

KULT X

Хлебопекарна



en Ръководство за употреба



Части на хлебопекарната

- 1 Капак
- 2 Контролен панел с дисплей
- 3 Тава за печене
- 4 Кука за месене
- 5 Мерителна чаша
- 6 Мерителна лъжица
- 7 Инструмент за изваждане на куката
- 8 Осветление на камерата за печене

Ръководство за употреба

Важна информация за безопасността

се движат в употреба.

- Този уред може да се използва от деца, навършили осем години, и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или без опит и познания, при условие че се наблюдават, или са били инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това рискове.
- С уреда не трябва да играят деца.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са навършили осем години и са под надзор.
- Дръжте уреда и кабела му на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
- Уредът не трябва да се използва с външен таймер или дистанционно управление.
- Този уред е предназначен само за употреба в домакинството и за подобни приложения, като:
 - Кухни за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - Ферми;
 - От клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване;
 - Заведения от тип “стаи за гости”.
- Ако захранващият кабел бъде повреден, той трябва да се замени или от производителя, от негов сервиз за следпродажбено обслужване, или от лица с подобна квалификация, с цел избягване на рискове.
- След използване на уреда и аксесоарите, почистете всички повърхности/части, които са имали контакт с храна. Следвайте инструкциите в раздел “Почистване и поддръжка”.
- Винаги използвайте уреда съгласно тези инструкции. Неправилната употреба може да доведе до токов удар и други опасности.
- Внимание! Риск от изгаряне Достъпните повърхности могат да станат много горещи. Загряващите повърхности остават горещи за известно време след изключване на уреда.
- Изключете уреда и изключете от захранването, преди да сменяте приставките или да се приближите към части, които

Преди употреба

Уредът може да се използва само по предназначение, съгласно тези инструкции за употреба. Следователно, трябва да прочетете внимателно инструкциите преди да използвате уреда. Те съдържат инструкции за употребата, почистването и поддръжката на уреда. Ние не поемаме отговорност за щети, възникнали ако инструкциите в това ръководство не са спазени. Съхранявайте наръчника на потребителя и го давайте на всеки следващ собственик, заедно с уреда. Също така обърнете внимание на информацията за гаранцията в края. Устройството не е предназначено за търговска употреба, а само за приготвяне на храна в стандартни количества за едно домакинство. Спазвайте инструкциите за безопасност, когато ползвате уреда.

Технически данни

Напрежение	220-240 V~ 50-60 Hz
Консумация на ток:	450 W
Клас на защита:	I

Информация за безопасност

- Изключете уреда от мрежата:
 - Ако възникне повреда по време на работа
 - Преди почистване
 - След употреба.
- Този уред трябва да бъде включван само в заземен контакт, инсталиран съгласно нормативната рамка. Захранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Не дърпайте и не прищипвайте захранващия кабел към остри ръбове. Не го оставяйте да виси. Пазете го от топлина и мазнини.
- Използвайте само удължители, които са в идеално състояние.
- Никога не дърпайте щепсела от контакта за кабела, или с мокри ръце.
- Не носете уреда, като го държите за кабела.
- Не поставяйте уред върху горещи повърхности като котлони, или близо да открит пламък, защото това може да разтопи корпуса.
- Използвайте уреда само когато всички подвижни части са поставени правилно.
- Ако уредът не се използва за дълго време, изключете го от контакта.
- Незабавно спрете да ползвате уреда и/или го изключете от контакта, ако:
 - Уредът или захранващият кабел е повреден.
 - Подозирате повреда след падане на уреда или друг подобен инцидент.
- В такива случаи, дайте уреда на ремонт.
- По време на работа не оставайте уреда без наблюдение.
- Не докосвайте горещите повърхности.
- Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да доведе до нараняване.
- Не пипайте движещите се части, докато използвате уреда.
- Никога не удряйте тавата в други предмети, за да извадите хляба, защото това може да я повреди.
- В машината за хляб не трябва да се използват метално фолио и подобни материали, тъй като това увеличава опасността от пожар или късо съединение.
- Машината за хляб никога не трябва да се покрива с кърпа или нещо подобно. Топлината и влагата трябва да могат да се отделят по всяко време. Ако машината за хляб е покрита със запалими материали или по друг начин влезе в контакт с тях, това може да доведе до пожар.
- За да избегнете повреда на уреда за хляб, не трябва да го използвате без тавата за печене да е поставена на място.
- Поставете уреда по такъв начин, че да не изпадне от работната повърхност,

