

Originálny návod na obsluhu – pekáreň na chlieb AREBOS 1500g

AREBOS

Pekáreň chleba 1500g biela/čierna

AR-HE-BBA1500/B



Dodržiňte všetky bezpečnostné opatrenia uvedené v tejto používateľskej príručke, aby ste zaistili bezpečné používanie.



Ďakujeme za dôveru spoločnosti AREBOS.

Obsah

1. Bezpečnosť	3
1.1 Vysvetlenie symbolov	3
1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny	3
2. Komponenty a ovládací panel	4
2.2 Ovládací panel	5
2.3 príslušenstvo	8
3. Použiť	9
3.1 Pred prvým použitím	9
3.2 Po zapnutí	9
3.3 Návod na prevádzku	9
4. Čistenie a údržba	10
5. Brífing o zložkách	10
5.1 Používajte presné meranie	12
5.2 Objednávka ingrediencií	12
5.3 Tekuté prísady	12
5.4 Suché merania	13
6. Riešenie problémov	13
7. Recepty	15
8. Pokyny na likvidáciu	18
8.1 Likvidácia a balenie	18
8.2 Likvidácia starých zariadení	18
8.3 Význam symbolu "odpadkový kôš"	18
EÚ vyhlásenie o zhode	19

Ďakujeme, že ste si kúpili náš produkt. Pred prvým použitím produktu si pozorne prečítajte návod na obsluhu. Ak necháte výrobok tretím stranám, musí byť odovzdaný aj tento návod na obsluhu.

1. Bezpečnosť

1.1 Vysvetlenie symbolov



Tento výrobok sa nesmie likvidovať spolu s domovým odpadom!



Označenie CE sa môže použiť na uznanie toho, že výrobok spĺňa právne ustanovenia európskych právnych noriem, a preto sa s ním môže obchodovať v rámci Európskeho spoločenstva.



Varovanie! Horúci povrch



Varovanie! Pozorne si prečítajte bezpečnostné predpisy. To Nedodržanie bezpečnostných opatrení môže mať za následok vážne zranenie alebo poškodenie. Návod na obsluhu uchovávajte na bezpečnom mieste.



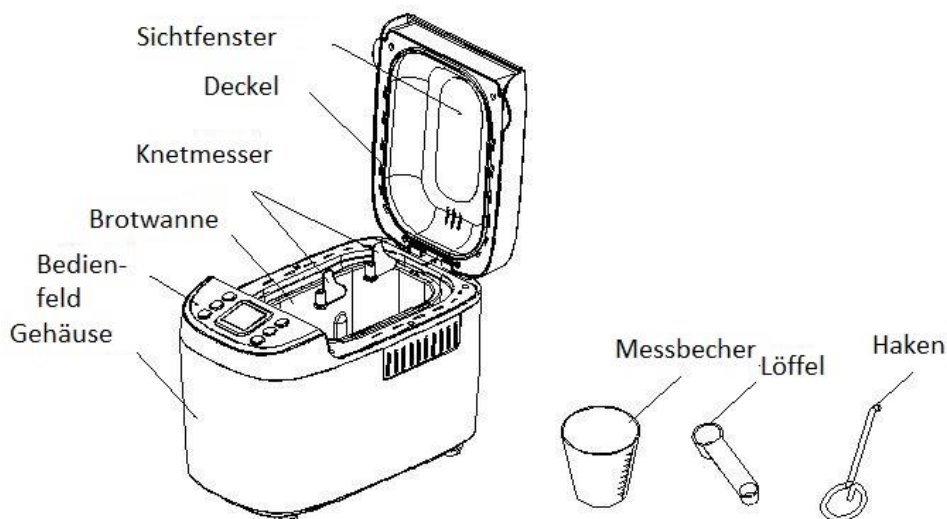
Upozornenie na elektrické napätie!

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

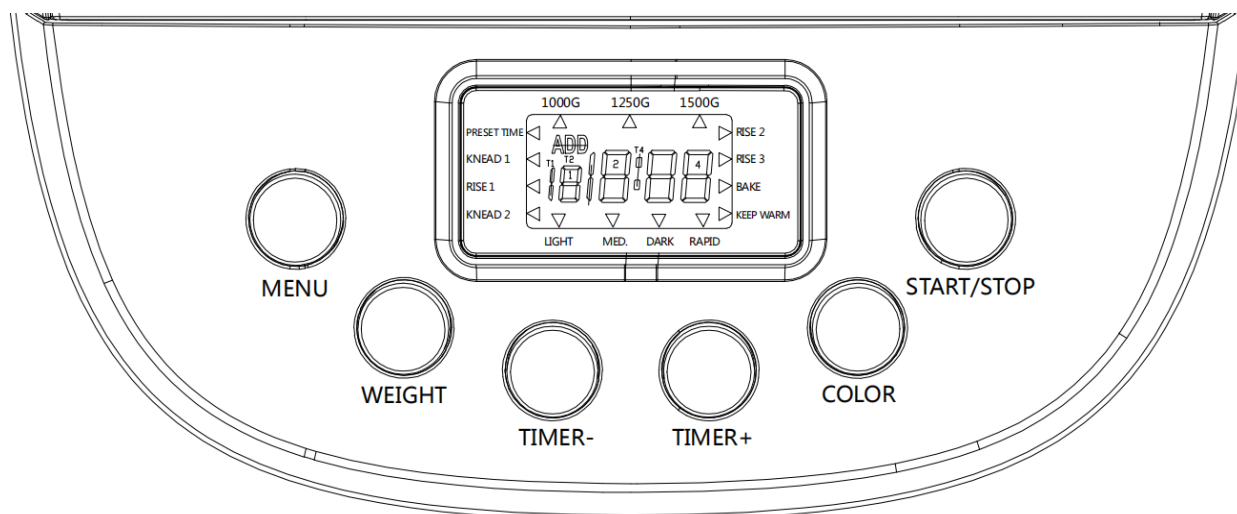
- Pred použitím si dôkladne prečítajte tento návod na použitie.
- Pred použitím skontrolujte, či je napätie zásuvky v stene rovnaké ako napätie uvedené na výkonovom štítku. Toto zariadenie bolo nainštalované s uzemnenou zástrčkou. Uistite sa, že sieťová zásuvka vo vašej domácnosti je dobre uzemnená.
- Nepoužívajte žiadny spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo po poruche spotrebiča. Vráťte ho výrobcovi alebo najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku na výmenu alebo kontrolu.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu, pri prevádzke po pečení chleba noste rukavice.
- V prípade úrazu elektrickým prúdom neponárajte napájací kábel, zástrčku, pekáreň na chlieb do vody alebo iných tekutín.
- Po použití, keď spotrebič nepoužívate, alebo pred čistením spotrebiča ho odpojte.
- Zabráňte skĺznutiu napájacieho kábla cez okraj pracovnej plochy alebo prebehnutiu cez horúcu oblasť.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca.
- Nedovoľte deťom alebo ľuďom so zdravotným postihnutím pracovať bez dohľadu alebo vedenia.

