOP)**, будет неактивной.
Чтобы остановить выполнение программы, нажмите кнопку «**Старт/Стоп (START/STOP)**» приблизительно на 3 с, после чего прозвучит звуковой сигнал, указывающий на отключение программы.

Меню (MENU)

Предназначено для настройки различных программ. Программа меняется при каждом нажатии (сопровождается коротким звуковым сигналом). При прерывистых нажатиях кнопки на ЖК-дисплее будут циклически отображаться 12 меню. Выберите нужную программу. Функции 12 меню приведены ниже.

1. **Основное (Basic)**: для белого и смешанного хлеба из белой либо ржаной муки. Хлеб имеет плотную консистенцию. Можно придать хлебу коричневый цвет, воспользовавшись функцией **Цвет (Colour)**.
2. **Французская выпечка (French)**: для легкого хлеба из муки тонкого помола. Французский хлеб требует соблюдения особого режима времени и температуры для получения восхитительной коричневой хрустящей корочки. Не подходит для рецептов, содержащих сливочное масло, маргарин и молоко.
3. **Из цельной муки (Whole wheat)**: хлеб из цельной муки – это дрожжевой хлеб с использованием значительной порции непросеянной пшеничной муки (50% и более). Такой хлеб более питателен, т.к. мука молота из ядра пшеничного зерна (включая отруби и ростки). Использование цельной муки придает хлебу коричневый либо темно-коричневый цвет, этот хлеб полезнее для здоровья, чем обычный хлеб, а также более ароматный.
4. **Быстрое (Quick)**: размер буханки и время задержки выпечки не регулируются. Замес и подъем теста, выпечка буханки на протяжении меньшего времени, чем при выполнении программы **«Basic bread»**. Однако хлеб, испеченный при использовании данной настройки, обычно меньший по размеру и имеет плотный мякиш.
5. **Сладкое (Sweet)**: настройки этой программы позволяют выпекать хлеб с высоким содержанием сахара, жиров и белков. Такой хлеб будет иметь коричневую корочку. Долгая фаза замеса делает хлеб пышным и воздушным.
6. **Ультра-быстрое (Ultra fast)**: нельзя устанавливать задержку времени. Замес и подъем теста, выпечка за очень короткий период времени. Такой хлеб будет меньше по размеру и плотнее, чем хлеб, изготовленный по программе **Quick**.
7. **Без растительного белка (Gluten free)**: Хлеб без растительного белка (глютена) имеет уникальные компоненты. Хотя этот хлеб относится к категории “дрожжевых хлебов,” его тесто в целом более влажное больше походит на блинное тесто. Важно не передержать

www.elektromarkabolt.hu

такое тесто и вовремя остановить замес. Такое тесто поднимается только раз, и время выпекания увеличено за счет повышенной влажности теста. Все добавки кладите в тесто в самом начале замеса вместе с остальными ингредиентами.

8. **Тесто (Dough)**: настройки цвета и размера буханки не применяются. Замес и подъем теста, но без выпекания. Тесто вынимается и используется для выпекания булочек, пиццы, пропаренного хлеба и т. п.
9. **Джем (Jam)**: настройки цвета, размера буханки и задержки времени не применяются. Сразу нажмите кнопку **START/STOP** для начала программы. В хлебопечке Вы можете приготовить великолепный джем и конфотюр! Лопасть будет замешивать ингредиенты на протяжении всего процесса приготовления джема либо конфитюра – отличного дополнения к хлебу.
10. **Пирожное (Cake)**: замес, подъем и выпечка, но подъем при помощи соды либо пекарного порошка.
11. **Сэндвич (Sandwich)**: замес, подъем и выпечка легкого хлеба с тонкой корочкой.
12. **Выпечка (Bake)**: настройки размера буханки и задержки времени не применяются, но время программы можно менять нажатием кнопки **“TIME＋”or “TIME－”** . Нажатием один раз Вы увеличиваете или уменьшаете время приготовления на 1 минуту. Время можно регулировать от 10 до 60 минут.
    Можно применять эту программу для дополнительного выпекания хлеба, который недостаточно пропекся, без замеса и подъема теста.

Цвет (Color)

Этой кнопкой выбирается цвет корочки: **Светлый (LIGHT)**, **Средний (MEDIUM)** или **Темный (DARK)** . После каждого нажатия Вы услышите короткий звуковой сигнал.
Эта функция применяется только в программах **BASIC, FRENCH, WHOLE-WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE, CAKE, SANDWICH and BAKE.**

Буханка (Loaf)

Нажатием этой кнопки выбирается размер буханки. Примите во внимание, что общая продолжительность рабочего цикла может меняться в зависимости от размера буханки. Нажатием этой кнопки выбирается размер буханки: **900 гр. (900g), 1200 гр. (1200g)** — после выбора необходимого размера он отобразится на LCD-дисплее. Функция выбора размера буханка применима не ко всем программам. Детальное описание программ приведено выше в разделе «Меню».

Время (Time)

Если Вы не собираетесь начинать процесс приготовления немедленно, этой кнопкой можно устанаовить длительность задержки и прибор начнет приготовление через заданное время.

Чтобы установить функцию задержки:

1) Выберите Вашу программу меню, цвет и размер буханки.
2) Установите длительность задержки нажатием кнопки **Время** (“**TIME＋**” or “**TIME－**”). Длительность задержки должна включать продолжительность работы выбранной программы меню. Например, сейчас 8:30 вечера и нужно, чтобы хлеб был готов к употреблению на следующий день к 7:00 утра. В этом случае продолжительность задержки составит 10 ч 30 мин. Нажимайте кнопку **Время** (“**TIME＋**” or “**TIME－**”), пока на дисплее не отобразится значение 10:30. С каждым нажатием значение времени увеличивается на 10 мин.
3) Нажмите кнопку **«Стоп/Старт» (STOP/START)**, чтобы активировать программу. Начнет мигать точка, а на **LCD-дисплее** будет отображаться отсчет оставшегося времени.

www.elektromarkabolt.hu

Примечание: максимальная длительность задержки — 13 ч. Не используйте при установленной задержке времени скоропортящиеся составные, например яйца, свежее молоко, фрукты, лук.

ПОДОГРЕВ

В течение часа после выпечки хлеб может автоматически подогреваться, чтобы он не остыл. Чтобы вынуть хлеб при выполнении программы подогрева, для ее отключения нажмите кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)**.
Примечание: Программы **Тесто (DOUGH)** and **Джем (JAM)** не имеют функцию подогрева.

ПАМЯТЬ

Если при выпечке хлеба отключится питание, процесс изготовления хлеба автоматически продолжится в течение 10 минут, даже если не нажимать кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)**. Если питание отсутствует больше 10 минут, данные в памяти не сохраняются, из-за чего придется замесить тесто повторно и перезапустить хлебопечку. Однако в случае, если тесто не начало подниматься при отключении питания, можно запустить выполнение программы с самого начала, просто нажав кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)**.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

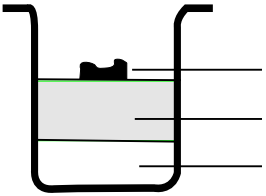
Прибор рассчитан на работу в широком диапазоне температур, но хлеб, испеченный в очень теплой и очень холодной комнатах, может отличаться по размеру. Рекомендованный диапазон комнатной температуры должен находится в пределах от 15 ºC до 34 ºC.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если на дисплее отображается «**H HH**» после нажатия кнопки **«Старт/Стоп» (START/STOP)**, температура внутри прибора еще слишком высока. Остановите выполнение программы. Откройте крышку и оставьте прибор остывать на 10–20 мин.
2. Если на дисплее отображается “**L LL**” после нажатия кнопки **«Старт/Стоп» (START/STOP)**, температура внутри прибора слишком низкая. Остановите выполнение программы. Откройте крышку и оставьте прибор остывать на 10–20 мин.
3. Если на дисплее отображается «**E E0**» или «**E E1**» после нажатия кнопки **«Старт/Стоп» (START/STOP)**, температурный датчик неисправен и требует проверки уполномоченным специалистом.

ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

1. Установите форму для выпечки в рабочее положение, а затем поверните его по часовой стрелке до щелчка в правильное положение. Зафиксируйте месильную лопасть на приводном валу. Чтобы тесто не прилипало к месильным лопастям и было легко отделять их от хлеба, рекомендуется смазать их маслом.
2. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Соблюдайте указанную в рецепте последовательность действий. Обычно вода или жидкости заливаются первыми, затем добавляется сахар, соль и мука, а дрожжи и разрыхлитель засыпаются в последнюю очередь.



www.elektromarkabolt.hu

Примечание. Максимальное количество муки и дрожжей указываются в рецепте.

3. Сделайте на поверхности муки небольшую ямку, а затем засыпьте в нее дрожжи, следя за тем, чтобы дрожжи не смешались с жидкостью или солью.
4. Осторожно закройте крышку и подключите сетевой шнур в розетку электросети.
5. Нажимая кнопку **«МЕНЮ» (MENU)**, выберите нужную программу.
6. Для выбора нужного цвета корки нажмите кнопку **«ЦВЕТ» (COLOR)**.
7. Для выбора нужного размера буханки нажмите кнопку **«БУХАНКА» (LOAF)**.
8. Установите длительность задержки, нажав кнопку **«ВРЕМЯ» (**“**TIME＋**” or “**TIME－**”). Этот шаг можно пропустить, если хлебопечку нужно запустить сразу.
9. Для запуска прибора подержите кнопку **«Старт/Стоп» START/STOP**.
10. После завершения процесса прозвучит 10 звуковых сигналов. Чтобы остановить процесс и вынуть хлеб, нужно подержать кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)** приблизительно 3 с. Откройте крышку и с помощью прихваток проверните форму для выпечки против часовой стрелки, а затем выньте хлеб.
    Осторожно: форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Всегда будьте осторожными.
11. Прежде чем вынимать хлеб, дайте форме для выпечки остыть. Затем с помощью лопатки с антипригарным покрытием осторожно отделите хлеб от формы для выпечки по краям.
12. Переверните форму для выпечки вверх дном над охладительной сеткой или чистой кухонной поверхностью, а затем осторожно встряхивайте ее, пока хлеб не выпадет.
13. Перед употреблением оставьте хлеб остывать примерно на 20 мин. Рекомендуется резать хлеб при помощи электрорезки или зубчатым ножом, а не ножом для фруктов или кухонным ножом — в противном случае хлеб может деформироваться.
14. Если не нажать кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)** в момент завершения выпечки, хлеб будет автоматически подогреваться в течение часа, а затем прозвучат 10 звуковых сигналов.
15. Вынимайте сетевой шнур из розетки, когда прибор не используется или после завершения выпечки.

Примечание. Перед нарезкой буханки извлеките месильную лопасть, запекшуюся в дно буханки, с помощью крючка. Буханка горячая, поэтому не извлекайте месильную лопасть голыми руками.

Примечание. Хлеб рекомендуется хранить в герметичном пластиковом пакете или сосуде. При комнатной температуре хлеб хранится в течение трех дней. Для дольшего хранения его упаковывают в герметично закрытый пластиковый пакет или емкость, а затем помещают в холодильник, где он может храниться до десяти дней. Поскольку в домашний хлеб не добавляются консерванты, обычно его срок хранения меньше, чем у хлеба заводской выпечки.

ЧИСТКА И УХОД

Прежде чем начать очистку прибора, необходимо отсоединить его от электросети.

1. Форма для выпечки: протирается внутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острые предметы и абразивные средства.
2. Месильная лопасть: если месильную лопасть не удается снять с оси, предварительно залейте в форму для выпечки воду.
3. Корпус: аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные средства, это может повредить полированную поверхность. Никогда не погружайте корпус в воду для очистки.
    Примечание: не снимайте крышку для очистки.

4. Перед тем, как упаковать хлебопечку для хранения, убедитесь, что прибор охладился после применения, чист и сух, а крышка плотно закрыта.

Данный прибор соответствует директивам CE касательно подавления помех и техники безопасности при работе с низковольтными приборами и изготовлен при соблюдении действующих требований техники безопасности.

www.elektromarkabolt.hu

Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Центр поддержки покупателей в Вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в Вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию Gorenje или в отдел поддержки покупателей компании Gorenje Domestic Appliances.

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров размещены в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.

Только для домашнего использования!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!

GORENJE

ЖЕЛАЕТ ВАМ ПОЛУЧИТЬ УДОВОЛЬСТВИЕ
ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ВАШЕГО ПРИБОРА
Мы сохраняем за собой право вносить любые изменения!

www.elektromarkabolt.hu

BG

Важни мерки за безопасност:

Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно инструкциите за употреба.