- Не поемаме отговорност за щети, възникнали от неправилна употреба или неоторизирани ремонти. Също така, в такива случаи не се приемат претенции за гаранционно обслужване.

Контролен панел

Избор на програма

Натиснете този бутон, за да изберете желаната програма. Номерът на избраната програма е показан на дисплея.

Избор на степен на изпичане

Натиснете този бутон, за да изберете желаната степен на изпичане. Различните степени се показват на дисплея, както следва:

- Светло
- Средно
- Тъмно

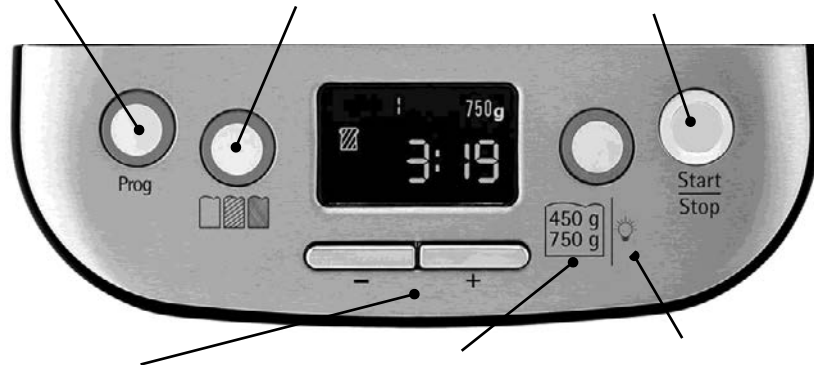


Старт / пауза

Този бутон се използва за стартиране на процеса на печене, който може да бъде прекъснат чрез повторно натискане на бутона.

Стоп

Можете да прекратите процеса на печене, като задържите този бутон.



Настройване на таймера

Функцията таймер може да бъде програмирана с помощта на бутоните - и +. Програмираното време се показва на дисплея.

Избор на размера на хляба

Натиснете този бутон, за да изберете желания размер на хляба. Или 450 г или 750 г се показва на дисплея, според избраната страна.

Осветление на камерата за печене

За да активирате осветлението на камерата за печене, задържете този бутон. То се изключва автоматично след около 30 секунди, но можете да го изключите като задържите бутона отново.

Общ преглед на програмите

Програма №.	Име	Описание	Налични опции			Време за печене (ч)	
			Таймер	Изпичане	Размер	450 g	750 g
1	Класически хляб	Месене и печене на пшеничен и ръжен хляб. Могат да се добавят и други съставки.	✓	✓	✓	03:08 ч.	03:15 ч.
2	Бял хляб	Месене и печене на хляб за по-дълъг период от време. Хлябът обикновено има хрупкава кора и лека консистенция.	✓	✓	✓	03:55 ч.	04:05 ч.
3	Пълнозърнест хляб	Месене и печене на пълнозърнест хляб. Не се препоръчва използването на функцията таймер, тъй като това може да влоши качеството на хляба.	(✓)	✓	✓	03:47 ч.	03:55 ч.
4	Бърза програма *	Месене и печене на хляб в по-кратко време, отколкото програма №. 1. Хлябът обикновено е по-малък с по-твърда консистенция.	✓	✓	-	02:25 ч.	
5	Сладък хляб	Месене и печене на сладък хляб. Могат да се добавят и други съставки.	✓	✓	✓	03:05 ч.	03:10 ч.
6	Безглутенов хляб	Месене и печене на сладък хляб. Могат да се добавят и други съставки.	✓	✓	✓	03:05 ч.	03:10 ч.
7	Ултра-бърза програма *	Месене и печене на хляб за много кратко време. Хлябът обикновено е по-малък и по-груб от хляба, изпечен по програма №. 4.	-	✓	✓	01:43 ч.	01:53 ч.
8	Програма за тесто	Месене тестото, без печене. Тестото може да се използва за хлебчета, пици и др.	✓	-	-	01:30 ч.	
9	Конфитюри***	За приготвяне на сладка и конфитюри. Плодовете първо трябва да бъдат нарязани на парчета, преди да бъдат поставени в тавата.	-	-	-	01:20 ч.	
10	Тост	Месене и печене на хляб за препичане. Хлябът обикновено има тънка кора и лека консистенция.	✓	✓	✓	03:10 ч.	03:15 ч.
11	Кекс	Месене и печене с бакпулвер.	✓	✓	-	02:00 ч.	
12	Печене	Печене без месене. Може да се използва и за удължаване времето за печене на други програми.	-	✓	-	01:00 ч.	