- Neumiestňujte spotrebič na alebo do blízkosti zdrojov tepla, ako je plynový sporák alebo elektrická varná platňa.
- Pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce kvapaliny je potrebná mimoriadna opatrnosť.
- Pri pečení sa nedotýkajte žiadnych pohyblivých ani rotujúcich častí spotrebiča.
- Kovové fólie alebo iné materiály sa nesmú vkladať do pekárne na chlieb, inak hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo skratu.
- Nikdy nezakrývajte pekárň uterákom alebo iným materiálom, teplo a para musia byť schopné unikať bez prekážok.
- Nikdy silno neklepajte na hornú alebo okrajovú časť plechu, aby ste vybrali plech, pretože by to mohlo plech poškodiť.
- Nikdy nezapínajte prístroj bez toho, aby ste sa uistili, že plech na pečenie je bezpečne zaistený.
- Toto zariadenie nie je určené na žiadne iné použitie.
- Nepoužívajte vonku.
- Túto príručku si uschovajte pre budúce použitie.
- Zariadenie nie je určené na prevádzku s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládačom.
- Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a podobné aplikácie, ako sú: kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; Farmy; zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach; B&B (nocľah s raňajkami).

2. Komponenty a ovládací panel



2.2 Ovládací panel



2.2.1. Štart/stop

- Tlačidlo slúži na spustenie a zastavenie vybraného programu pečenia.
- Ak chcete spustiť program, jedenkrát stlačte tlačidlo START/STOP. Zaznie krátke pípnutie, rozsvieti sa indikátor a dve bodky na zobrazení času začnú blikať a program sa spustí. Všetky ostatné tlačidlá okrem tlačidla START/STOP sa po spustení programu vypnú.
- Ak chcete program pozastaviť, stlačte tlačidlo START/STOP/PAUSE asi na 0,5 sekundy, potom sa program pozastaví, po 3 minútach bez prevádzky sa program obnoví.
- Ak chcete program zastaviť, stlačte tlačidlo START / STOP asi na 3 sekundy, potom zaznie pípnutie, čo znamená, že program bol vypnutý. Táto funkcia pomáha predchádzať neúmyselnému prerušeniu toku programu.

2.2.2 Ponuka

- Tlačidlo MENU slúži na nastavenie rôznych programov. Pri každom stlačení (sprevádzanom krátkym pípnutím) sa program zmení. Keď tlačidlo stlačíte nepretržite, 15 ponúk sa prevráti a zobrazí na LCD displeji. Vyberte požadovaný program. Funkcie 15 ponúk sú vysvetlené nižšie.

- **Program 1: Základné**

V prípade bieleho a zmiešaného chleba pozostáva hlavne z pšeničnej alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Stupeň zhnednutia chleba môžete upraviť stlačením tlačidla COLOR.

- **Program 2: francúzština**

Pre ľahké chleby vyrobené z jemnej múky. Zvyčajne je chlieb nadýchaný a má chrumkavú kôrku. Toto nie je vhodné pre recepty na pečenie, ktoré vyžadujú maslo, margarín alebo mlieko.

- **Program 3: Celozrnná pšenica**

Pre chleby s ťažkými druhmi múky, ktoré vyžadujú dlhšie obdobie miesenia a kysnutia (napr. celozrnná a ražná múka). Chlieb sa stáva kompaktnejším a ťažším.

- **Program 4: Sladké**

Pre chlieb s prísadami, ako sú ovocné šťavy, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda alebo pridaný cukor. Dlhšia doba kysnutia robí chlieb ľahkým a vzdušným.

- **Program 5: Cmarový chlieb**

Hnetenie, kysnutie a pečenie bochníka s maslom a mliekom na pečenie chleba.

- **Program 6: Bezlepkové**

Miesime, kysneme a upečieme Gutenfreierov bochník. Zvyčajne pre: bezlepkovú múku, ryžovú múku, múku zo sladkých zemiakov, kukuričnú múku a ovsené vločky.

- **Program 7: Super rýchly**

Hnetenie, kysnutie a pečenie bochníka v čase kratšom ako základný chlieb. Ale chlieb pečený na tomto nastavení je zvyčajne menší a má hustú textúru.

- **Program 8: Torta**

Miesime, kysneme a pečieme, ale stúpame so sódou alebo sódou bikarbónou.

- **Program 9: Hnetenie**

Nastavenie času miesenia používateľmi s rôznym množstvom.

- **Program 10: Cesto**

Miesime a kysneme, ale bez pečenia. Vyberte cesto a použite ho na výrobu roliek, pizze, duseného chleba atď.

- **Program 11: Cestovinové cesto**

Okolo múky a vody alebo niektorých ďalších sa môže dobre premiešať.

- **Program 12: Jogurt**

Fermentujte a pripravte jogurt.

- **Program 13: Jam**

Zaváraniny na varenie a marmeláda.

- **Program 14: Pečenie**

Pre dodatočné pečenie chleba, ktorý je príliš ľahký alebo nie je varený. V tomto programe nie je žiadne miesenie ani zdvíhanie.

- **Program 15: Domáce**

Stlačením tlačidla **HOMEMADE** použijete toto nastavenie a začnete bicyklovať.

Môžete nastaviť, koľko minút v každej fáze na miesenie, kysnutie, pečenie, udržiavanie tepla ... sú potrebné pre každý krok. Časový rozsah pre každú naprogramovanú fázu je špecifikovaný v pláne.

2.2.3 FARBA

- Svetlá, stredná alebo tmavá kôrka a rýchly chlieb pre váš výber. Po stlačení tlačidla **COLOR** sa tieto 4 režimy zobrazia v kruhu. Menu 1 až 4 s rýchlym chlebom na výber; rýchly chlieb bez farby kôrky, z ktorého si môžete vybrať; priamo s "Δ". Predvolená farba kôrky je stredná, ale nie je k dispozícii pre rýchly chlieb v ponukách 1 až 4.