1. Преди употреба на електрически уреди, моля следвайте долуописаните мерки за сигурност.
2. Моля, запазете инструкцията за употреба, гаранционната карта и документа за покупка и ако е възможно, вътрешната опаковка!
3. Уредът е предназначен само за домакинска употреба и не се препоръчва използването му за професионални цели!
4. Преди употреба проверете дали волтажа в помещението отговаря на волтажа отбелязан на производствената пластина на уреда.
5. Винаги изключвайте уреда от щепсела, когато не употребявате уреда, когато го разглобявате или когато забележите нещо необичайно в работата му. Внимателно изключете от контакта, без да дърпате кабела.
6. За да предпазите децата от нараняване, не ги оставяйте без надлюдение докато уреда е включен. Когато избирате място на уреда, имайте в предвид и това да е недостъпен за деца. Внимавайте кабела да не виси.
7. Редовно проверявайте уреда и кабела за повреди. Ако открите повреда, не използвайте уреда.
8. Не поправяйте уреда сами, свържете се с оторизиран сервиз.
9. Счупен или повреден щепсел трябва да се подмени със същия, като това се направи от оторизиран сервизен техник.
10. Пазете уреда и кабела от топли повърхности, пряка слънчева светлина, влага, остри предмети и т.н.
11. Никога не оставяйте уреда без наблюдение докато работи. Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не работи, дори ако това е за момент.
12. Използвайте само оригиналните аксесоари.
13. Не използвайте уреда навън.
14. По никакъв повод не потапяйте уреда под вода или друга течност. Не пипайте машината с мокри или влажни ръце.
15. Ако машината се овлажни, незабавно я изключете.
16. Използвайте машината само по предназначение.
17. Не използвайте уреда, ако е повреден корпуса.
18. Не докосвайте никоя от движещите или разбъркващи се части на машината.
19. Не докосвайте горещата повърхност без кухненски ръкавици.
20. Този уред може да се използва от лица над 8 години и хора с намалени физически, психически или сетивни способности, или такива без опит и

www.elektromarkabolt.hu

познания, ако те са под наблюдение или са били инструктирани по повод рисковете, които носи употребата на уреда.
21. Деца не бива да си играят с уреда.
22. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършват от деца под 8 години и не са под надзор.
23. Никога не удряйте съда за хляб отгоре или отстрани, за да извадите съдържанието му, това може да повреди съда.
24. Не поставяйте метално фолио или други материали в уреда, това може да причини късо съединение.
25. Никога не покривайте уреда с кърпа или друга материя, топлината и парата трябва сводобно да излизат от машината. Ако покриете уреда може да причините пожар.
26. За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ или система за дистанционно управление.
27. ВНИМАНИЕ! Този уред и неговите аксесоари стават горещи по време на употреба. Необходимо е внимание, избягвайте нагревателните елементи.
28. Не почиствайте уреда с парочистачки, остри предмети, абразивни препарати, абразивни гъби или препарати за почистване на петна.
29. Не оставяйте кабела над ръба на маса или плот.
30. Уверете се, че контакта е лесно достъпен, така че щепсела да може лесно да бъде изтеглен в случай на нужда. В противен случай, трябва да е възможно да прекъснете захранването с ключ. Така са спазени стандартите за безопасност при употреба на електричество.
    Уредът трябва да бъде инсталиран правилно към заземен контакт с еднофазен ток AC (230 V/50 Hz). ВНИМАНИЕ! УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН!
31. Никога не свързвайте уреда към ключ с външен таймер или система с дистанционно управление, за да избегнете рискови ситуации.
32. Ниво на шума: Lc < 68 dB[A]

Този уред има маркировка съгласно европейска директива 2012/19/EU относно изхвърлянето на използвано електрическо и електронно оборудване (WEEE). Тази маркировка представлява обозначение за валидност в цяла Европа на възможността за връщане и рециклиране на използвано електрическо и електронно оборудване.

Използване на уреда за първи път:

Проверете съда за хляб и почистете вътрешността на уреда. Съдът за хляб има незалепващо покритие. Не използвайте остри предмети и не търкайте! Намажете съда за хляб с мазнина и печете с празен съд за около 10 минути. Почистете го отново. Поставете приставката за месене на оста в зоната за печене. Проветрете помещението, ако се появи нежелана миризма.

www.elektromarkabolt.hu

Електрическо свързване:

Уредът може да бъде свързан само към правилно и безопасно монтиран контакт с характеристики 220-240V, 50Hz. Веднага щом включите уреда в контакта, ще чуете звуков сигнал и на дисплея ще се изведе “1 3:00, 1200g, MEDIUM”. Двете точки между "2" и "55" няма да мигат постоянно. “1” показва програмата по подразбиране. “1200g” и “MEDIUM” са настройките по подразбиране.

ФУНКЦИИ И НАЧИН НА РАБОТА

Опознайте вашата хлебопекарна



1. Капак
2. Бъркалка
3. Прозорец за наблюдение на печенето
4. Съд за хляб
5. Приставка за месене
6. Контролен панел
7. Корпус
8. Мерителна чаша
9. Мерителна лъжица
10. Кука

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(**Ситопечатът подлежи на промяна без предварително уведомление.**)



1. Избраната от вас програма
2. Времето за работа на всяка програма

Start/stop (Начало/Край)

Използвайте бутона, за да изберете начало или край на избраната програма за печене.
За стартиране на програма, натиснете еднократно бутона "**START**/**STOP**". Ще чуете кратък звуков сигнал, двете точки на дисплея на часовника започват да мигат и програмата стартира. След като дадена програма е стартирала, всички бутони с изключение на **START**/**STOP** са неактивни.
За да спрете програма, натиснете бутона "**START**/**STOP**" за около 3 секунди. След това се чува звуков сигнал, което означава, че програмата е изключена.

www.elektromarkabolt.hu

Menu (Програма)

Използва се за задаване на различни програми. Всеки път, когато натиснете бутона "**MENU**", програмата се сменя (което е придружено от кратък звуков сигнал). Натиснете продължително бутона и на LCD дисплея се извеждат 12 програми. Изберете желаната програма. Функциите на 12-те програми са обяснени по-долу.

1. **Basic** (**Основна програма**): За бял и многозърнест хляб, който съдържа основно бяло брашно или ръжено брашно. Хлябът има компактна консистентност. Може да настроите степента на изпичане на хляба чрез бутона **COLOR**.
2. **French** (**Френски хляб)**: За леки хлябове, приготвени от фино брашно. Френският хляб изисква специални настройки на време и температура, за да се получи чудесната, хрупкава, приятно запечена коричка. Тази програма не е подходяща за рецепти за печене, в които има съставки като масло, маргарин или мляко.
3. **Whole wheat** (**Хляб от пълнозърнесто брашно**): Хлябът от пълнозърнеста пшеница е хляб с мая, който се приготвя от значително количество пълнозърнесто брашно (50% или повече), вместо от бяло брашно. Хлябовете от пълнозърнесто брашно са по-хранителни, тъй като брашното е смляно от целите пшеничени зърна (включително трицит и кълновете). Хлябът, приготвен от пълнозърнесто брашно, е кафяв до тъмнокафяв на цвят (когато се използва само пълнозърнесто брашно) и е много по-ароматен и здравословен в сравнение с хляб, приготвен от рафинирано бяло брашно (въпреки че “изгубените” хранителни вещества са върнати обратно в белите брашна).
4. **Quick** (**Бърза програма**) (размерът на хляба и отложеният старт не са приложими): Месене, втасване и печене за по-кратко време в сравнение с основната програма **Basic**. Хлябът, изпечен с тази програма, обикновено е по-малък, с плътна структура.
5. **Sweet (Сладък хляб):** Програмата за сладък хляб е за печене на хляб с високо съдържание на захар, мазнини и протеини, като всичките те увеличават загара/покафеняването на хляба. Хлябът ще е лек и въздушен, поради по-дългия период на втасване.
6. **Ultra fast (Ултра бърза програма)** (отложеният старт не е приложим): Месене, втасване и печене на хляб за най-кратко време. Хлябът, приготвен с тази програма, обикновено е по-малък и по-груб в сравнение с приготвения с Бързата програма.
7. **Gluten free** (**Безглутенов хляб)**: Съставките за приготвяне на безглутенов хляб са уникални. Безглутеновият хляб е "хляб с мая", но тестото обикновено е по-влажно и прилича повече на тесто за палачинки. Много е важно и да не прекалите с допълнителните съставки и омесването на безглутеновото тесто. Хлябът втасва само веднъж и поради високото съдържание на влага, времето са печене е увеличено. Добавянето на различни съставки към тестото трябва да се извърши в началото на цикъла, наред с другите основни съставки.
8. **Dough (Тесто)** (цветът и размерът на хляба не са приложими): След омесване и втасване, но без печене, извадете тестото и го използвайте за приготвяне на хлебчета, пица, хляб на пара и др.
9. **Jam (**Конфитюр**)** (размерът на хляба и отложеният старт не са приложими. Натиснете еднократно бутона **START**/**STOP** за начало на програмата: Хлебопекарната е идеална среда за правене на домашноприготвени конфитюри и чатнита. Лопатката автоматично разбърква съставките през целия процес на приготвяне и конфитюрите и чатнитата са чудесно допълнение към прясно изпечен хляб!
10. **Cake** (**Кекс):** Месене, втасване и печене, като втасването е със сода бикарбонат или бакпулвер.
11. **Sandwich** (**Сандвич)**: Месене, втасване и печене на хляб за приготвяне на сандвичи, за печене на хляб с лека текстура и по-тънка коричка.
12. **Bake** (**Печене):** (размерът на хляба и отложеният старт не са приложими, но времето за печене може да се зададе чрез натискане на бутона “**TIME+**”или бутона “**TIME−**”. С еднократно натискане на бутона “**TIME+**” или бутона “**TIME−**” времето ще се увеличи или намали с 1 минута. Диапазонът на зададеното време е от 10 до 60 минути):

www.elektromarkabolt.hu

За допълнително печене на хляб, който е твърде светъл и не е изпечен отвътре. В тази програма няма месене и втасване.

Colour (Цвят)

С този бутон можете да изберете **LIGHT** (Светъл), **MEDIUM** (Среден) или **DARK** (Тъмен) цвят на коричката. След всяко натискане прозвучава кратък звуков сигнал.
Този бутон се използва за програмите **BASIC, FRENCH, WHOLE-WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE, CAKE, SANDWICH** и **BAKE.**

Loaf (Големина на хляба)

Натиснете този бутон, за да изберете големината на хляба: **900g**, **1200g.** Когато изберете желания размер, той се извежда на LCD дисплея. Обърнете внимание, че общото време за работа може да се различава в зависимост от различната големина на хляба. Този бутон не е приложим за някои програми. Подробностите се отнасят за съответната програма, описана в Раздела "**MENU**".

Time (Време)

Ако желаете уредът да не започва печенето веднага, можете да използвате този бутон, за да зададете времето на отложения старт. Задайте функцията отложен старт:

1) Изберете програма, цвят и размер на хляба.
2) Изберете отложен старт, като натиснете бутона "**TIME＋**" или бутона "**TIME－**". Времето на отложения старт включва времето за печене на избраната програма. Например часът е 20:30, а вие искате хлябът да е изпечен в 7:00 ч на следващия ден. Следователно отложеният старт е 10 часа и 30 минути. Натиснете продължително бутона "**TIME＋**" или бутона "**TIME－**", докато на дисплея се изведе 10:30. Стъпката на всяко натискане е 10 минути.
3) Натиснете бутона "**START/STOP**", за да активирате програмата отложен старт. Ще виждате мигащите точки и LCD дисплеят ще отброява в обратен ред оставащото време.

Забележка: Максималното време на отложен старт е 13 часа. Не използвайте нетрайни съставки като яйца, прясно мляко, плодове и лук с програмата отложен старт.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

Хлябът се поддържа топъл автоматично 1 час след приключване на печенето. Ако желаете да извадите хляба докато функцията за поддържане на топлината е включена, анулирайте програмата чрез натискане на бутона "**START/STOP**".

ЗАБЕЛЕЖКА: Програмите DOUGH и JAM нямат функция за поддържане на топлината.