* Всички течни съставки трябва да се излеят първи в съда за печене, за да се осигурят най-добри резултати. Сухите съставки трябва да се добавят към сместа после.

** Най-бързият начин да се пече хляб е на ултра-бързата програма. Температурата на водата е особено важна тук, тъй като влияе върху процеса на готвене. Използването на топла вода води до най-добри резултати при печене.

*** Препоръчва се да използвате отделна тава за приготвяне на сладка

Употреба

Можете лесно да направите хляб сами с хлебопекарната WMF KULT X. Всичко, от което се нуждаете, са

правилните съставки, а машината за хляб WMF KULT X ще направи останалото. С избор от 12 програми за печене има по нещо за всеки вкус. В доставката е включена проста диаграма, обясняваща номерата на програмите. Това може да се съхранява в тавата за печене, за да се спести място.

Програмите в подробности

Програма №	Описание	Обем	Общо време	Месене 1	Втасване 1	Месене 2	Втасване 2	Втасване 3	Печене	Подгряване
1	Класически хляб	450g	03:08 ч.	11 минути	20 минути	17 минути	25 минути	35 минути	80 минути	60 минути
		750g	03:15 ч.	12 минути	20 минути	18 минути	25 минути	35 минути	85 минути	60 минути
2	Бял хляб	450g	03:55 ч.	18 минути	40 минути	22 минути	30 минути	40 минути	85 минути	60 минути
		750g	04:05 ч.	20 минути	40 минути	25 минути	30 минути	40 минути	90 минути	60 минути
3	Пълнозърнест хляб	450g	03:47 ч.	11 минути	25 минути	21 минути	35 минути	55 минути	80 минути	60 минути
		750g	03:55 ч.	12 минути	25 минути	23 минути	35 минути	55 минути	85 минути	60 минути
4	Бърза програма*		02:25 ч.	12 минути	10 минути	13 минути	/	25 минути	85 минути	60 минути
5	Сладък хляб	450g	03:05 ч.	12 минути	5 минути	23 минути	30 минути	35 минути	80 минути	60 минути
		750g	03:10 ч.	12 минути	5 минути	23 минути	30 минути	35 минути	85 минути	60 минути
6	Безглутенов хляб	450g	03:05 ч.	12 минути	5 минути	13 минути	30 минути	35 минути	90 минути	60 минути
		750g	03:10 ч.	12 минути	10 минути	13 минути	30 минути	35 минути	90 минути	60 минути
7	Ултра-бърза програма*	450g	01:43 ч.	13 минути	/	5 минути	25 минути	/	80 минути	60 минути
		750g	01:53 ч.	13 минути	/	5 минути	30 минути	/	85 минути	60 минути
8	Програма за тесто		01:30 ч.	25 минути	/	/	30 минути	35 минути	/	/
9	Конфитори***		01:20 ч.	/	15 минути	/	/	45 минути	20 минути	/
10	Тост	450g	03:10 ч.	17 минути	35 минути	8 минути	25 минути	35 минути	70 минути	60 минути
		750g	03:15 ч.	17 минути	35 минути	8 минути	25 минути	35 минути	75 минути	60 минути
11	Кекс		02:00 ч.	7 минути	4 минути	10 минути	9 минути	/	90 минути	60 минути
12	Печене		01:00 ч.	/	/	/	/	/	10-60 минути	60 минути

* Всички течни съставки трябва да се излеят първи в съда за печене, за да се осигурят най-добри резултати.