2.2.4 HMOTNOSŤ

- Menu 9,10,11,12,13 si nevie vybrať hmotnosť chleba, na výber sú 3 hmotnostné režimy: 1000g, 1250g,1500g, po stlačení tlačidla **HMOTNOSŤ** sa v kruhu objaví 1000g→1250g→1500g, štandardne 1250g. Funkcia hmotnosti je dostupná len v ponukách 1 až 8.

2.2.5. Funkcia prednastaveného času/oneskorenia (TIME+, TIME-)

- Ak nechcete, aby pekárňň chleba fungovala okamžite, môžete použiť túto funkciu oneskorenia. Najdlhšia doba meškania je 15 hodín.
- Najprv vyberte ponuku a farbu a potom stlačením tlačidla **TIME** zmeňte čas zobrazený na displeji LCD. Stlačte tlačidlo **TIME** raz a zvýšte alebo skráťte čas oneskorenia o 10 minút. Menu 9,11,12,13 bez oneskorenia funkcia. Nepretržite stláčajte tlačidlo **TIME**, čas sa bude v kruhu nepretržite zvyšovať alebo znižovať. Čas nastavenia znamená zahrnutie času programu a času oneskorenia. Keď stlačíte tlačidlo **TIME >1S**, čas sa zobrazí rýchlo. "◀" ukazuje na ČAS ONESKORENIA.

- Príklad: Teraz je 20:30, ak chcete, aby bol váš chlieb pripravený o 7:00 nasledujúceho rána, t.j. za 10 hodín a 30 minút. Vyberte si menu, farbu, veľkosť chleba a stlačením tlačidla "▲ alebo ▼" pridajte čas, kým sa na LCD displeji nezobrazí 10:30. Potom stlačením tlačidla START/STOP aktivujete tento program oneskorenia a indikátor sa rozsvieti. Uvidíte, že bodka bliká a LCD displej bude odpočítavať, aby ukázal zostávajúci čas. O 7:00 dostanete čerstvý chlieb.
- **Poznámka:** Na oneskorené pečenie nepoužívajte prísady podliehajúce skaze, ako sú vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa atď.
- Zobrazenie času oneskorenia na displeji LCD = čas, ktorý chcete dokončiť - aktuálny čas

2.2.6 Funkcia udržiavania tepla

- Chlieb sa môže automaticky udržiavať teplý 1 hodinu po upečení. Počas uchovávania sa na LCD displeji zobrazuje 0:00, "►" znamená, že doba držania musí byť dodržaná až 60 min.

2.2.7 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- Navrhnete, aby teplota v miestnosti bola v rozmedzí od 15 °C do 34 °C, aby ste mohli spotrebič používať. Fermentant chleba sa zmení na kyslý, ak je teplota príliš vysoká, ak je príliš nízka, chlieb stúpne. Rôzna teplota okolia, veľkosť chleba môže mať rozdiely.

2.2.8 PRIPOMENUTIE

- Ak sa počas pečenia chleba preruší napájanie, proces výroby chleba sa automaticky obnoví v priebehu 10-15 minút, a to aj bez stlačenia tlačidla START/STOP. Ak doba prerušenia presiahne 10-15 minút, pamäť sa nedá udržať, musíte zlikvidovať ingrediencie v chlebovej panvici a znova vložiť ingrediencie do chleba a pekáreň sa musí reštartovať. Ak však cesto ešte nevstúpilo do fermentačnej fázy, keď je napájanie prerušené, môžete priamo stlačiť tlačidlo START/STOP a pokračovať v programe od začiatku.

2.2.9 VÝSTRAŽNÝ INDIKÁTOR

- "HHH" - Toto varovanie znamená, že teplota vo vnútri chlebovej panvice je príliš vysoká. Stlačením tlačidla START/STOP (pozri obrázok 1 nižšie) program zastavte, odpojte ho, otvorte horné veko a nechajte zariadenie úplne vychladnúť 10-20 minút pred reštartovaním.
- "EEO" - Toto varovanie znamená, že snímač teploty nie je pripojený. Stlačením tlačidla START/STOP (pozri obrázok 2 nižšie) program zastavte, odpojte ho. Skontrolujte, či snímač nie je skontrolovaný, opravený alebo či nie je elektrický/mechanický v najbližšom autorizovanom servisnom stredisku.

The image shows a digital LCD display with the characters 'H:HH' in a seven-segment font. A small square indicator is positioned between the colon and the first 'H'.

Ilustrácia 1

The image shows a digital LCD display with the characters 'E:EO' in a seven-segment font. A small square indicator is positioned between the colon and the first 'E'.

Obrázok 2

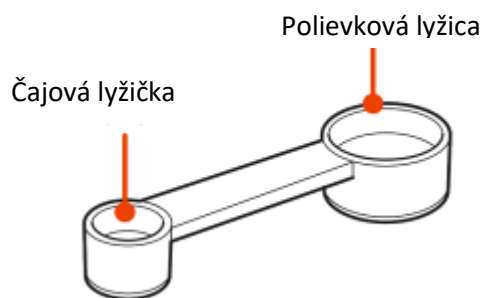
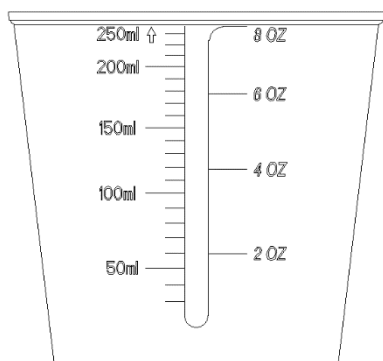
2.3 príslušenstvo

2.3.1 Odmerka

- V recepte znamená merná jednotka "CUP" plnú šálku, 240 ml, obrázok nižšie pre informáciu.
- Meranie tekutých zložiek: Pri meraní kvapaliny by mal byť pohár umiestnený na vodorovnom rovnom povrchu a sledovaný vo výške očí (nie pod uhlom), aby sa skontroloval stupeň. Ak sa pridá vajce, mlieko alebo iné tekutiny, najskôr pridajte do hrnčeka a potom pridajte vodu do stupňa podľa receptu. (t. j. celkové množstvo tekutiny zodpovedá požiadavke receptúry, ale voda je znížená)
- Meranie práškových prísad: Zmerajte práškové zložky do kadičky, potom zľahka pretrepte, kým sa nevyrovná, aby sa prečítala známka. Pohár dlho a intenzívne nepretrepávajte, inak by bol prášok príliš kompaktný na to, aby sa príliš veľa odmeral.