ПАМЕТ

Ако електрозахранването прекъсне, докато хлебопекарната прави хляб, процесът ще продължи автоматично в рамките на 10 минути, дори и без да се натиска бутона "**START/STOP**". Ако прекъсването на електрозахранването продължи повече от 10 минути, процесът на печене трябва да се рестартира. Поставете нови съставки в хлебопекарната. Ако прекъсването на електрозахранването стане по време на втасване, натиснете бутона "**START/STOP**" за стартиране отново.

www.elektromarkabolt.hu

ОКОЛНА СРЕДА

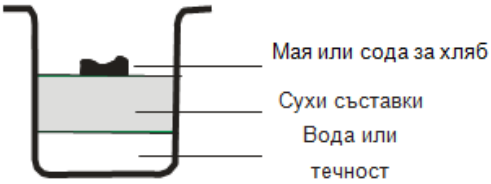
Уредът работи добре в широк диапазон на промяна на температурата, но размерът на хляба може да варира. Хлябът ще е по-голям в топло помещение и по-малък в студено помещение. Стайната температура трябва да е между 15 ºC и 34 ºC.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Ако на дисплея се изведе “**H HH**” след като сте натиснали бутона "**START/STOP**", температурата вътре в уреда е все още твърде висока. Спрете програмата. Отворете капака и оставете уреда да се охлади за 10 до 20 минути.
2. Ако на дисплея се изведе “**L LL**” след като сте натиснали бутона "**START/STOP**", температурата вътре в уреда е все още твърде ниска. Спрете програмата. Отворете капака и оставете уреда да се охлади за 10 до 20 минути.
3. Ако на дисплея се изведе “**E E0**” или “**E E1**” след като сте натиснали бутона "**START/STOP**", сензорът за температурата не работи. Занесете уреда за ремонт в най-близкия оторизиран център.

КАК СЕ ПРИГОТВЯ ХЛЯБ

1. Поставете съда за хляб в уреда и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато щракне на мястото си. Монтирайте приставката за месене. Намажете я с масло, за да я извадите по-лесно след приключване на печенето.
2. Поставете съставките в съда за хляб. Препоръчително е първо да поставите вода или друга течност в съда за печене, след това захар, сол и брашно. Винаги поставяйте най-накрая бакпулвера или маята.



Забележка: В приложената книжка са посочени максимално допустимите количества брашно и мая.

3. Направете с пръст кладенче в брашното, поставете в него маята и се уверете, че не е в контакт с течността или солта.
4. Внимателно затворете капака и включете захранващия кабел в контакта на електрическата мрежа.
5. Натиснете бутона "**MENU**", за да изберете желаната програма.
6. Натиснете бутона "**COLOR**", за да изберете желания цвят за коричката на хляба.
7. Натиснете бутона "**LOAF**", за да изберете желания размер на хляба (900g, или 1,2kg).
8. Изберете отложен старт, като натиснете бутона “**TIME＋**” или бутона “**TIME－**”. Ако искате хлебопекарната да започне да работи незабавно, пропуснете тази стъпка.
9. Докоснете бутона "**START/STOP**", за да започне уредът работа.
10. Когато процесът приключи, ще чуете 10 звукови сигнала. Натиснете и задръжте за около 3 секунди бутона "**START/STOP**", за да спрете процеса. Отворете капака, сложете си кухненски ръкавици, завъртете съда за печене в посока на часовниковата стрелка и извадете хляба.

Забележка: Съдът за хляб и самият хляб могат да бъдат много горещи! Винаги работете внимателно.

11. Оставете съда да се охлади преди да извадите хляба. След това използвайте шпатула с незалепващо покритие, за да освободите внимателно краищата на хляба

www.elektromarkabolt.hu

от съда.
12. Обърнете съда обратно върху телена поставка за охлаждане или чиста повърхност за готвене и внимателно тръскайте, докато хлябът излезе.
13. Оставете хляба да се охлади около 20 минути преди да го нарежете. Препоръчително е да нарежете хляба с електрически нож. Не използвайте нож за плодове или кухненски нож. В противен случай хлябът ще се разпадне на парчета.
14. Ако сте излезли от помещението или не сте натиснали бутона "**START**/**STOP**" в края на процеса, хлябът ще се поддържа топъл автоматично в продължение на 1 час. Когато функцията поддържане на топлината приключи, ще се чуят 10 звукови сигнала.
15. Когато приключите работата с хлебопекарната, извадете захранващия кабел от контакта.

Забележка: Преди да нарежете хляба, използвайте куката, за да извадите приставката, скрита в долната част на хляба. Хлябът е горещ, затова никога не се опитвайте да извадите приставката с ръка.

Забележка: Ако не изядете целия хляб, ви съветваме да съхраните останалата част в найлонов плик или кошница за хляб. Хлябът може да се съхранява в продължение на 3 дни при стайна температура. За по-продължително съхранение, поставете хляба в запечатан найлонов плик и после поставете плика в хладилника. Хлябът е годен за консумация за максимум 10 дни.Времето за съхранение на домашноприготвен хляб е по-кратко от времето за съхранение на заводски хляб.

Почистване и поддръжка

Изключете уреда от електрическата мрежа и го изчакайте да се охлади преди да започнете почистването.
1. Съд за хляб: Забършете отвътре и отвън с влажна кърпа. Не използвайте никакви остри или абразивни предмети.

ЗАБЕЛЕЖКА: Сложете съда за хляб в правилното положение и след това го натиснете надолу. Ако не щракне на мястото си, го завъртете леко докато заеме правилното положение и след това го натиснете надолу.

2. Приставка за месене: Ако приставката за месене се изважда трудно от оста, предварително накиснете съда за хляб във вода.
3. Корпус: Избършете внимателно външната повърхност на корпуса с влажна кърпа. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати, тъй като това ще влоши полировката на повърхността. Никога те потапяйте корпуса във вода, за да го почистите.

ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръчително е да не разглобявате капака, за да го почистите.

4. Преди да приберете уреда за съхранение, се уверете, че е напълно охладен, чист и сух, и че капакът е затворен.

Уредът съответства на директивите CE за подтискане на радио смущенията и безопасността при ниско напрежение и е произведен така, че да отговаря на приложимите изисквания за безопасност.

Околна среда

Не изхвърляйте уреда с обичайните битови отпадъци в края на жизнения му цикъл. Предайте го в събирателен пункт за рециклиране. По този начин ще помогнете за опазване на околната среда.

www.elektromarkabolt.hu

Гаранция и сервиз

Ако имате нужда от допълнителна информация или възникне някакъв проблем при употребата на уреда, моля, обърнете се към центъра за обслужване на клиенти на Gorenje във вашата страна (ще намерите съответния телефонен номер в гаранционната книжка за международна гаранция на уреда). Ако във вашата страна няма център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния представител на Gorenje или се свържете със специализирания сервиз на домакински уреди Gorenje.

Само за лична употреба!

GORENE
ВИ ПОЖЕЛАВА ПРИЯТНО ПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД.

Запазваме си правото на всякакви промени!

МАК

Важни безбедносни упатства

Пред употреба на апаратот детално прочитајте ги упатствата за употреба.

1. Чувајте ги упатствата, потврдата за гаранција, потврдата за уплатата и по можност и амбалажата.
2. Апаратот е наменет исклучиво за лична употреба!
3. Секогаш извадите го втакнувачот од приклучницата кога апаратот не го употребувате, кога наместувате додатни делови, кога го чистите апаратот и при какви било други пречки. Пред тоа исклучите го апаратот. Секогаш повлечете го втакнувачот, а не кабелот.
4. Да би ги заштитиле децата од опасности од електрични апарати, никогаш не оставајте ги ненадзирани кај апаратот. Затоа апаратот наместите го така, да деца немат достап. Секогаш уверите се дека кабелот не виси надолу.
5. Редовно проверувајте го апаратот и кабелот да не се оштетени. Ако откриете какво било оштетување, не употребувајте го апаратот.
6. Апаратот да не го поправате сами, туку однесете му го на овластен стручњак.
7. Поради безбедност расипан или оштетен втакнувач мора одделение за сервис или друго овластено лице да го замени со еднаков втакнувач.
8. Апаратот и кабелот не наместувајте ги во близина на топлина, директна сончева светлина, влага, остри рабови или слично. Кабелот да не дојде во контакт со жежок апарат.
9. Апаратот никогаш не употребувајте го ненадзирано. Кога апаратот не го употребувате, секогаш исклучите го, макар само за момент.
10. Употребувајте само оригинални додатни делови.

www.elektromarkabolt.hu

11. Апаратот не употребувајте го надвор.
12. Во никој случај апаратот не смеете да го ставите во вода или друга течност, ниту не смее да дојде во контакт со течност. Апаратот не наместувајте го на мокра подлога! Апаратот не допирајте го со влажни или водени раце!
13. Ако апаратот дојде во контакт со вода, веднаш извадите го втакнувачот од приклучницата. Не допирајте ја водата.
14. Апаратот употребувајте го само за намени, означени на апаратот.
15. Не употребувајте апарат со оштетен приклучок.
16. Не допирајте делови на апаратот што се движат или вртат.
17. Апаратот наместите го на рамна подлога. Од sидодт да биде оддалечен барем 5 cm.
18. При чистење не употребувајте агресивни средства за чистење.
19. Приклучокот за месење исчистите го веднаш по употреба.
20. Не допирајте ги жешките површини. Употребите ги рачките или држачите.
21. Овој апарат можат да го користат деца кои веќе наполниле 8 години, лица со намалени физички, сетилни или ментални способности како и лица кои немаат доволно искуство и знаење ако се под надзор или биле обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбрале опасностите кои можат да се појават. Децата мора постојано да се под надзор за да се осигурате дека тие не си играат со апаратот.
22. Чистењето и корисничкото одржувањето не треба да го изведуваат деца кои не наполниле 8 години и кои не се под надзор.
23. Деца да не се играат со апаратот..
24. Ако сакате садот за печење да го извадите од апаратот, не удирајте по садот или по неговите рабови, бидејќи тоа може да го оштети.
25. Во направата не ставајте алуминиумски филии или други материјали, бидејќи тоа може да го повиши ризикот за настанување пожар или краток спој.
26. Направата никогаш не покривајте ја со крпа или слични материјали, бидејќи со тоа на топлината и парата им оневозможувате слободен премин од направата. Ако е направата покриена или дојде во контакт со запалив материјал, може да дојде до пожар.
27. Апаратот не приклучувајте го на надворешен временски прекинувач или систем на далечинско управување, за да не предизвикате опасности.
28. ВНИМАНИЕ : Не користете комерцијални средства за чистење рерни, чистачи на пареа, абразивни и груби средства за чистење, никакви средства што содржат натриум хидроксид или жици за гребење на ниту еден дел на микробрановата печка.
29. Не дозволувајте приклучниот кабел да виси преку работ на масата или работната површина или да допира врели површини.
30. Приклучокот за електрично напојување мора да биде лесно достапен, за да може уредот во случај на опасност лесно да се исклучи. Или потребно е печката да се одвои од изворот на електрична енергија преку

www.elektromarkabolt.hu

вградување на прекинувач во фиксното поврзување во согласност со правилата за поврзување на електричните инсталации. Приклучете го уредот на монофазна 230 V/50 Hz наизменична струја преку правилно поставен заземјен приклучок. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ ! ОВОЈ АПАРАТ МОРА СЕ ЗАЗЕМЈИ ! Производителот ја отфрла секоја одговорност ако не се почитува оваа безбедносна мерка.

31. За да не се изложите на опасност, апаратот никогаш не го приклучувајте на надворешен прекинувач контролиран преку тајмер или систем со далечинско управување.
32. Ниво на бука: Lc < 68 dB (A)

Оваа опрема е означена во согласност со европската директива 2012/19/EU за отпадна електрична и електронска опрема (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивата определува барања за собирање и постапување со отпадна електрична и електронска опрема, кои важат во целата Европска Унија.

Прва употреба на апаратот

1. Ве молиме проверите дали се сите делови и сите помагала приложени и неоштетени.
2. Исчистите ги сите делови на апаратот, земајќи ги во обѕир упатствата во заглавието "**Чистење и одржување**".
3. Апаратот за печење леб дотерајте го на начин на работење "**BAKE"** (печење) и пуштите да програмата работи приближно 10 минути, без состојки во садот. Потоа почекајте апаратот да се олади и повторно исчистите ги сите отстранливи делови.
4. Темелно исчистите ги сите делови и составите ги. Апаратот е така подготвен за употреба.