Сухите съставки трябва да се добавят към сместа после.

** Най-бързият начин да се пече хляб е на ултра-бързата програма. Температурата на водата е особено важна тук, тъй като влияе върху процеса на готвене. Използването на топла вода води до най-добри резултати при печене.

*** Препоръчва се да използвате отделна тава за приготвяне на сладка.

Преди първоначална употреба.

- При разопаковане на уреда проверете дали всички части са налице и не са повредени.
- Почистете всички подвижни части на уреда преди употреба, както е описано в главата "Почистване и поддръжка".
- Тъй като може да се образува дим, когато уредът се загрее за първи път, препоръчваме уредът да се пусне веднъж с празна тава (без кука за тесто) с програма за печене (№ 12).
- Оставете машината за хляб да се охлади и отново почистете, както е описано в

глава "Почистване и грижи".

Приготвяне на хляб, торти и тесто

- Отворете капака на хлебопекарната KULT X и извадете тавата, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка.
- За да предотвратите залепването на тестото в пространството между куката за тесто и тавата, препоръчваме да покриете отвора на куката за тесто с термоустойчив маргарин.
- Поставете куката за тесто на задвижващия вал на тавата за готвене с широката страна надолу.
- След това добавете всички необходими съставки според рецептата в тавата за печене. Обикновено добавяте първо течните съставки като вода или масло. След това се добавят захар, сол и брашно, после мая.
Внимание: Максималното количество брашно е 500 грама и суха мая 7 грама.
- Забележка: Имайте предвид, че ако използвате прекалено много брашно, тестото може да прелее и да загори по тигана.**
- Поставете тавата за печене в машината за хляб и заключете на място чрез завъртане по посока на часовниковата стрелка.
- Затворете капака на машината за хляб.
- Включете щепсела в контакта.
- Използвайте програмния бутон, за да изберете подходящата програма.
Допълнителна информация за отделните програми можете да намерите на страница 17.
- Използвайте бутона за ниво на изпичане, за да изберете необходимото ниво на изпичане (светло, средно, тъмно).
- Използвайте бутона за размер на хляба, за да изберете желаните размер на хляба (450 g или 750 g). Когато използвате бързата програма (№ 4), не е необходимо да избирате размера на хляба.
- Таймерът може да бъде програмиран с помощта на бутоните - и + (допълнителна информация за използването на таймера е включена на стр. 19). Тази стъпка може да бъде пропусната, ако процесът на печене започне незабавно.
- След като въведете необходимите настройки, натиснете бутона Старт/стоп, за да започнете процеса на печене. Ако е възможно, не отваряйте капака преди края на времето за печене, тъй като това има отрицателен ефект върху резултата от печенето.
- По време на втория процес на месене ще чуete повтарящ се тон, в зависимост от избраната програма (номера. 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 и 11). Сега можете да отворите капака, за да добавите допълнителни съставки като стафиди или ядки. След това отново затворете капака, за да получите добър резултат от печенето.
- При завършване на печенето ще чуete повтарящ се звуков сигнал. Можете веднага да извадите хляба и да завършите процеса на печене, като задържите бутона Старт/стоп или функцията за поддържане на топлина ще се включи сама за най-много 60 минути.
- Използвайте кухненска ръкохватка, за да извадите тавата за печене и леко завъртете тавата обратно на часовниковата стрелка. Наклонете тавата за печене така, че хлябът да падне върху решетка, за да се охлади.
- Ако куката за тестото не изпадне сама можете да използвате инструмента за изваждане, за да я разхлабите. За да направите това, поставете го в отвора на куката за тесто и го свържете към долната страна на куката за тесто. Сега внимателно издърпайте куката за тесто.