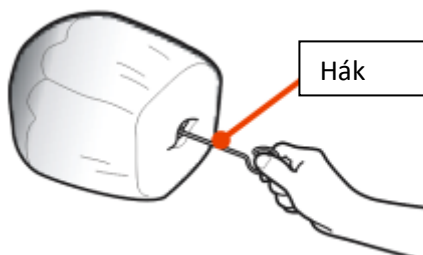
2.3.2 Meranie v čajových lyžičkách (čajových lyžičkách) / lyžiciach (polievkové lyžice)

- Vrátane čajovej lyžičky a lyžice.
- čajová lyžička čajovej lyžičky na meranie droždia a soli.
- polievková lyžica na meranie cukru a oleja.



2.3.3 Háčik

- Vytiahnuť miesiacu čepeľ z chleba
- Niekedy sa pri vykladaní chleba miesiaca čepeľ zasekla v chlebe a bola vytiahnutá háčikom.



3. Použit'

3.1 Pred prvým použitím

- Spotrebič môže pri prvom zapnutí vydávať dym a / alebo zápach. V procese výroby je potrebné niektoré časti zariadenia ľahko namazať. To je normálne.
- Vyčistite všetky diely podľa "**Čistenie a údržba**".
- Pekárň na pečenie prepne do režimu pečenia a pečieme prázdne asi 10 minút. Alebo pridajte 200 ml vody do chleba a pečte 10 minút. Táto činnosť potláča zápach vykurovacieho telesa a formy na chlieb. Po dokončení procesu pečenia zaznie pípnutie.
- Odpojte spotrebič, nechajte ho vychladnúť a znova vyčistite všetky odpojené časti. Uistite sa, že je spotrebič dostatočne vetraný.

3.2 Po zapnutí

- Akonáhle je pekárň pripojená k napájaciemu zdroju, zaznie pípnutie a zobrazí sa "3:00". Ale dvojbodka medzi "3" a "00" neblinká neustále. A "1" je predvolený program. Šípky ukazujú na "1250g" a "MEDIUM", pretože ide o predvolené nastavenia.

3.3 Návod na prevádzku

- Vložte misku na chlieb do pekárne a zatlačte. Položte miesiacu lopatu na hriadeľ a zatlačte čo najďalej, pričom sa uistite, že rovné povrchy sú navzájom zarovnané.
- **POZNÁMKA:** Odporúča sa miesiacu naberačku namazať olejom, aby sa cesto neprilepilo na miesiacu lopatu, čo tiež môže ľahko odstrániť odmerku na miesenie z pečiva.
- Odmerajte všetky ingrediencie vopred, zvyčajne najskôr pridajte vodu alebo iné tekuté zložky, potom cukor, soľ a múku a nakoniec droždie. Pri výrobe vysoko odolného cesta z pšeničnej múky sa odporúča zmeniť poradie pridávania: najskôr pridajte droždie a pšeničnú múku, potom cukor a soľ, vodu alebo iné tekutiny vydržia, aby ste dosiahli lepší účinok.
- **POZNÁMKA:** Ak pridáte múku, skúste ju nechať zakryť vodou. Prstom urobte malú priehlbnu na vrchu múky, vložte droždie do jamky a uistite sa, že kvasinky neprichádzajú do styku so soľou alebo tekutinami.
- Zatvorte kryt a potom ho zapojte.
- Stlačajte tlačidlo MENU, kým sa nezobrazí požadovaný program.
- Stlačením tlačidla CRUST presuňte šípku na požadované nastavenie: Svetlá, Stredná, Tmavá kôra.
- Stlačením tlačidla WEIGHT (HMOTNOSŤ) presuňte šípku na požadovanú hmotnosť.
- V prípade potreby nastavte tlačidlo DELAY TIMER (ČASOVAČ ONESKORENIA). Stlačením tlačidiel + a - predĺžite dobu cyklu zobrazenú na displeji LCD. Ak chcete chlieb pripraviť hneď, môžete tento proces ignorovať.
- Stlačením tlačidla START/STOP spustíte prácu. Ak je nastavenie nastavené na farbu kôry a hmotnosť, stlačením tohto tlačidla potvrdíte nastavenie, opätovným stlačením aktivujete program. "►" zobrazuje aktuálny postup práce, zatiaľ čo dvojbodka začne neustále blikať a počíta čas dozadu. Program začne fungovať.
- **POZNÁMKA:** Ak chcete program zastaviť, stlačte tlačidlo START/STOP na 3 sekundy.
- Pri prísadách (ovocie, orechy, hrozienka) zaznie desaťnásobné pípnutie, "►" označuje pridanie prísad. Otvorte veko a nalejte ingrediencie. Pekárň chleba urobí nejaké následné spracovanie. Orechy nie sú nakladané príliš skoro alebo strácajú svoju priazeň.
- **POZNÁMKA:** Funkcia ADD pridať iba zariadenie do základne menu, rýchle, sladké, francúzske, celozrnné, ryža, bezlepkové.
- Keď sa na displeji LCD zobrazí 0:00, zaznie 10 pípnutí, ktoré signalizujú, že program je dokončený. Stlačením tlačidla ŠTART / STOP pre 3S zatvoríte pekárň na chlieb.

- **POZNÁMKA:** Ak nestlačíte tlačidlo START / STOP, program sa spustí na 1 hodinu a automaticky sa zahreje. Ak chcete zrušiť prevádzku udržiavania tepla, stlačte tlačidlo START/STOP pre 3S. Program sa nezastaví, kým sa na LCD displeji nezobrazí predvolený displej.
- Otvorte veko, noste rukavice na pečenie, držte rukoväť panvice a zdvihnite ju.
- **POZNÁMKA:** Počas prevádzky je potrebná mimoriadna opatrnosť, pretože panvica na chlieb a chlieb sú veľmi horúce.
- Pomocou rukavíc na pečenie otočte misku na chlieb hore dnom (s rukoväťou dole) na drôtený chladiaci stojan alebo čistý povrch a jemne pretrepávajte, kým chlieb nevypadne. Pomocou nekovovej špachtle jemne zoškrabte boky chlebovej panvice.
- **POZNÁMKA:** Ak miesiaca čepeľ zostane v chlebe, jemne ju zdvihnite háčikom, neberte ju rukou v prípade, že je oparená.