Електричен приклучок:

Апаратот може да биде приклучен само на правилно наместена 230V ~ 50Hz приклучница.
Кога приклучниот кабел на апаратот за печење леб го приклучите во ѕидна приклучница ќе се слушне писок, а на покажувачот ќе се појави напис “1 3:00“, 1200g, “**MEDIUM**”, ама двете точки меѓу бројките “3” и “00” не трепкаат стално.
Бројката “1” означува преземена програма. Ознаките “1200g” и “**MEDIUM**” (средно) се преземени дотерувања.

www.elektromarkabolt.hu

Функции и работење



1. Капак
2. Рачка
3. Контролно прозорче
4. Сад за леб
5. Лопатки за мешање
6. Надзорна плоча
7. Куќиште
8. Мерна чаша
9. Мерно лажиче
10. Кука

ОПИС НА НАДЗОРНАТА ПЛОЧА

(Изгледот на екранот може да се промени без претходно предупредување.)



1. Ознака на избраната програма
2. Време за печење за поединечна програма

Start/stop

Со притиснување на ова копче ќе вклучите или запрете избрана програма за печење Програма за печење ќе вклучите со притиснување на копчето **“START/STOP”**. Ќе слушнете краток писок, двете точки на покажувачот ќе почнат да трепкаат и програмата ќе почне да се изведува. Кога програмата почне да се изведува, ќе биде оневозможено работењето на сите копчиња, освен копчето **START/STOP**.
Ако сакате да ја запрете програмата, притисните го копчето **“START/STOP”** (притисокот да трае 3 секунди). Кога ќе слушнете подолг писок, програмата е запрена.

Избирање програма

Во менито (menu) изберете сакана програма за печење. Со секое притиснување, кое го прати краток писок, ќе ја промените програмата за печење. Ако на копчето притискате едноподруго, на покажувачот LCD ќе се наредат сите 12 расположливи програми за печење. Изберите сакана програма. Функциите на сите програми се објаснети во продолжението.

1. **Основен**: Бел или мешан леб кој обично се состои од пченично брашно или 'ржено брашно, е компактен и цврст. Бојата на кората од лебот можете да ја приспособите со притиснување на копчето **“COLOR”**.

www.elektromarkabolt.hu

2. **Француски**: Француски леб, направен од глатко брашно, бара посебно временско ускладување и температура, да достигнеме красна 'рскавост и убаво запечена кора. Оваа програма не е примерна за рецепти за печење, кои бараат путер, маргарин или млеко.
3. **Полнозрнест**: Полнозрнест леб е леб со квасец, кој е направен од значителна количина полнозрнесто брашно (50% или повеќе). Леб направен од полнозрнесто брашно е похранлив, бидејќи брашното е мелено од цело пченично зрно (вклучително со трици и никулци). Употреба на сето пченично брашно произведува леб, со кафеава до темно кафеава боја (ако е употребено сето полнозрнесто брашно). Лебот е повкусен и поздрав од белиот (иако се "загубените" хранливи материи дадени назад во белото брашно).
4. **Брз**: Овде функциите големина на векната и задоцнување на програмата не се примерни. Месење, нараснување и печење векна е пократко отколку при Основната програма. Леб печен по оваа програма е обично помал и има погуста текстура.
5. **Сладок**: Овие дотерувања се за печење леб со голема количина шеќер, маснотии и протеини, а сето тоа уште повеќе ја зголемува кафеавоста. Заради подолга фаза на нараснување, лебот ќе биде полесен и повисок.
6. **Супер брзо**: Овде функција задоцнување на програмата не е примерна. Месење, нараснување и печење на векната многу брзо ќе заврши. Обично е лебот помал и порапав од леб направен со програмата "QUICK".
7. **Безглутенски**: Состојките за безглутенски леб се уникатни. Тестото е повлажно . Важно е исто така да премногу не го мешаме и месеме безглутенското тесто. Овде има само едно нараснување, а заради висика влажност е времето за печење продолжено. Состојките мора да бидат додани во самио почеток на циклусот, заедно со друте примеси.
8. **Тесто**: Овде функции боја и големина на векната не се примерни. Вклучува месење и нараснување, без печење. Тестото извадите го од садот за леб и обликувајте земички, кифли, пица и сл.
9. **Мармелади**: Овде функции боја, големина на векната и задоцнување на програмата не се примерни. Директно притисните го копчето **"START/STOP"** за почеток. Апаратот за печење леб е одличен за варење домашни мармелади и џемови. Лопатката за време процесот автоматски ги меша состојките, кои се одлично доплнение кон свежо печен леб.
10. **Десерт**: Овде функција големина на векната не е примерна. Вклучува месење, нараснување и печење, ама нараснување со сода бикарбона или прашок за печиво.
11. **Сендвичи**: Вклучува месење, нараснување и печење леб за приготвување сендвич, кој има растресен состав и танка запечена кора.
12. **Печење**: Овде функција големина на векната и задоцнување на програмата не се примерни, а операција за време може да биде дотерана со притиснување на копчето **"TIME+"** или **"TIME–"**. Притисните го еднаш копчето **"TIME+" или "TIME–"** и времето ќе се продолжи или скрати за 1 минута. Распонот за дотерување на време е од 10-60 минути. Програмата е примерна за додатно печење леб, кој не е печен или е пресветол. Програмата не вклучува месење и нараснување.

Боја

Со притиснување на ова копче можете да дотерате **СВЕТЛА, СРЕДНА** или **ТЕМНА** боја на кората. Употреба на овој тастер е можна само кај програмите BASIC (основна програма), FRENCH (француски), WHOLE WHEAT (полнозрнест), QUICK (брз), SWEET (сладок леб), ULTRA FAST (супер брзо), GLUTEN FREE (безглутенска), CAKE (торта), SANDWICH (сендвич) и BAKE (печење).

Векна

Со притиснување на ова копче ќе изберете големина на лебот: **900g, 1200g**. Должината на времето на работење е зависна од големината на векната. Ова копче е употребливо само за следниве програми: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE** и **SANDWICH**.

www.elektromarkabolt.hu

Време

Ако сакате апаратот за леб да го вклучите нешто подоцна, со притиснување на копчето можете да дотерате задоцнување на програмата за почетокот на печење.
Функција »**Задоцнување на програмата**« ќе дотерате во следниве чекори:

1. Изберите свое мени (програма, односно начин на печење) и боја и големина на векната.
2. Кога се одлучите кога да биде вашиот леб печен, притисните го копчето **“TIME+”** или **“TIME–”**. Ве молиме да земете во обзир дека е времето за печење вклучено во задоцнување на програмата. Да речеме дека е часот 20.30, а вие сакате да е лебот печен во 7.00 наредното утро, задоцнување на програмата е значи 10 часа и 30 минути. Повеќепати едноподруго притисните го копчето **“TIME+”** или **“TIME–”**, додека на екранот не се испише 10:30. При секое притиснување на копчето **“TIME+” или “TIME–”** дотераното задоцнување се продолжува или скратува за 10 минути. Ако го притисните копчето **“TIME+” или “TIME–”** и го држите 2 секунди, дотераното задоцнување ќе се продолжува, односно скратува побрзо. Најдолго задоцнување на програмата е 13 часа.
3. Притисните го копчето "**START/STOP"**, да активирате печење со задоцнување. На екранот ќе бидат прикажани треперлива точка и одбројување на преостанатото време.

ЗАБЕЛЕШКА: Не употребувајте функција задоцнување на програмата кога печете со расипливи состојки, како што се јајца,млеко, павлака или сирење.

ОДРЖУВАЊЕ НА ТОПЛО

Леб можете автоматски да чувате на топло еден час по завршеното печење. Ако сакате лебот за време чување на топло да го извадите од апаратот, пред тоа исклучите ја програмата со притиснување на копчето START/STOP.

ЗАБЕЛЕШКА: Програмите Тесто (dough) и Мармелада (JAM) немаат функција одржување на топло.

СПОМЕН

Ако за време изведување на програмата за печење леб дојде до пречки во електричната инсталација, програмата автоматски ќе почне да се изведува најпрвин по 10 минути, и ако копчето “START/STOP” не го притисниме. Ако пречката трае подолго од 10 минути, избраната програма нема да се зачува во споменот. Во овој случај отстраните ги состојките од садот за леб, во него сипете нови и повторно вклучите го апаратот. Ако пречката се случи пред да почне тестото да нараснува, едноставно повторно притисните го копчето “START/STOP” и програмата ќе почне да се изведува од почетокот.

СОБНА ТЕМПЕРАТУРА

Апаратот за печење леб добро работи во широк температурен распон, меѓутоа можна е разлика во големината на векната во многу ладна или многу топла соба. Препорачуваме да е собната температура, во која е апаратот, меѓу 15 и 34ºC.

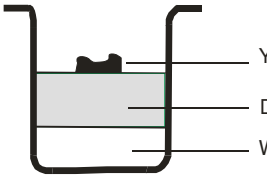
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ НА ЕКРАНОТ:

1. Ако по притиснување на копчето **START/STOP** на покажувачот пише “**H HH**”, температурата во садот е превисока, а ќе слушнете 5 писоци. Во овој случај запрете ја програмата. Отворите го капакот и почекајте 10 до 20 минути, апаратот да се олади. Апаратот наместите го во околина со пониска собна температура.
2. Ако по притиснување на копчето **“START/STOP”** на покажувачот пише “**L LL**”, температурата во садот за печење леб е прениска, а ќе слушнете 5 писоци. Апаратот наместите го во околина со повисока собна температура.
3. Ако по притиснување на копчето **START/STOP** на покажувачот пише “**E E0**” или “**E E1**”, тоа значи дека сензорот за температура не работи добро. Во овој случај ве молиме сензорот за темпераатура да го прегледа овластен сервисер.

www.elektromarkabolt.hu

ПОСТАПКА ЗА ПЕЧЕЊЕ ЛЕБ

1. Садот за леб ставите го на свое место, завртите го во насока на стрелката на часовникот, да седне во правилна положба. Лопатката за мешање фиксирајте ја на оската. Препорачуваме лопатката пред фиксирање на оската да ја намачкате со маргарин, отпорен на температура, да на неа не би се лепило тестото, а истовремено многу полесно ќе ја извадите лопатката од печениот леб.
2. Состојките сипете ги во садот за леб. Внимателно следете го редоследот на упатствата во рецептот. Обично најпрвин тураме вода или друга течност, потоа додаваме шеќер, сол и брашно, а секогаш дури на крајот ќе додадеме квасец или прашок за печиво.



Квасец или прашок за печиво

Суви состојки (брашно, шеќер…)

Вода или друга течност

Известие: најголема дозволена количина брашно или квасец е запишана во рецептот

3. На врвот од брашното со прст направите мало дупче, во него ставите квасец и внимавајте да не дојде во контакт со течноста или солта.
4. Претпазливо затворите го капакот на апаратот и ставите го втакнувачот во приклучницата.
5. Притисните на копчето **“MENU”** и изберите сакана програма за печење.
6. Притисните го копчето **“COLOR”** и изберите сакана боја на кората.
7. Притисните го копчето **“LOAF”** (векна) и изберите сакана големина на векната.
8. Притисните на копчето **“TIME+”** или **“TIME–”** за дотерување задоцнување на програмата. Ако сакате веднаш да почне да се пече лебот, пропуштите го овој чекор
9. Притисните го кпчето **“START/STOP”**, да апаратот почне да работи.
10. По завршено печење ќе слушнете 10 писоци. Тогаш можете да го притисните копчето **“START/STOP”** (придржите го 3 секунди), да го запрете печењето и од апаратот го извадите печениот леб. Отворите го капакот, со кујнски ракавици завртите го садот за леб во спротивна насока од стрелката на часовникот и извадите го садот од апаратот. ***Предупредување: садот за леб може да биде многу жежок! Бидете претпазливи и заштитите се од изгореници.***
11. Пред да го извадите лебот од садот за леб, нека се олади садот. Со лопатките нежно одвоите го лебот од рабовите на садот.
12. Садот за леб обрнете го надолу на метална жичена решетка или чиста работна површина и нежно затресете го садот, да лебот сам испадне.
13. Пред да го нарежете лебот, нека се лади приближно 20 минути. Ви препорачуваме лебот да го нарежете со електрична резачка или запчест рачен нож за леб, а не со нож за овошје или кујнски нож, бидејќи можеме да нарежеме нерамномерно и искинати парчиња
14. Ако по завршено печење не сте во близина на апаратот да би го исклучиле со притиснување на копчето **“START/STOP”**, апаратот автоматски ќе го одржува лебот на топло уште приближно еден час. Кога ќе заврши времето на одржување на топло, ќе слушнете писоци.
15. По завршеното печење, односно кога апаратот за печење леб не е во употреба, исклучите го од електричната инсталација.