- Оставете хляба на решетката за около 1 час, за да се охлади, преди да го разрежете, освен ако не е указано друго в рецептата.

Настройване на таймера

Ако не искате да започнете печенето веднага, можете да използвате таймера. Можете да зададете времето, когато искате хлябът да завърши печенето в 10-минутни интервали, като използвате бутоните - и +, и отчитате времето за печене. Максималният цикъл на забавяне е 13 часа.

Забележка: Тази функция не е налице при следните програми: ултра-бърза програма, конфитюр и печене.

Забележка: Не използвайте нетрайни хранителни продукти като яйца или прясно мляко, когато използвате функцията таймер.

Функция за затопляне

След като приключи времето за печене, 60-минутният период на загряване започва автоматично. Ако искате да извадите хляба веднага след печенето, задръжте бутона Старт / Стоп да спрете печенето

..

Функция за памет

Ако захранването временно прекъсне по време на процеса на печене, процесът автоматично ще се рестартира в рамките на 10 минути, без да е необходимо да натиснете бутона Старт / Стоп. Ако прекъсването на захранването продължава повече от 10 минути, трябва да рестартирате машината за хляб.

Полезни съвети

- **Твърдо тесто** При твърдо тесто се препоръчва да промените последователността. Добавете първо сухите съставки, а след това течните. Ако обаче искате да използвате таймера, уверете се, че маята не влиза в контакт с течността прекалено рано.
- **Смеси за печене** : Програмата за класически хляб (№ 1) обикновено е подходяща за смеси за печене, освен ако не е посочено друго в рецептата. Не добавяйте повече вода към сместа отколкото количеството, посочено в рецептата. В зависимост от рецептата, може да е препоръчително да намалите количеството вода с до 50 ml.
- **Изпичане**: Тъй като машината за хляб няма източник на топлина около капака, препоръчва се да използвате максимална степен на изпичане, ако искате хлябът да има хрупкава текстура.
- **Яйца** : Ако използвате допълнителни яйца, количеството течност трябва да бъде коригирано.

Също така се препоръчва да разбие яйцата, преди да ги добавите в тавата за печене.

- **Осветление на камерата за печене**: За да смените крушката, можете да отстраните

стъкления капак с монета.

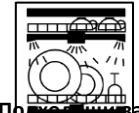


Моля, използвайте крушка за фурна със следните характеристики:

- E14
- Обща дължина 49 mm
- Диаметър на стъклото 22 mm
- 220-240V
- 15W
- 300°C

Почистване и поддръжка

Извадете щепсела след употреба. Оставете хлебопекарната да се охлади, преди да я почистите. Извадете тавата, като държите дръжката и я завъртите в посока обратна на часовниковата стрелка. След това извадете куката за тесто. Ако куката за тесто е трудна за изваждане, напълнете тавата с хладка вода за около 30 минути и оставете куката за тесто да се накисне в нея. Сега тя трябва да се извади по-лесно.

Почистете тавата за печене и куката за тесто с влажна кърпа и избягвайте да използвате остри или абразивни почистващи препарати, които в биха могли да повредят незалепващото покритие. Тавата трябва да се изсуши напълно, преди да може да се използва отново. Използвайте влажна кърпа, за да почистите машината за хляб, капака и прозорчето. Не използвайте абразивни почистващи препарати, тъй като това може да повреди повърхността. Никога не потапяйте корпуса във вода. Можете да поставите мярката, мерителната лъжица и инструмента за вадене на куката в съдомиялната машина, за да направите почистването по-лесно.