4. Čistenie a údržba

- Pred čistením odpojte prístroj a nechajte ho vychladnúť.
- Čistenie chleba: vnútornú a vonkajšiu stranu panvice utrite vlhkou handričkou, na ochranu nepriľnavého povlaku nepoužívajte drsné ani abrazívne prostriedky. Panvica na chlieb musí byť pred inštaláciou úplne vysušená.
- Ak je hnetiaci nôž ťažko vyberateľný z chlebovej panvice, pridajte trochu teplej vody a namočte 30 minút. Na čistenie použite vlhkú handru.
- Čistenie horného krytu: Po použití nechajte spotrebič vychladnúť. Veko a vnútornú stranu pozorovacieho okna utrite vlhkou handričkou. Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, pretože by to zhoršilo vysoký lesk povrchu.
- **Poznámka:** Pri čistení sa odporúča veko nerozoberať.
- Jemne utrite vonkajší povrch puzdra vlhkou handričkou a potom ho suchou handričkou utrite. Nikdy nepoužívajte benzín alebo iné tekutiny. Nikdy neponárajte kryt do vody na čistenie.
- Pred zabalením pekárne na uskladnenie sa uistite, že je úplne ochladená, čistá a suchá a veko je zatvorené.

5. Brífing o zložkách

1. Chlebová múka

- Chlebová múka je najdôležitejšou ingredienciou na výrobu chleba a odporúča sa vo väčšine receptov na kvasnicový chlieb. Má vysoký obsah lepku (preto ho možno nazvať aj múkou s vysokým obsahom lepku, ktorá obsahuje veľa bielkovín) a zabraňuje zrúteniu veľkosti chleba po jeho vstávaní. Múka sa líši v závislosti od regiónu. Obsah lepku je vyšší ako obsah univerzálnej múky, takže ho možno použiť na výrobu chleba s veľkou veľkosťou a vyššími vnútornými vláknami.

2. Univerzálna múka

- Múka, ktorá neobsahuje prášok do pečiva, vhodná na "rýchle chleby" alebo chlieb vyrobený s rýchlym nastavením. Chlebová múka je vhodnejšia pre kvasnicové chleby.

3. Celozrnná pšeničná múka

- Celozrnná múka sa melie z celého zrna pšenice. Chlieb vyrobený úplne alebo čiastočne z celozrnej múky má vyšší obsah vlákniny a živín. Celozrnná múka je ťažšia, a preto môžu byť bochníky menšie a majú ťažšiu textúru.
- Obsahuje pšeničnú šupku a lepok. Mnoho receptov sa pre najlepší výsledok zvyčajne kombinuje s celozrnnou múkou alebo chlebovou múkou.

4. Čierna pšenica

- Čierna pšeničná múka, tiež známa ako "ražná múka", je typ múky s vysokým obsahom vlákniny a je podobná celozrnej múke. Ak chcete získať veľkú veľkosť po kysnutí, musí sa použiť v kombinácii s vysokým percentom chlebovej múky.

5. Samokysnúca múka

- Múka, ktorá obsahuje prášok do pečiva, sa používa najmä na výrobu koláčov. Nepoužívajte samovznikajúcu múku v kombinácii s droždím.

6. Kukuričná múka a ovsené vločky

- Kukuričná múka a ovsené vločky sa melú oddelene od kukurice a ovsených vločiek. Sú to ďalšie prísady na výrobu hrubého chleba, ktoré sa používajú na zlepšenie chuti a textúry.

7. Cukor

- Cukor je "jedlo" pre droždie a tiež zvyšuje sladkú chuť a farbu chleba. Je to veľmi dôležitý prvok, aby chlieb kysne. Zvyčajne sa používa biely cukor; V niektorých receptoch sa však môže použiť aj hnedý cukor, práškový cukor alebo bavlnený cukor.

8. Droždie

- Kvasinky sú živý organizmus a mali by sa uchovávať v chladničke, aby zostali čerstvé. Potrebuje sacharidy ako jedlo, ktoré sú obsiahnuté v cukre a múke. Droždie používané v receptoch na pečenie chleba sa bude predávať pod rôznymi názvami: droždie z pekárenského stroja (preferované), aktívne suché droždie a instantné droždie.
- Po procese kvasiniek kvasinky produkujú oxid uhličitý. Oxid uhličitý rozširuje chlieb a zmäkčuje vnútornú vlákninu.
1 lyžica suchého droždia = 3 čajové lyžičky suchého droždia
1 lyžica suchého droždia = 15 ml droždia
1 lyžička suchého droždia = 5ml
- Pred použitím skontrolujte dátum expirácie a čas skladovania droždia. Ihneď po každom použití vráťte do chladničky, huba bude usmrtená pri vysokej teplote. Normálne je zlyhanie chleba spôsobené zlými kvasinkami.
- **TIP:** Skontrolujte, či sú vaše droždie čerstvé a aktívne:
(1) Nalejte 1 šálku (237 ml) teplej vody (45-500 ° C) do odmerky.
(2) Pridajte 1 čajovú lyžičku (5 ml) bieleho cukru do šálky a potom rozmiešajte 1 čajovú lyžičku (15 ml) droždia nad vodou.
(3) Odmerku umiestnite na teplé miesto asi na 10 minút. Nemiešajte vodu.
(4) Čerstvé, aktívne droždie začína bublať alebo "rásť". Ak tomu tak nie je, kvasinky sú mŕtve alebo neaktívne.

9. Soľ

- Soľ je potrebná na zlepšenie chuti a farby kôry chleba. Používa sa tiež na inhibíciu aktivity kvasiniek. V recepte nikdy nepoužívajte príliš veľa soli. Ale chlieb by bol väčší, keby bol bez soli.

10. Vajcia

- Vajcia môžu zlepšiť textúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším. Vajce musí byť vyšľahané s ostatnými tekutými zložkami.

11. Tuk, maslo a rastlinný olej

- Tuk môže zmäkčiť chlieb a oddialiť trvanlivosť. Maslo by sa malo pred pridaním do tekutiny roztaviť alebo nakrájať na malé kúsky.