Известие: Пред да ја нарежете векната , употребите ја куката со која ќе ја отстраните лопатката за мешање, скриена на дното од векната. Векната е жешка, затоа лопатка не отстрнаувајте ја со гола рака, употребите кујнска ракавица или некоја друга заштита за раце.

Совет: Ако не го изедете лебот докрај, ви советуваме чување на преостанатиот леб во непропустлива пластична кесичка или сад за чување леб. Лебот можете да го чувате уште три дена на собна температура. Ако го чувате повеќе од три дена, ставите го во затворена пластична кесичка или сад и ставите во ладилник. Таму ќе се зачува уште најмалку 10 дена.

www.elektromarkabolt.hu

Бидејќи дома направен леб не содржи конзерванси, не може да остане свеж подолго од оној од продавница.

Чистење и одржување:

Пред чистење апаратот за печење исклучите го од електричната мрежа и оставите го да се олади.

1. Сад за печење леб: отстраните го садот од апаратот со повлекување за рачката. Внатрешниот и надворешниот дел на садот исчистите го со влажна крпа. Не употребувајте груби или агресивни средства за чистење. Пред повторна употреба на садот, потполно исушите го.

Забелешка : Ставите го садот за печење леб и притисните го надолу, кога е во права положба. Ако садот не може да се стави, малку израмните го во права положба и потоа притисните Надолу.

2. Приклучок за месење: Ако приклучокот за месење тешко се отстранува од оската, садот за печење леб најпрвин наполните го со вода.
3. Куќиште: Нежно избришите ја надворешната површина на вашиот апарат со влажна крпа. Не употребувајте груби или агресивни средства за чистење. Никогаш да не го чистите апаратот така да го потопите во вода.

Совет: Не раставувајте го капакот кога го чистите вашиот апарат.

4. Пред да го запакувате апаратот за чување, уверите се дали е потполно оладен, чист, сув и да е капакот затворен.

Апаратот е во согласност со директивите CE со облед на отстранување радиски пречки и нисконапонска безбедност и ги исполнува важечките барања со оглед на безбедност.

ЖИВОТНА СРЕДИНА

Апаратот по истекување на векот на траење не фрлајте го заедно со вообичаени отпадоци од домаќинство, туку оставите го во официјално собирно место за рециклирање. Со тоа ќе придонесете да се зачува животната средина.

ГАРАНЦИЈА И СЕРВИС

За информации или во случај на тешкотии обратите се до Центарот на Gorenje за помош на корисници во вашата држава (телефонски број ќе најдете во меѓународниот гарантен лист). Ако во вашата држава нема таков центар, обратите се до локалниот продавач на Gorenje или до Одделение за мали апарати за домаќинство на Gorenje.

Само за лична употреба!

GORENJE
ВИ ПОСАКУВА ГОЛЕМО ЗАДОВОЛСТВО ПРИ УПОТРЕБА НА ВАШИОТ АПАРАТ!
Си придржуваме право до измени!

www.elektromarkabolt.hu

DE

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch.

1. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung, den Garantieschein, den Zahlungsbeleg und wenn möglich auch die Verpackung auf.
2. Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt!
3. Ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels des Geräts immer aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, wenn Sie es reinigen möchten oder falls es zu einer Störung kommt. Ziehen Sie immer am Stecker des Anschlusskabels und nie am Kabel selbst.
4. Um Kinder vor Gefahren, die von elektrischen Geräten ausgehen, zu schützen, lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts spielen. Stellen Sie das Gerät so auf, dass Kinder keinen Zugang zum Gerät haben. Stellen Sie sicher, dass das Anschlusskabel des Geräts nicht von der Arbeitsfläche nach unten hängt.
5. Prüfen Sie das Gerät und sein Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Falls Sie eine Beschädigung feststellten, sollten Sie das Gerät nicht verwenden.
6. Versuchen nicht, das Gerät selbst zu reparieren, sondern bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienst.
7. Aus Sicherheitsgründen darf ein defekter bzw. beschädigter Stecker nur vom Kundendienst oder von einem autorisierten Fachmann ausgetauscht werden.
8. Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Heizkörpern, scharfen Kanten oder Ähnlichem auf und setzen Sie es nicht direkter Sonnenbestrahlung und Feuchtigkeit aus. Das Anschlusskabel darf nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
9. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn es nicht verwendet wird, auch wenn es sich nur um einen kurzen Zeitraum handelt.
10. Verwenden Sie für Reparaturen nur die Original-Ersatzteile.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
12. Das Gerät auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder mit Flüssigkeiten in Berührung kommen lassen. Das Gerät darf nicht auf eine feuchte Unterlage gestellt werden! Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen anfassen!
13. Falls das Gerät mit Wasser in Berührung kommt, ziehen Sie sofort den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose. Berühren Sie niemals gleichzeitig das angeschlossene Gerät und Wasser.
14. Benutzen Sie das Gerät nur zu dem auf dem Gerät gekennzeichneten Zweck.
15. Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist.
16. Fassen Sie bewegliche oder rotierende Teile des Geräts nicht an.

www.elektromarkabolt.hu

17. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Unterlage auf. Das Gerät so aufstellen, dass es mindestens 5 cm von der Wand entfernt ist.
18. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine aggressiven Reinigungsmittel.
19. Reinigen Sie den Knethaken sofort nach dem Gebrauch.
20. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Benutzen Sie immer den Handgriff.
21. Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.
22. Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn diese das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
23. Reinigung oder Benutzerwartung darf von Kindern nicht durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
24. Falls Sie die Backform aus dem Gerät herausnehmen möchten, schlagen Sie nicht an der Backform oder an ihrem Rand, weil diese dadurch beschädigt werden kann.
25. Kleiden Sie die Backform nicht mit Alufolie oder anderen Materialien aus, weil dadurch die Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Brandes erhöht wird.
26. Bedecken Sie das Gerät nie mit einem Tuch oder ähnlichen Materialien, weil dadurch das Ausströmen der Wärme und des Dampfes behindert wird. Falls das Gerät bedeckt ist oder in Kontakt mit entzündlichen Materialien kommt, kann dies zu einem Brand führen.
27. Um Gefahren zu vermeiden, darf das Gerät nicht über automatisch schaltende Einrichtungen wie Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen betrieben werden.
28. HINWEIS! Während des Betriebs werden das Gerät und seine Teile sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die heiße Oberfläche berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, es sei denn, sie werden ständig von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
29. Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz getrennt werden kann. Sie können das Gerät laut den Anweisungen für elektrische Installationen auch mit einem Schalter verbinden, mit dem Sie die Stromzufuhr sofort unterbrechen können. Schließen Sie das Gerät an eine fachgerecht installierte und geerdete Steckdose mit einphasigem Wechselstrom 230 V/50 Hz an. HINWEIS! DAS GERÄT MUSS GEERDET SEIN! Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise entstehen.
30. Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht über den Tischrand oder die Arbeitsfläche hängt.

www.elektromarkabolt.hu

31. ACHTUNG! Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Drahtschwämme, Backofenreiniger, Dampfreinigungsgeräte, ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, die Natriumhydroxid beinhalten.
32. Schallpegel: Lc < 68 dB (A)

Dieses Gerät wurde gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt die Anforderungen für das Sammeln und den Umgang mit ausgedienten Elektro- und Elektronikaltgeräten fest, die für die gesamte Europäische Union gültig sind.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Bitte prüfen Sie, ob die Teile vollzählig und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile des Geräts und berücksichtigen Sie dabei das Kapitel „Reinigung und Pflege“ in der Gebrauchsanleitung.
3. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf die Funktion „BAKE“ (Backen) ein und lassen Sie das Programm ungefähr 10 Minuten ohne Zutaten laufen. Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat und reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.
4. Trocknen Sie gründlich alle Teile und setzen Sie sie wieder zusammen. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Anschluss an das Stromnetz

Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose (220 V / ~ 50 Hz) angeschlossen werden.
Sobald Sie das Anschlusskabel des Brotbackautomaten in die Wandsteckdose stecken, ertönt ein Pfeifton. Auf dem Display erscheint die Mitteilung „1 03:00, 1200 g, „**MEDIUM**“, jedoch blinkt der Doppelpunkt zwischen den Zahlen „3“ und „00“ nicht die ganze Zeit.
Die Nummer „1“ kennzeichnet das Standardprogramm. Die Symbole „1200 g“ und „**MEDIUM“** sind Standardeinstellungen.

Funktionen und Betrieb

Bedienfeld



1. Deckel
2. Griff
3. Sichtfenster
4. Brotbackform
5. Knethaken
6. Bedienfeld
7. Gehäuse
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Knethakenentferner

www.elektromarkabolt.hu

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

(Das Aussehen des Displays kann sich ohne vorherige Warnung ändern.)



1. Symbol des ausgewählten Programms
2. Backzeit für das einzelne Programm

Start/Stop

Durch Drücken dieser Taste wird das ausgewählte Backprogramm ein- bzw. ausgeschaltet.
Das Backprogramm wird durch Drücken der Taste „**START/STOP**“ ein- bzw. ausgeschaltet. Es ertönt ein kurzer Pfeifton, der Doppelpunkt auf dem Display beginnt zu blinken und das Programm startet. Sobald das Programm gestartet ist, werden alle Tasten gesperrt, außer der Taste **„START/STOP“**.
Falls Sie das Programm unterbrechen möchten, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste **„START/STOP“**. Sobald der Pfeifton ertönt, wird das Programm unterbrochen.

Programm wählen

Wählen Sie im Menü das gewünschte Programm aus. Mit jeder Betätigung der Taste, die von einem Pfeifton begleitet wird, wird das Backprogramm geändert. Wenn Sie die Taste mehrere Male hintereinander drücken, werden auf dem LCD-Display alle 12 verfügbaren Backprogramme angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Programm aus. In der Folge werden die Funktionen der Programme erklärt.

4. **Grundrezepte** Weißes und gemischtes Brot, das meist aus Weizenmehl oder Roggenmehl besteht, ist kompakt und robust. Sie können den Bräunungsgrad der Brotkruste einstellen, indem Sie die Taste „**COLOR**“ drücken.
5. **Französisches Brot** Französisches Brot, hergestellt aus glattem Mehl, erfordert eine besondere Zeitanpassung und eine bestimmte Temperatur, damit eine hohe Knusprigkeit und eine schön gebackene Kruste erreicht werden kann. Dieses Programm eignet sich nicht für Rezepte, welche Butter, Margarine oder Milch beinhalten.
6. **Vollkornbrot** Vollkornbrot ist Hefebrot, das aus einer typischen Menge Vollkornmehl (50% oder mehr) gebacken wird. Ein Brot aus Vollkornmehl ist nahrhafter, weil das Mehl aus Vollkornweizen (mit Kleien und Keimen) hergestellt wird. Bei Verwendung von Vollkornmehl wird das Brot braun bis dunkelbraun (wenn das ganze Brot aus Vollkornmehl gebacken wird). Das Volkornbrot ist schmackhafter und gesünder als Weißbrot (obwohl die „verlorenen“ Nährstoffe wieder zum weißen Mehl gegeben wurden).
4. **Schnelles Backen** Die Funktionen Laibgröße und Startzeitvorwahl sind bei diesem Programm nicht geeignet. Kneten, Aufgehen des Teigs, Backen mit einer kürzeren Backzeit als beim Grundprogramm. Das mit diesem Programm gebackene Brot ist gewöhnlich kleiner und hat eine dichtere Textur.
5. **Süßes Brot** Diese Einstellungen dienen zum Backen von Brot mit einer großen Menge Zucker, Fett und Eiweiß, die den Bräunungsgrad der Kruste erhöhen. Aufgrund des längeren Aufgehens wird das Brot leichter und höher.
6. **Superschnelles Backen** Bei diesem Programm ist die Funktion Startzeitvorwahl nicht geeignet. Kneten, Aufgehen des Teigs und Backen in sehr kurzer Zeit. Normalerweise ist das Brot kleiner und rauer als das mit dem „QUICK“ –Programm hergestellte Brot.
7. **Gluteinfreies Brot** Die Zutaten für das gluteinfreie Brot sind einzigartig. Das Mehl ist viel feuchter. Es ist wichtig, den Teig nicht allzusehr zu kneten. Dieser Teig geht nur einmal auf, aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit verlängert sich die Backzeit. Die Zutaten müssen zu Beginn des Zyklus hinzugefügt werden.

www.elektromarkabolt.hu

8. **Teig** Die Funktionen Bräunungsgrad und Laibgröße sind bei diesem Programm nicht geeignet. Kneten und Aufgehen des Teigs, ohne Backen. Nehmen Sie den fertigen Teig aus der Backform heraus und formen Sie daraus Brötchen, Croissants, Pizzas usw.
9. **Marmelade** Die Funktionen Bräunungsgrad, Laibgröße und Einschaltverzögerung sind bei diesem Programm nicht geeignet. Drücken Sie die Taste **„START/STOP“** um das Programm zu starten. Der Brotbackautomat eignet sich hervorragend zum Kochen von Marmeladen und Konfitüren. Der Knethaken mischt während des Prozesses die Zutaten, die eine perfekte Ergänzung zu frisch gebackenem Brot sind, automatisch.
10. **Süßspeisen** Bei diesem Programm ist die Funktion Laibgröße nicht geeignet. Kneten, Aufgehen (mit Backpulver oder Speisesoda) und Backen.
11. **Sandwichbrot** Kneten, Aufgehen und Backen des Sandwichbrotes, das sehr flockig ist und eine dünne Kruste hat.
12. **Backen** Hier sind die Funktionen Laibgröße und Startzeitvorwahl nicht geeignet; der Vorgang kann durch Drücken der Taste **„TIME+“** oder **„TIME–“ eingestellt werden**. Drücken Sie einmal die Taste **„TIME+“** oder **„TIME–“** und die Backzeit wird sich um 1 Minute verlängern oder verkürzen. Die Backzeit kann zwischen 10 und 60 Minuten eingestellt werden. Das Programm ist zum zusätzlichen Backen von Brot geeignet, das nicht genügend gebacken wurde oder eine zu helle Kruste hat. Das Programm beinhaltet nicht die Funktionen Kneten und Aufgehen.