	 Почистване с мийлна	 Изплакване с течаща вода	 Избърсване с мек кърпа
Тава за печене	—	✓	✓
Кукa за месене	—	✓	✓
Мерителна чаша	✓	✓	✓
Мерителна лъжица	✓	✓	✓
Инструмент за вадене на куката	✓	✓	✓
Корпус	—	—	✓

Възможни проблеми

На дисплея се показва "ННН" (придружено от 5 звукови сигнала)

Вътрешната температура е твърде висока. Трябва да останете на текущата програма. Отворете капака и оставете машината да се охлади за 10 до 20 минути.

На дисплея се показва "LLL" (придружено от 5 звукови сигнала) след натискане на бутона Start / Stop

Вътрешната температура е твърде ниска. Спрете сигналите, като натиснете бутона Старт / Стоп и отворите капака. Изчакайте 10 до 20 минути, докато уредът достигне стайна температура

На дисплея се показва "ЕЕО след натискане на бутона Start/Stop

Температурният датчик не е правилно свързан, изпратете уреда на ремонт.

	Проблем	Причина	Решение
Съвети и отговори	От камерата за печене или от вентилационните отвори излиза	Съставките се намират в камерата за печене или са залепнали към външната	Издърпайте щепсела и почистете външността на тавата за готвене или на
	Хлябът спада в средата и е влажен в основата.	Хлябът е останал в тавата твърде дълго след печене.	Извадете хляба от тавата за печене, преди да се изключи функцията за затопляне.
	Съставките не се смесват правилно или хлябът не е добре изпечен.	Избрана е неправилна програма.	Проверете избраната програма, както и настройките за размера на хляба и степента
		Капакът е отворяя редовно по време на процеса на печене.	Капакът не трябва да се отваря, освен за да се добавят допълнителни съставки. След това капакът трябва
	Машината не стартира и на дисплея се изписва "ННН"	Куката за тестото не се върти.	Проверете дали куката за тестото е блокирана от зрънца пипер или др.
			Извадете тавата и проверете дали куката за тесто може да се върти. Ако не може, изпратете
	Хлябът се надига твърде бързо	Вътрешната температура е твърде висока.	Трябва да останете на текущата програма. Отворете капака и оставете машината да се охлади за 10 до 20 минути.
	Хлябът изобщо не се надига или едва се надига	Твърде много мая, твърде много брашно или твърде малко сол	Проверете количеството на използваните съставки, коригирайте, ако е необходимо, и проверете дали всички
		Няма мая, твърде малко мая или неправилно количество вода	Проверете количеството на използваните съставки, коригирайте, ако е необходимо, и проверете дали всички
	Хлябът спада в средата	Маята е влязла в контакт с течността твърде рано	Уверете се, че сте поставили продуктите в тавата в
Има твърде много тесто за размера на тавата за печене		Проверете използваните количества от съставките и коригирайте, ако е необходимо. Ако се използват съставки, които съдържат	
Тежка, груба текстура	Маята е влязла в контакт с течността твърде рано	Направете малка кухня в брашното и добавете сухата мая, като избягвате директен контакт между водата и	
	Твърде много брашно или твърде малко вода	Проверете количеството на използваните съставки, коригирайте, ако е необходимо, и проверете дали всички	
Хлябът не е изпечен в средата	Недостатъчно мая или захар	Проверете количеството на използваните съставки, коригирайте, ако е необходимо, и проверете дали всички	
	Прекалено много вода	Проверете количеството на използваните съставки, коригирайте, ако е необходимо, и проверете дали всички	
Хлябът / кората е твърде светъл	Избрано е грешно ниво на изпичане	Тъй като машината за хляб няма източник на топлина около капака, препоръчва се да използвате максимална степен на изпичане, ако искате хлябът да има хрупкава	



Този уред отговаря на европейски директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕО.

В края на експлоатационния си живот си този продукт не трябва да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Материалите подлежат на рециклиране съгласно етикетите си. Повторната употреба, рециклирането и другата употреба на стари уреди е важен принос към опазването на околната среда. Моля, обърнете се към общинската администрация за информация къде се намира подходящото съоръжение за изхвърляне.

Подлежи на промяна.