12. Jedlá sóda

- Jedlá sóda sa používa na kysnutie chleba a koláča Ultra Fast. Pretože nevyžaduje čas fermentácie a môže vytvárať vzduch, vzduch vytvára bubliny na zmäkčenie textúry chleba pomocou chemického princípu.

13. Jedlá sóda

- Podobná situácia je aj pri jedlej sóde. Môže byť tiež použitý v kombinácii s jedlou sódou.

14. Voda a iné tekutiny (vždy pridajte ako prvé)

- Voda je základnou zložkou na výrobu chleba. Vo všeobecnosti by voda mala mať izbovú teplotu medzi 20 °C a 25 °C. Niektoré recepty môžu vyžadovať mlieko alebo iné tekutiny na zlepšenie chuti chleba. Nikdy nepoužívajte mliečne výrobky s možnosťou časovača oneskorenia.

5.1 Používajte presné meranie

- **TIPY:** Jedným z najdôležitejších krokov pri príprave dobrého chleba je správne meranie zložiek. Každú ingredienciu opatrne odmerajte a pridajte do chleba v poradí uvedenom v recepte.
- Dôrazne sa odporúča použiť odmerku alebo čajovú lyžičku na získanie presného množstva, inak bude chlieb veľmi ovplyvnený.

5.2 Objednávka ingrediencií

- Ingrediencie vždy pridávajú v poradí uvedenom v recepte.
FIRST: tekuté prísady
PO DRUHÉ: Suché prísady
NAJNOVŠIE: droždie
- Droždie by sa malo umiestniť iba na vrch suchej múky a nikdy by nemalo prísť do styku s tekutinou alebo soľou.
- Ak funkciu oneskorenia používate dlhší čas, nikdy nepridávajú prísady podliehajúce skaze, ako sú vajcia alebo mlieko.
- Po prvom úplnom miesení múky zaznie pípnutie a do zmesi sa pridajú ovocné prísady. Ak sa ovocné prísady pridajú príliš skoro, chuť sa po dlhom miešaní zníži.

5.3 Tekuté prísady

- Voda, čerstvé mlieko alebo iné tekutiny by sa mali merať odmerkami s jasnou značkou a výtokom. Položte pohár na pult a spustite ho, aby ste skontrolovali hladinu kvapaliny. Pri meraní oleja na varenie alebo iných prísad odmerku dôkladne vyčistite bez akýchkoľvek ďalších prísad.

5.4 Suché merania

- Suché prísady odmerajte jemným lyžicovaním múky atď. do odmerky a potom, keď sú naplnené, vyrovnajte ich nožom. Nikdy nepoužívajte odmerku na nabranie suchých prísad priamo z nádoby, pretože by to mohlo pridať lyžicu ďalších prísad. Neklopte na dno odmerky alebo balenia.
- TIP:** Pred meraním múku premiešajte, aby odvetrala. Pri meraní malých množstiev suchých prísad, ako je soľ alebo cukor, použite odmernú lyžicu a uistite sa, že je vyrovnaná.

6.Riešenie problémov

Riešenie problémov nižšie len pre vašu informáciu, ak je zariadenie poškodené počas používania, aby ste predišli nebezpečenstvu alebo ďalším stratám, kontaktujte údržbársku stanicu alebo vytočte zákaznícke číslo a požiadajte o pomoc.

NI E.	Problém	Dôvod	Riešenie
1	Dym z vetracieho otvoru počas pečenia	Niektoré prísady sa prilepia na vyhrievacie teleso alebo v blízkosti, pri prvom použití zostal olej na povrchu vykurovacieho telesa	Odpojte pekáreň a vyčistite vykurovacie teleso, ale dávajte pozor, aby ste sa pri prvom použití nespálili, osušte prevádzku a otvorte veko.
2	Spodná kôrka chleba je príliš hrubá	Udržujte chlieb teplý a nechajte ho dlho odležať na panvici, aby sa nestratilo príliš veľa vody	Chlieb vyberte čoskoro bez toho, aby ste ho udržiavali v teple.
3	Ingrediencie nemiešajte rovnomerne a zle pečte	Hnetiaci stroj pevne prilne k hriadeľu v chlebovej panvici	Po vybratí chleba pridajte do chlebovej panvice horúcu vodu a ponorte hnetiaci stroj na 10 minút, potom vyberte a vyčistite.
4	Ingrediencie nemiešajte rovnomerne a zle pečte	1.Zvolené menu programu nie je správne	Vyberte si správne menu programu
		2.Po operácii niekoľkokrát otvorte veko a chlieb je suchý, bez hnedej kôrky	Pri poslednom stúpaní neotvárajte kryt
		3.Odpor miešania je príliš veľký, takže mixér sa sotva môže dostatočne otáčať a miešať	Skontrolujte miesiaci otvor, potom vyberte zásobník na chlieb a pracujte bez zaťaženia, ak nie je normálne, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
5	"HHH" po stlačení tlačidla START/STOP	Teplota v pekárni je príliš vysoká na pečenie chleba.	Stlačte tlačidlo START/STOP a odpojte pekáreň, potom vyberte misku na chlieb a otvorte veko, kým pekáreň nevychladne.
6	Počujete hluk motora, ale cesto sa nemieša	Panvica na chlieb nie je správne upevnená alebo cesto je príliš veľké na miešanie.	Skontrolujte, či je miska na chlieb správne upevnená a či je cesto vyrobené podľa receptu a či sú ingrediencie presne odvážené.
7	Chlieb je taký veľký, že tlačí na prikrývku	Droždia je príliš veľa, alebo múky je príliš veľa, alebo vody je príliš veľa, alebo teplota okolia je príliš vysoká.	Skontrolujte vyššie uvedené faktory, znížte sumu podľa skutočných dôvodov.
8	Veľkosť chleba je príliš malá alebo chlieb nemá kysnutie;	Žiadne kvasinky alebo množstvo kvasiniek nestačí, navyše kvasinky môžu mať slabú aktivitu, pretože teplota vody je príliš vysoká, alebo sa kvasinky zmiešajú so soľou alebo teplota okolia je nižšia.	Skontrolujte množstvo a výkon kvasiniek, správne zvýšte teplotu okolia.
9	Cesto je také veľké, že panvica na chlieb preteká	Množstvo tekutiny je také veľké, že cesto zmäkne a droždie je tiež príliš veľa.	Znížte množstvo tekutiny a zlepšite pevnosť cesta.
10	Chlieb sa pri pečení cesta zrúti v	1. Použitá múka nie je silný prášok a nemôže spôsobiť kysnutie cesta	Použite chlebovú múku alebo silný prášok.