Bräunungsgrad

Durch Drücken dieser Taste können Sie eine **HELLE, MITTLERE** oder **DUNKLE FARBE** der Brotkruste einstellen. Die Verwendung dieser Taste ist nur bei den Programmen BASIC (Grundprogramm), FRENCH (Französisches Brot), WHOLE WHEAT (Vollkornbrot), QUICK (Schnelles Backen), SWEET (Süßes Brot), ULTRA FAST (Superschnelles Backen), GLUTEN FREE (gluteinfreies Brot), CAKE (Torte), SANDWICH (Sandwichbrot) und BAKE (Backen) möglich.

Brotlaib

Durch Drücken dieser Taste wird die Größe des Brotlaibes ausgewählt: **900 g oder 1200 g**. Die Dauer des Programms hängt von der Größe des Brotes ab. Diese Taste wird nur bei folgenden Programmen benutzt: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE** und **SANDWICH**.

Dauer des Programms

Wenn Sie den Brotbackautomaten mit Startzeitvorwahl starten möchten, können Sie durch Drücken der Taste die Zeitverzögerung einstellen, nach welcher der Backvorgang eingeleitet werden soll.
Stellen Sie die Funktion „**Startzeitvorwahl**“ nach folgenden Schritten ein:

5. Stellen Sie das gewünschte Backprogramm sowie den Bräunungsgrad und die Laibgröße ein.
6. Nachdem Sie sich entschlossen haben, wann das Brot gebacken werden soll, drücken Sie die Taste **„TIME+“** oder **„TIME–“**. Bitte beachten Sie, dass die Backzeit in die Startzeitvorwahl eingerechnet ist. Es ist z.B. 20:30 Uhr; Sie möchten das Brot frisch gebacken am nächsten Morgen um 7:00 haben. Die Zeit bis zum automatischen Einschalten des Geräts beträgt 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie mehrere Male hintereinander die Taste **„TIME+“** oder **„TIME–“**, bis auf dem Display die Zeit 10:30 erscheint. Bei jeder Betätigung der Taste **„TIME+“** oder **„TIME“** verlängert sich die Einschaltverzögerung um 10 Minuten. Falls Sie die Taste **„TIME+“** oder **„TIME–“** drücken und 2 Sekunden gedrückt halten, wird sich die eingestellte Einschaltverzögerung schneller verlängern bzw. verkürzen. Die maximale Startzeitvorwahl beträgt 13 Stunden.
7. Drücken Sie die Taste **„START/STOP“**, um die Startzeitvorwahl zu aktivieren. Auf dem Display werden ein blinkender Punkt und die Abzählung der Zeit angezeigt.

BEMERKUNG: Verwenden Sie die Startzeitvorwahl nicht, wenn Sie Brot backen, das verderbliche Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthält.

www.elektromarkabolt.hu

WARMHALTEFUNKTION

Sie können das Brot automatisch eine Stunde lang nach der Beendigung des Backvorgangs warm halten. Falls Sie das Brot während der aktiven Warmhaltefunktion aus dem Gerät nehmen möchten, schalten Sie vorher das Programm durch Drücken der Taste **„START/STOP“** aus.

BEMERKUNG: Die Programme Teig (Dough) und Marmelade (Jam) besitzen keine Warmhaltefunktion.

MEMORY FUNKTION

Falls es während des Backvorgangs zu einem Stromausfall kommen sollte, aktiviert sich das Programm automatisch wieder 10 Minuten nach Beendigung des Stromausfalls, auch wenn die Taste „**START/STOP“** nicht erneut gedrückt wird. Falls der Stromausfall länger als 10 Minuten dauert, wird das ausgewählte Programm nicht gespeichert. Nehmen Sie in diesem Fall alle Zutaten aus der Backform und füllen Sie die Backform danach mit frischen Zutaten. Falls es zu einem Stromausfall kommen sollte, bevor der Teig aufgegangen ist, drücken Sie einfach noch einmal die Taste „**START/STOP**“ und das Programm wird neu gestartet.

ZIMMERTEMPERATUR

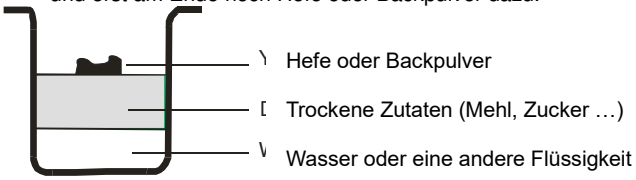
Der Brotbackautomat funktioniert gut in einem breiten Temperaturbereich, jedoch kann die Laibgröße in einem sehr warmen und einem sehr kalten Raum unterschiedlich groß ausfallen. Es wird eine Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C empfohlen.

HINWEISE AUF DEM DISPLAY

1. Falls nach Drücken der Taste **„START/STOP“** auf dem Display „**H HH**“ angezeigt wird, ist die Temperatur in der Backform zu hoch und es ertönen 5 Pfeiftöne. Unterbrechen Sie in diesem Fall das Programm. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie 10 bis 20 Minuten ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Stellen Sie das Gerät in einem Raum auf, in dem eine niedrigere Temperatur herrscht.
2. Falls nach der Betätigung der Taste „**START/STOP**“ auf dem Display „**L LL**“ angezeigt wird, ist die Temperatur in der Backform zu niedrig und es ertönen 5 Pfeiftöne. Stellen Sie das Gerät in einem Raum auf, in dem eine höhere Temperatur herrscht.
3. Falls nach der Betätigung der Taste „**START/STOP“** auf dem Display **„E E0“** oder **„E E1“** erscheint, bedeutet dies, dass der Temperatursensor nicht richtig funktioniert. Lassen Sie in diesem Fall den Temperatursensor von einem autorisierten Kundendienst prüfen.

BACKVORGANG

1. Stellen Sie die Backform auf ihren Platz, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis der Dorn im Schlitz einrastet. Stecken Sie den Knethaken auf die Antriebsachse. Es wird empfohlen, den Knethaken vor der Befestigung an der Antriebsachse mit Margarine anzufetten, damit der Teig nicht klebt und später leichter aus dem gebackenen Brot herausgezogen werden kann.
2. Geben Sie die Zutaten in die Backform. Berücksichtigen Sie die Reihenfolge im Rezept. Gewöhnlich füllt man zuerst Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein, gibt Zucker, Salz und Mehl und erst am Ende noch Hefe oder Backpulver dazu.



Hinweis: Die maximale zugelassene Menge von Mehl oder Hefe ist in jedem Rezept angeführt.

3. Machen Sie im Mehl eine kleine Mulde, geben Sie Hefe dazu und achten Sie darauf, dass diese nicht mit Flüssigkeit oder Salz in Berührung kommt.

www.elektromarkabolt.hu

4. Schließen Sie behutsam den Gerätedeckel und stecken Sie den Stecker des Anschlusskabels in die Wandsteckdose.
5. Drücken Sie die Taste „**MENU**“ und wählen Sie das gewünschte Backprogramm aus.
6. Drücken Sie die Taste **„COLOR“** und wählen Sie den Bräunungsgrad.
7. Drücken Sie die Taste „**LOAF**“ (Brotlaib) und stellen Sie die gewünschte Größe des Brotes ein.
8. Drücken Sie die Taste „**TIME+“** oder **„TIME-“** und stellen Sie die Startzeitvorwahl ein. Wenn Sie möchten, dass das Brot sofort zubereitet wird, lassen Sie diesen Schritt aus.
9. Drücken Sie die Taste **„START/STOP“**, das Programm wird gestartet.
10. Nach Beendigung des Backvorgangs ertönen 10 Pfeiftöne. Drücken Sie die Taste **„START/STOP“** (3 Sekunden lang), um den Backvorgang zu beenden und das Brot aus dem Gerät zu entnehmen. Öffnen Sie den Deckel, drehen Sie die Backform mit Küchenhandschuhen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie aus dem Gerät.
    Vorsicht! Die Backform kann sehr heiß sein! Seien Sie vorsichtig und schützen Sie sich vor Verbrennungen.
11. Bevor Sie das Brot aus der Backform nehmen, lassen Sie diese zuerst abkühlen. Trennen Sie das Brot behutsam mit einer Kunststoffspachtel von der Kante der Backform.
12. Drehen Sie die Backform nach unten auf einen Drahtuntersatz oder schütteln Sie sie sanft, bis das Brot herausfällt.
13. Bevor Sie das Brot schneiden, sollten Sie es ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Es wird empfohlen, das Brot mit einem elektrischen Messer oder einem gezahnten Brotmesser zu schneiden und nicht mit einem Obst- oder Küchenmesser, weil dadurch unregelmäßige Scheiben entstehen.
14. Falls Sie den Brotbackautomaten nach Beendigung des Backvorgangs nicht durch Drücken der Taste „**START/STOP“** abschalten, wird das Brot noch ca. eine Stunde warmgehalten. Sobald die Warmhaltefunktion beendet ist, ertönt ein Pfeifton.
15. Trennen Sie das Gerät nach Beendigung des Backvorgangs bzw. wenn Sie es nicht mehr benötigen, vom Stromnetz.

Hinweis: Bevor Sie das Brot schneiden, benutzen Sie den Knethakenentferner zum Entfernen des unter dem Brot liegenden Knethakens. Das Brot ist heiß, deswegen sollten Sie den Knethaken nicht mit bloßen Händen anfassen, sondern dazu Küchenhandschuhe oder Ähnliches benutzen.

Tipp: Falls Sie das Brot nicht zu Ende essen, empfehlen wir Ihnen, das restliche Brot in einem Plastikbeutel oder in einer Brotbox zu lagern. Das Brot können Sie noch etwa drei Tage bei Zimmertemperatur lagern. Falls Sie das Brot mehr als drei Tage lagern möchten, geben Sie es in einen Plastikbeutel oder in einen Behälter und stellen Sie es in den Kühlschrank. Dort kann das Brot maximal 10 Tage gelagert werden. Weil ein hausgemachtes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, bleibt es nicht so lange frisch wie ein Brot aus dem Geschäft.

Reinigung und Pflege

Trennen Sie vor dem Reinigen das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

1. Backform: Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät, indem Sie sie am Griff ziehen. Reinigen Sie den inneren und äußeren Teil der Backform mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine groben oder scheuernden Reinigungsmittel. Bevor Sie die Backform wieder benutzen, müssen Sie sie gut trocknen.

Hinweis: Stellen Sie die Backform in das Gerät und schieben Sie sie nach unten, wenn sie in der richtigen Position ist. Falls es nicht möglich ist, die Backform einzusetzen, richten Sie sie sanft in die richtige Position aus und drücken Sie sie nach unten

2. Knetaufsatz: Falls sich der Knetaufsatz nur schwer von der Achse entfernen lässt, füllen Sie die Backform mit Wasser.
3. Gehäuse: Wischen Sie die Außenfläche des Geräts vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine groben oder scheuernden Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.

Tipp: Zerlegen Sie den Deckel nicht, wenn Sie das Gerät reinigen.

www.elektromarkabolt.hu

4. Bevor Sie das Gerät wieder verpacken und aufbewahren, stellen Sie sicher, dass es sich vollständig abgekühlt hat und dass es sauber und trocken ist und der Deckel geschlossen ist.

Das Gerät erfüllt die CE-Richtlinien über Funkentstörung und Niederspannungsschutz sowie alle gültigen Sicherheitsanforderungen.

UMWELTSCHUTZ

Das ausgediente Gerät nicht zusammen mit gewöhnlichem Hausmüll entsorgen, sondern bei einem Recyclingunternehmen abliefern. So tragen auch Sie zum Umweltschutz bei.

GARANTIE UND SERVICE

Wenden Sie sich für weitere Informationen oder bei Problemen bitte an das Kundendienstcenter von Gorenje in Ihrem Land (die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantiekarte). Falls es in Ihrem Land kein solches Kundendienstcenter gibt, wenden Sie sich bitte an den lokalen Händler von Gorenje oder an die Abteilung für kleine Haushaltsgeräte von Gorenje.

Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt!

GORENJE WÜNSCHT IHNEN VIEL FREUDE BEIM GEBRAUCH IHRES NEUEN GERÄTS!

Wir behalten uns das Recht zu Änderungen vor.

www.elektromarkabolt.hu

SQ

Masa mbrojtëse të rëndësishme:

Përpara se të vini në funksionim këtë pajisje, ju lutemi lexoni me kujdes manualin e udhëzimeve.

1. Para përdorimit të pajisjes elektrike, duhet të ndiqen gjithmonë masat paraprake themelore që vijojnë:
2. Ju lutemi ruani këto udhëzime, certifikatën e garancisë, faturën e shitjes dhe, nëse është e mundur, kartonin me paketimin e brendshëm!
3. Pajisja synohet ekskluzivisht për përdorim privat dhe jo për përdorim tregtar!
4. Para përdorimit, kontrolloni që voltazhi/tensioni i daljes në mur korrespondon me atë të dhënë në etiketën e vlerësimit.
5. Gjithmonë hiqni spinën nga foleja sa herë që makineria nuk është në përdorim, kur bashkëngjitni aksesorë, pastroni pajisjen ose sa herë që ndodh ndonjë problem. Fikeni pajisjen paraprakisht. Tërhiqeni nga spina, jo nga kablloja.
6. Për të mbrojtur fëmijët nga rreziqet e pajisjeve elektrike, mos i lini kurrë pranë pajisjes pa mbikëqyrje. Si pasojë, kur zgjidhni vendndodhjen për pajisjen tuaj, bëjeni në mënyrë të tillë që fëmijët të mos kenë akses tek pajisja. Kujdesuni që kablloja të mos varet.
7. Kontrolloni rregullisht pajisjen dhe kabllon për dëmtime. Nëse ka dëmtime të çfarëdo lloji, pajisja nuk duhet të përdoret.
8. Mos e riparoni pajisjen vetë, por përkundrazi konsultohuni me një ekspert të autorizuar.
9. Në mënyrë që të jeni të sigurt, një prizë e prishur ose e dëmtuar duhet të zëvendësohet me një prizë ekuivalente nga prodhuesi, departamenti ynë i shërbimit ndaj klientit ose një person tjetër i kualifikuar.
10. Mbajeni pajisjen dhe kabllon larg nxehtësisë, rrezeve të diellit të drejtpërdrejta, lagështisë, skajeve të mprehta dhe të tilla si këto.
11. Mos e përdorni kurrë pajisjen pa mbikëqyrje! Fikeni pajisjen dhe hiqeni nga priza sa herë që nuk e përdorni, edhe nëse kjo është vetëm për një moment.
12. Përdorni vetëm aksesorë origjinalë.
13. Mos e përdorni pajisjen në ambjente të jashtme.
14. Në asnjë rrethanë pajisja nuk duhet të vendoset në ujë ose lëng tjetër, ose të vihet në kontakt me të tilla. Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose të njoma.
15. Nëse pajisja laget ose njomet, hiqni menjëherë spinën nga priza. Mos e prekni ujin.
16. Përdorni pajisjen vetëm për qëllimin e synuar në etiketën e vlerësimit të pajisjes.
17. Mos e përdorni pajisjen me një dalje/prizë të dëmtuar.
18. Mos prekni asnjë nga pjesët lëvizëse ose rrotulluese të pajisjes.
19. Mos prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat ose butonat.
20. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe personat me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe

www.elektromarkabolt.hu

njohurish nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
21. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
22. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët nëse nuk janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nuk mbikëqyren.
23. Asnjëherë mos e godisni makinën e bukës në pjesën e sipërme ose në skaje për të hequr tavën, kjo mund të dëmtojë tavën e bukës.
24. Fletët metalike ose materiale të tjera nuk duhet të futen në pajisje pasi kjo mund të shkaktojë rrezikun e një zjarri ose një qarku të shkurtër.
25. Asnjëherë mos e mbuloni pajisjen me një peshqir ose ndonjë material tjetër, nxehtësia dhe avulli duhet të dalin lirshëm. Një zjarr mund të shkaktohet nëse mbulohet ose bie në kontakt me material të djegshëm.
26. Asnjëherë mos e lidhni këtë pajisje me një kohëmatës të jashtëm ose sistem telekomandimi për të shmangur një situatë të rrezikshme.
27. KUJDES! Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes që të mos prekni elementet që nxehen.
28. Mos e lini kabllin të varet në skajin e tryezës ose tavolinës së punës.
29. Sigurohuni që priza AC të jetë e arritshme lehtësisht në mënyrë që spina të hiqet shpejt në rast emergjence. Përndryshe, duhet të jetë e mundur të shkëputni pajisjen duke përdorur një ndërprerës nga qarku. Në këtë rast, merren në konsideratë dispozitat ekzistuese për standartet e sigurisë elektrike. Produkti duhet të instalohet në mënyrë korrekte në fole të tokëzuar me një AC njëfazor (230 V/50 Hz). KUJDES! KJO PAJISJE DUHET TË TOKËZOHET!
30. Niveli i zhurmës: Lc < 68 dB(A)

Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me Direktivën Evropiane 2012/19/EC për mbetjet e pajisjeve elektrike dhe elektronike (WEEE).
Ky udhëzues është korniza e një vlefshmërie mbarë-evropiane për kthimin dhe riciklimin e mbetjeve të Pajisjeve Elektrike dhe Elektronike.

Përdorimi i pajisjes për herë të parë:

Kontrolloni tavën e pjekjes dhe pastroni pjesën tjetër të dhomës së pjekjes. Mos përdorni objekte të mprehta dhe mos e gërryeni! Tava e bukës është e veshur dhe nuk ngjit. Lyeni tavën e bukës dhe bëni pjekje bosh për rreth 10 minuta. Pastrojeni edhe një herë. Vendosni shufrën e gatimit në bosht në zonën e pjekjes. Ajrosni dhomën nëse keni erë të padëshiruar.

Lidhja elektrike:

Pajisja duhet të jetë e lidhur vetëm me një prizë sigurie të instaluar saktë 230V, 50Hz.
Sapo të vini në prize spinën e makinës së bukës, do të dëgjoni një sinjal dhe “1 3:00, 1200g, MEDIUM” do të shfaqet në ekran. Dy pikat midis “2” dhe “55” nuk janë vazhdimisht të ndezura. “1” tregon programin e përzgjedhur. “1200g” dhe “MEDIUM” janë cilësimet e paracaktuara.

www.elektromarkabolt.hu

FUNKSIONET & FUNKSIONIMI

Njihuni me makinën e bukës



1. Kapaku
2. Zgavra e kapakut
3. Dritare shikimi
4. Tava e pjekjes
5. Thika e përzjerjes
6. Paneli i kontrollit
7. Pajisja bazë
8. Tasi matës
9. Luga matëse
10. Grepi

PREZANTIMI ME PANELIN E KONTROLLIT

(Ekrani mund të ndryshojë pa njoftim paraprak.)



3. Programi që keni zgjedhur.
4. Koha e funksionimit për çdo program.

Start/stop (Ndezja/fikja)

Për fillimin dhe ndalimin e programit të përzgjedhur të pjekjes.
Për të filluar një program, shtypni butonin "**START**/**STOP**" një herë. Do të dëgjohet një sinjal i shkurtër dhe dy pikat në ekranin e kohës fillojnë të pulsojnë dhe programi fillon. Çdo buton tjetër çaktivizohet përveç butonave **START**/**STOP** pasi të ketë filluar një program.
Për të ndaluar programin, prekni butonin **"START/STOP"** për rreth 3 sekonda, më pas do të dëgjohet një sinjal, kjo do të thotë që programi është fikur.

Menuja

Përdoret për të vendosur programe të ndryshme. Sa herë që preket (shoqëruar me një sinjal të shkurtër) programi do të ndryshojë. Prekni butonin me ndërprerje, 12 menutë do të ciklohen për t'u shfaqur në ekranin LCD. Zgjidhni programin tuaj të dëshiruar. Funksionet e 12 menuve do të shpjegohen më poshtë.

www.elektromarkabolt.hu

1. **Bazë**: Për bukët e bardha dhe të përziera, kryesisht përbëhet nga mielli i grurit ose mielli i thekrës. Buka ka një qëndrueshmëri kompakte. Ju mund ta rregulloni bukën kafe duke vendosur butonin **COLOR**.
2. **Franceze**: Për bukët e lehta të bëra nga mielli i imët. Buka franceze kërkon kohën dhe temperaturat e veçanta për të arritur atë kore të mrekullueshme krokante, të skuqur bukur. Kjo nuk është e përshtatshme për recetat e pjekjes që kërkojnë gjalpë, margarinë ose qumësht.
3. **Grurë i pasitur**: Buka me grurë të plotë është një bukë me maja që bëhet me një përqindje të konsiderueshme të miellit të grurit të plotë (50% ose më shumë) dhe jo me miellin e bukës së bardhë. Bukët e bëra nga mielli i grurit të pasitur janë më ushqyese, sepse mielli bluhet nga e gjithë kokrrat e grurit (përfshirë krundet dhe embrionin). Përdorimi i miellit të grurit të pasitur prodhon një bukë me ngjyrë kafe në kafe të errët (kur përdoret i gjithë mielli i grurit të pasitur) dhe bukët janë më aromatikë dhe të shëndetshme sesa bukët e bëra me miell të bardhë të rafinuar (edhe pse lëndët ushqyese të "humbura" shtohen përsëri në miell të bardhë).
4. **E shpejtë** (madhësia e bukës dhe koha e vonesës nuk janë të zbatueshme):
përzierje, ardhje dhe pjekje e bukës brenda një kohe më të shkurtër sesa buka bazë. Por buka e pjekur në këtë mjedis është zakonisht më e vogël me një strukturë të dendur.
5. **E ëmbël:** Cilësimet e Bukëve të ëmbla janë për pjekjen e bukëve me sasi të larta sheqeri, yndyrnash dhe proteina, të gjitha këto priren të rrisin ngjyrën kafe. Për shkak të një faze më të gjatë të ardhjes, buka do të jetë e lehtë dhe e ajrosur.
6. **Ultra e shpejtë** (koha e vonesës nuk është e zbatueshme):
përzierje, ardhje dhe pjekje e bukës në kohën më të shkurtër të mundshme. akonisht buka e bërë është më e vogël dhe më e ashpër se ajo që bëhet me programin QUICK.
7. **Pa gluten**: Përbërësit për të krijuar bukë pa gluten janë unikë. Ndërsa ato janë "bukë me maja", brumi është zakonisht më i lagësht dhe më shumë si një brumë i rrahur. Është gjithashtu e rëndësishme që të mos përzihet ose të bëhet më shumë se duhet brumë pa gluten. Ka vetëm një ardhje dhe për shkak të përmbajtjes së lartë të lagështisë, koha e pjekjes rritet. Përzierjet duhet të shtohen në fillim të ciklit me përbërës të tjerë themelorë.
8. **Brumë** (ngjyra dhe madhësia e bukës nuk janë të zbatueshme):
Përzierja dhe ardhja, pa pjekje, hiqni brumin dhe përdoreni për të bërë role bukë, pica, bukë në avull, etj.
9. **Reçel** (ngjyra, madhësia e bukës dhe koha e vonesës nuk janë të zbatueshme. Shtypni direkt butonin **START/STOP** një herë për të filluar punën):
Makina e bukës është një mjedis i shkëlqyeshëm gatimi për reçele shtëpiake dhe gatime me erëza. Lopata automatikisht bën që përbërësit të përzihen gjatë procesit, ata përbëjnë një plotësues të mrekullueshëm të bukës së pjekur dhe të freskët!
10. **Kek**: përzierje, ardhje dhe pjekje, por ardhja me sodë ose pluhur pjekjeje.
11. **Sanduiç**: përzierje, ardhje dhe pjekje e bukës për të bërë sanduiç, për të pjekur bukë me strukturë të lehtë me një kore më të hollë.
12. **Pjekje**: (madhësia e bukës dhe koha e vonesës nuk janë të zbatueshme, por koha e funksionimit mund të rregullohet duke shtypur butonin "**TIME+**"or "**TIME−**", shtypni butonin një herë "**TIME+**" ose "**TIME−**", koha do të rritet ose zvogëlohet 1 minutë. Diapazoni i rregulluar i kohës është 10-60 minuta):
Për pjekje shtesë të bukëve që janë shumë të lehta ose jo të pjekura, në këtë program nuk ka përzierje brumi ose ardhje.