Originálny návod na obsluhu – pekárňu na chlieb AREBOS 1500g

	stredných častiach	2.Rýchlosť kvasiniek je príliš rýchla alebo teplota kvasiniek je príliš vysoká	Kvasinky sa používajú pri izbovej teplote.
		3.Príliš veľa vody spôsobí, že cesto bude príliš vlhké a mäkké.	Podľa schopnosti absorbovať vodu upravte podľa receptu.
11	Hmotnosť chleba je veľmi veľká a organizačná konštrukcia je príliš hustá	1.Príliš veľa múky alebo príliš málo vody	Znížte múku alebo zvýšte vodu
		2.Príliš veľa ovocných prísad alebo príliš veľa celozrnej múky	Znížte množstvo vhodných prísad a zvýšte droždie
12	Stredné časti sú po krájaní chleba duté	1. Prebytočná voda alebo droždie alebo žiadna soľ	Správne znížte vodu alebo droždie a skontrolujte soľ
		2.Teplota vody je príliš vysoká	Skontrolujte teplotu vody
13	Povrch chleba príliš k suchému prášku	1.es sú silné aglutinačné zložky v chlebe, ako je maslo a banány atď.	Do chleba nepridávajte vysoko aglutinujúce prísady.
		2.in prípade nedostatku vody nedostatočné miešanie	Skontrolujte vodu a mechanický dizajn pekárne
14	Kôra je príliš hrubá a farba pečenia je príliš tmavá, ak robíte koláče alebo potraviny s príliš veľkým množstvom cukru	Rôzne recepty alebo prísady majú veľký vplyv na výrobu chleba, farba pečenia sa stáva veľmi tmavou kvôli veľkému množstvu cukru	Ak je farba pečenia príliš tmavá pre recept s nadmerným obsahom cukru, stlačením tlačidla START/STOP program pozastavíte 5-10 minút pred plánovaným časom ukončenia. Pred vybratím chleba alebo koláča by ste mali chlieb alebo koláč uchovávať v chlebovej panvici asi 20 minút so zatvoreným vekom.

7.Recepty

Ponuky		Prísada	Množstvo	Množstvo	Množstvo	Poznámka
1 Základný chlieb		Hmotnosť chleba	1000g/2LB	1250 g/2,5 libier	1500g/3LB	
	[1]	Voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Soľ	1 lyžička	2 lyžičky	3 lyžičky	Dajte do rohu
	[3]	Cukor	3 KOMISIA	4 lyžice	5 lyžíc	Dajte do rohu
	[4]	Olej	2 lyžice	3 lyžice	4 lyžice	
	[5]	Múka s vysokým obsahom	4 šálky/ 560g	5 šálok/ 700g	6 šálok/ 840g	
	[6]	Sušené mlieko	3 lyžice	4 lyžice	5 lyžíc	
	[7]	Instantné droždie	0,5 TL	0,8 TL	1 lyžička	Položte na suchú múku, nedotýkajte sa tekutiny
2 Francúzsky chlieb		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libier	1500g/3LB	
	[1]	Voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Soľ	1 lyžička	2 lyžičky	3 lyžičky	Dajte do rohu
	[3]	Cukor	2 KOMISIA	3 lyžice	4 lyžice	Dajte do rohu
	[4]	Olej	2 lyžice	3 lyžice	4 lyžice	
	[5]	Múka s vysokým	4 šálky/ 560g	5 šálok/ 700g	6 šálok/ 840g	
	[6]	Instantné droždie	0,5 TL	0,8 TL	1 lyžička	Položte na suchú múku, nedotýkajte sa tekutiny
3 Vollweizenbrot		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libier	1500g/3LB	
	[1]	Voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Soľ	1 lyžička	2 tl	3 tl	Dajte do rohu
	[3]	Cukor	2 KOMISIA	3 lyžice	4 lyžice	Dajte do rohu
	[4]	Olej	2 lyžice	3 lyžice	4 KOMISIA	
	[5]	Múka s vysokým	2 šálky/ 280g	2,5 šálky/ 350g	3 šálky/ 420g	
	[6]	Vollweizenmehl	2 šálky/ 280g	2,5 šálky/ 350g	3 šálky/ 420g	
	[7]	Instantné droždie	1 lyžička	1,5 lyžičky	1,75 TL	Položte na suchú múku, nedotýkajte sa tekutiny
	[8]	Sušené mlieko	3 KOMISIA	4 KOMISIA	4 KOMISIA	

Originálny návod na obsluhu – pekáreň na chlieb AREBOS 1500g

4 Sladký chlieb		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libier	1500g/3LB	
	[1]	Voda	330ml	420ml	510ml	
	[2]	Soľ	0,5 TL	1 lyžička	1,5 TL	Dajte do rohu
	[3]	Cukor	0.25 hrnček	0,5 hrnčeka	0,75 hrnčeka	Dajte do rohu
	[4]	Olej	2 lyžice	3 lyžice	4 lyžice	
	[5]	Sušené mlieko	3 lyžice	4 lyžice	4 lyžice	
	[6]	Múka s vysokým obsahom	4 šálky/560g	5 šálok/700g	6 šálok/840g	
	[7]	Instantné droždie	0,5 TL	0,8 TL	1 lyžička	Dajte na suchú múku, nedotýkajte sa tekutiny.
5 Cmar		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libier	1500g/3LB	
	[1]	Mlieko	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Maslo	150ml	150ml	180ml	
	[3]	Soľ	1,5 lyžičky	2 lyžičky	2,5 lyžičky	Dajte do rohu
	[4]	Cukor	2 lyžice	3 lyžice	4 lyžice	Dajte do rohu
	[5]	Múka s vysokým obsahom lepku	4 šálky	5 šálok	6 šálok	
	[6]	Instantné droždie	1 polievková lyžica	1,5 lyžice	1,75 EL	Dajte na suchú múku, nedotýkajte sa tekutiny.
6 Bezlepkový chlieb		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libier	1500g/3LB	
	[1]	Voda	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Soľ	1 lyžička	2 lyžičky	3 lyžičky	Dajte do rohu
	[3]	Cukor	2 KOMISIA	3 lyžice	4 lyžice	Dajte do rohu
	[4]	Olej	2 lyžice	3 lyžice	4 lyžice	
	[5]	Bezlepková múka	2 šálky /280g	2,5 šálky /350g	3 šálky/420g	
	[6]	Kukuričná múka	2 šálky /280g	2,5 šálky /350g	3 šálky/420g	Môže nahradiť ovsené vločky
	[7]	Instantné droždie	0,5 TL	0,8 TL	1 lyžička	Položte na suchú múku, nedotýkajte sa tekutiny
7 Rýchly chlieb		Brotgewicht	1000g/2LB	1250 g/2,5 libier	1500g/3LB	
	[1]	Voda	350ml	430ml	520ml	Teplota vody 40-50°C