Ngjyra

Me butonin, ju mund të përzgjidhni ngjyrën **LIGHT (E LEHTË)**, **MEDIUM (MESATARE)** ose **DARK (TË ERRËT)** për koren. Ju do të dëgjoni një sinjal të shkurtër pas çdo shtypjeje.
Ky buton përdoret vetëm për programet **BASIC (Bazë), FRENCH (Franceze), WHOLE-WHEAT (Grurë i pasitur), QUICK (E shpejtë), SWEET (e ëmbël), ULTRA FAST (ultra e shpejtë), GLUTEN FREE (pa gluten), CAKE (kek), SANDWICH (sanduiç)** dhe **BAKE (pjekje).**

Buka

Shtypni këtë buton për të zgjedhur madhësinë e bukës: **900g**, **1200g** kur zgjidhni madhësinë e dëshiruar, the LCD do të shfaqë madhësinë përkatëse. Ju lutemi vini re se koha totale e funksionimit

www.elektromarkabolt.hu

mund të ndryshojë sipas madhësisë së ndryshme të bukës. Ky buton nuk është i zbatueshëm për disa programe, detajet i referohen programit përkatës të përshkruar në seksionin e mësipërm “**MENU**”.

Koha

Nëse nuk e filloni menjëherë pjekjen, mund të përdorni butonin për të vendosur kohën e vonesës. Vendosni funksionin e vonesës:

1) Zgjidhni menunë tuaj, ngjyrën, madhësinë e bukës.
2) Vendosni kohën e vonesës duke shtypur butonin “**TIME＋**” ose “**TIME－**”. Koha e vonesës duhet të përfshijë kohën e pjekjes së menusë së zgjedhur. Supozoni se është ora 8:30 e mbrëmjes dhe dëshironi që buka të piqet në orën 7:00 të ditës tjetër. Koha e vonesës është 10 orë e 30 minuta. Shtypni butonin “**TIME＋**” or “**TIME－**” vazhdimisht derisa të shfaqet 10:30 në ekran. Kalimi pas çdo shtojeje është 10 minuta.
3) Shtypni butonin "**START/STOP**" për të aktivizuar programin e vonesës. Ju do të shihni pikat që pulsojnë dhe LCD do të fillojë të llogarisë kohën e mbetur.

Shënim: koha maksimale e vonesës është 13 orë. Mos përdorni përbërës që prishen shpejt, si: vezë, qumësht të freskët, fruta dhe qepë në menunë e vonesës.

MBAJTJA NGROHTË

Buka mbahet automatikisht e ngrohtë për 1 orë pas pjekjes. Nëse dëshironi të nxirrni jashtë bukën gjatë mbajtjes ngrohtë, anuloni programin duke shtypur butonin "**START/STOP**".

Shënim: Programet e BRUMIT dhe REÇELIT nuk kanë funksionin e mbajtjes ngrohtë.

MEMORJA

Nëse furnizimi me energji ndërpritet gjatë përgatitjes së bukës, procesi i përgatitjes së bukës do të vazhdojë automatikisht brenda 10 minutash, edhe pa shtypur butonin "**START/STOP**". Nëse koha e ndërprerjes zgjat më shumë se 10 minuta, procesi i pjekjes duhet të rifillojë. Vendosni përbërës të rinj në makinën e bukës. Nëse ndërprerja ka ndodhur para ardhjes së brumit, shtypni butonin "**START/STOP**" për fillimin e ri.

MJEDISI

Makina mund të funksionojë mirë në një gamë të gjerë temperaturash, por mund të ketë ndonjë ndryshim në madhësinë e bukës midis një dhome shumë të ngrohtë dhe një dhome shumë të ftohtë. Ne sugjerojmë që temperatura e dhomës të jetë midis temperaturës nga 15 ºC në 34 ºC.

EKRANI I PARALAJMËRIMIT:

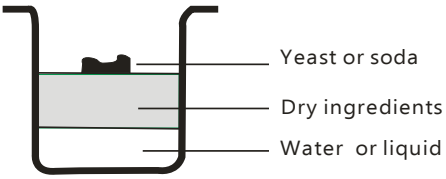
1. Nëse ekrani tregon **“H HH”** pasi të keni shtypur butonin **START/STOP**, temperatura brenda është akoma shumë e lartë. Pastaj programi duhet të ndalet. Hapni kapakun dhe lëreni makinën të ftohet për 10 deri në 20 minuta.
2. Nëse ekrani tregon “**L LL**” pasi të shtypni butonin "**START/STOP**", temperatura Brenda është tepër e ulët. Ndaloni programin. Hapni kapakun dhe lëreni makinën të ftohet për 10 deri në 20 minuta.
3. Nëse ekrani tregon **“E E0”** ose **“E E1”** pasi të keni prekur butonin **START/STOP** dhe sensori i temperaturës nuk funksionon, ju lutemi të lejoni ekspertin e autorizuar të kontrollojë me kujdes sensorin.

SI TË BËNI BUKË

1. Vendoseni tavën e bukës në pozicion, pastaj kthejeni atë në drejtim të akrepave të orës derisa të klikojnë në pozicionin e duhur. Fiksoni thikën e brumit në boshtin e makinës. Për heqjen më të lehtë të thikave në fund, bëjini me gjalpë.

www.elektromarkabolt.hu

2. Vendosni përbërësit në tavën e pjekjes. Rekomandohet që në fillim të hidhni ujë ose lëng tjetër në tavë, pastaj sheqer, kripë dhe miell. Gjithmonë shtoni maja ose pluhur pjekjeje si përbërësin e fundit.



Shënim: sasitë maksimale të lejuara të miellit dhe majasë janë të shënuara në broshurën bashkëlidhur.

3. Bëni një hapje të vogël në majë të miellit me gisht, shtoni maja në hapje, sigurohuni që të mos bjerë në kontakt me lëngun ose kripën.
4. Mbyllni kapakun ngadalë dhe vendosni spinën në një prizë muri.
5. Shtypni butonin **"MENU"** derisa të zgjidhet programi juaj i dëshiruar.
6. Shtypni butonin **"COLOR"** (NGJYRA) button to select the desired crust colour.
7. Shtypni butonin **"LOAF" (BUKË)** për të zgjedhur madhësinë e dëshiruar (900g, ose 1,2kg).
8. Vendosni kohën e vonesës duke shtypur butonin "**TIME+**" ose "**TIME−**". Ky hap mund të anashkalohet nëse dëshironi që makina e bukës të fillojë të punojë menjëherë.
9. Shtypni butonin "**START/STOP**" për të filluar funksionimin.
10. Pasi të ketë përfunduar procesi, do të dëgjohen 10 sinjale. Shtypni butonin "**START/STOP**" dhe mbajeni atë shtypur afërsisht 3 sekonda për të ndaluar procesin. Hapni kapakun, vendosni doreza kuzhine, vini dorezat e kuzhinës që I përdorni kur bëni pjekje në drejtim të lëvizjes së akrepave të orës dhe nxirrni bukën jashtë.

Shënim: Tava e pjekjes dhe buka mund të jenë shumë të nxehta! Gjithmonë manovrojini me kujdes.

11. Lëreni tavën e pjekjes të ftohet para se ta hiqni bukën. Pastaj përdorni shpatull jo-ngjitëse për të liruar butësisht anët e bukës nga tava.
13. Kthejeni tavën e bukës me kokë poshtë në një raft të ftohtë me rrjetë teli ose sipërfaqe të pastër gatimi dhe tundeni butësisht derisa të bjerë buka.
14. Lëreni bukën të ftohet për rreth 20 minuta para se ta presni në feta. Rekomandohet prerja e bukës me prerës elektrik ose prerës të dhëmbëzuar, më mirë të mos jetë me thikë frutash ose thikë kuzhine, përndryshe buka mund të deformohet.
15. Nëse jeni jashtë dhomës ose nuk e keni prekur butonin START/STOP në fund të funksionimit, buka do të mbahet e ngrohtë automatikisht për 1 orë, kur të përfundojë mbajtja ngrohtë, do të dëgjohen 10 sinjale.
16. Kur nuk e përdorni pajisjen ose kur ka përfunduar funksionimi, hiqeni spinën nga priza.

Shënim: Para se të prisni bukën, përdorni grepin për të hequr thikën e brumit të fshehur në pjesën e poshtme të bukës. Buka është e nxehtë, mos përdorni asnjëherë dorën për të hequr thikën e brumit.

Shënim: Nëse buka nuk është ngrënë plotësisht, ju këshillojmë ta ruani bukën e mbetur në qese ose enë plastike të mbyllur. Buka mund të ruhet për rreth tre ditë në temperaturën e dhomës, nëse keni nevojë për më shumë ditë ruajtjeje, paketojeni atë me qese plastike të mbyllur ose enë dhe më pas vendoseni në frigorifer, koha e ruajtjes është më së shumti dhjetë ditë. Meqenëse buka e bërë nga ne nuk ka konservantë, zakonisht koha e ruajtjes nuk është më e gjatë sesa ajo e bukës në treg.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

Shkëputeni makinën nga lidhja me energjinë dhe lëreni të ftohet para se të filloni ta pastroni.

1. tavë buke: Fërkojeni brenda dhe jashtë me një leckë të lagur. Mos përdorni agjentë të mprehtë ose gërryes.

www.elektromarkabolt.hu

SHËNIM: Vendoseni tavën e bukës në pozicionin e duhur, më pas shtyjeni poshtë. Nëse nuk mund të futet, rregulloni tavën lehtë për ta vendosur atë në pozicionin e duhur, më pas shtyjeni poshtë.

2. shufra e gatimit: Nëse shufra e gatimit është e vështirë të hiqet nga boshti, zhysni paraprakisht tavën e bukës në ujë.
3. Pajisja kryesore: Fshijeni ngadalë sipërfaqen e jashtme të pajisjes kryesore me një leckë të lagur. Mos përdorni pastrues gërryes për pastrim, pasi kjo do të degradonte lustrimin e lartë të sipërfaqes. Asnjëherë mos e zhytni pajisjen kryesore në ujë për pastrim.

Shënim: Sugjerohet që të mos çmontoni kapakun për pastrim.

5. Para se makina e bukës të paketohet për ruajtje, sigurohuni që të jetë ftohur plotësisht, të jetë e pastër dhe e thatë dhe kapaku të jetë i mbyllur.

Kjo pajisje përputhet me direktivat CE për shuarjen e interferencave të radios dhe sigurinë e tensionit të ulët dhe është ndërtuar e tillë që të përmbushë kriteret aktuale të sigurisë.

Mjedisi

Mos e hidhni pajisjen me mbeturinat normale shtëpiake në fund të jetëgjatësisë së saj, por dorëzojeni atë në një pikë zyrtare grumbullimi për riciklim. Duke vepruar kështu, ju ndihmoni në ruajtjen e mjedisit.

Garancia & shërbimi

Nëse keni nevojë për informacione ose nëse keni ndonjë problem, ju lutemi kontaktoni Qendrën e Kujdesit për Klientin Gorenje në vendin tuaj (numri i telefonit është në fletushkën e garancisë që jepet kudo në botë). Nëse nuk ka asnjë Qendër të Kujdesit për Klientin në vendin tuaj, shkoni te shitësi juaj lokal i Gorenje-s ose kontaktoni departamentin e Shërbimit të pajisjeve shtëpiake të Gorenje-s.

Vetëm për përdorim personal!

GORENJE
JU URON SHUMË KËNAQËSI NË PËRDORIMIN E PAJISJES SUAJ!

Ne rezervojmë të drejtën për të bërë çfarëdo lloj ndryshimi!

2110