Originálny návod na obsluhu – pekáreň na chlieb AREBOS 1500g

	[2]	Soľ	1,5 lyžičky	2 lyžičky	2,5 lyžičky	Dajte do rohu
	[3]	Cukor	3 lyžice	4 lyžice	5 lyžíc	Dajte do rohu
	[4]	Olej	3 lyžice	4 lyžice	5 lyžíc	
	[5]	Múka s vysokým obsahom	4 šálky / 560g	5 šálok / 700g	6 šálok / 840g	
	[6]	Instantné droždie	1,5 TL	2 lyžičky	2,5 TL	Dajte na suchú múku, nedotýkajte sa tekutiny.
8 koláčov	[1]	Voda	30ml			Cukor rozpustíme vo vajci a vode, premiešame elektrickým metličkou, aby sa vytvorila zmes, potom ostatné ingrediencie vložíme do suda na chlieb a potom spustíme toto menu.
	[2]	Vajcia	8			
	[3]	Cukor	1 šálka			
	[4]	Maslo	2 KOMISIA			
	[5]	Samokysnúca múka	4 šálky /560g			
	[6]	Instantné droždie	1 lyžička			
9 Hnetenie	[1]	Voda	330ml			
	[2]	Soľ	1 lyžička			Dajte do rohu
	[3]	Olej	3 lyžice			
	[4]	Múka s vysokým obsahom	4 šálky /560g			
10 Cesto	[1]	Voda	610ml			
	[2]	Soľ	3 lyžičky			Dajte do rohu
	[3]	Olej	5 lyžíc			
	[4]	Múka s vysokým obsahom	7 šálok / 890g			
	[5]	Instantné droždie	2 lyžičky			Dajte na suchú múku, nedotýkajte sa tekutiny.
11 Cestovinové cesto	[1]	Voda	620ml			
	[2]	Soľ	1 lyžička			
	[3]	Olej	3 lyžice			
	[4]	Múka s vysokým obsahom	8 šálok			
12 jogurt	[1]	Mlieko	1800ml			

	[2]	Baktérie mliečneho kvasenia	180ml			
13 džem	[1]	Dužina	5 šálok			Miešajte príliš kašovité, môže alebo nemusí pridať trochu vody
	[2]	Škrob	1 šálka			
	[3]	Cukor	1 šálka			V závislosti od vášho vkusu
14 Piecť	[1]	Nastavenie teploty pečenia stlačením tlačidla kôrky:100°C (svetlý);150°C (stredný);200°C (tmavý), chyba 150°C				
15 Domáce	[1]	Stlačením tohto tlačidla prejdete do domáceho menu. V tomto menu si užívateľ môže nastaviť čas každého procesu, napr. miesenie, kvasenie, pečenie. Vhodné na domáci chlieb.				

8. Pokyny na likvidáciu

8.1 Likvidácia a balenie

- Zabezpečte, aby bol obal zlikvidovaný vhodne v súlade s pokynmi a normami platnými vo vašom regióne. V niektorých prípadoch môže obal pozostávať z plastových vreciek - v tomto ohľade venujte osobitnú pozornosť tomu, aby sa nedostali do rúk detí. Hrozí riziko udusení!

8.2 Likvidácia starých zariadení

- Staré spotrebiče musia byť zlikvidované v súlade s pokynmi a predpismi o likvidácii miestneho odpadu.

8.3 Význam symbolu "odpadkový kôš"



Chrňte naše životné prostredie, elektrické spotrebiče nepatria do domového odpadu. Využite zberné miesta určené na likvidáciu elektrospotrebičov a odovzdajte tam svoje elektrospotrebiče, ktoré už nebudete používať. Týmto spôsobom pomáhajú predchádzať potenciálnym účinkom nesprávnej likvidácie na životné prostredie a ľudské zdravie. Týmto spôsobom prispievate k opätovnému použitiu, recyklácii a iným formám zhodnocovania odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Informácie o tom, kde zlikvidovať zariadenia, môžete získať od vašich obcí alebo obecných úradov.

Číslo nášho zákazníkckého servisu: +49 (0) 931-45232700

EÚ vyhlásenie o zhode

My,

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Nemecko

týmto vyhlasujeme, že nižšie popísané pomôcky sú v súlade s príslušnými základnými požiadavkami na bezpečnosť a ochranu zdravia podľa smerníc EÚ z dôvodu ich návrhu a konštrukcie, ako aj dizajnu, ktorý sme uviedli na trh.

Názov tovaru: Pekárň 1500g biela/čierna

Číslo modelu: AR-HE-BBA1500/B

Číslo položky: 4260627424054 (biela); 4260627427741 (čierna)

Ak je zariadenie upravené bez nášho súhlasu, toto vyhlásenie o zhode stráca svoju platnosť.

Testované na:

Smernica 2014/35/ES o nízkom napätí

2014/30/ES Elektromagnetická kompatibilita

Norma EÚ:

SK 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

SK 62233:2008

EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011

SK 55014-1:2017

SK 55014-2:2015

SK 61000-3-2:2014

SK 61000-3-3:2013

Dátum/výrobca podpisu/miesto: Würzburg,

18.09.2023



Podpis:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, generálny riaditeľ

Zástupca týchto návodov na použitie/technických údajov:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, generálny riaditeľ

Adresa kancelárie:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Spiaťočnú adresu nájdete v tiráži: <https://www.arebos.de/impressum/>

Identifikačné číslo dane z predaja: DE 263752326

Súdom pre zápis do obchodného registra je Würzburg, HRB 10082

OEEZ Reg. č. DE 61617071