

bread & baguettines



BG

BS

CS

HU

RO

SK

SL

SR

HR

ET

LV

LT

PL

EN

NL

DA

NO

SV

FI

TR

ES

SFATURI PRIVIND SECURITATEA PRECAUȚII IMPORTANTE

RO

- Acest aparat electrocasnic nu este destinat a fi operat folosind un cronometru exterior sau un sistem de control de la distanță separat.
- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanție:
 - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,
 - Utilizarea în cadrul fermelor,
 - Utilizarea de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor medii cu caracter rezidențial,
 - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.
- Acest aparat electrocasnic nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu probleme fizice, senzoriale sau mentale, sau de oameni fără cunoștințe sau experiență dacă nu sunt supravegheați sau nu li se dau instrucțiuni privind utilizarea aparatului electrocasnic de un adult responsabil pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul electrocasnic.

- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, el trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată similar pentru a evita pericolul.
- Acest aparat poate fi folosit de copii de la vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale ori mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au fost supervizați sau instruiți să folosească aparatul în siguranță și să înțeleagă ce pericole implică utilizarea. Curățarea și întreținerea nu va fi făcută de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supervizați.

Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri inaccesibile copiilor mai mici de 8 ani.

- Nu depășiți cantitățile indicate în rețete.

În cuva pentru pâine:

- nu depășiți cantitatea de 1000 gr de aluat,
- nu depășiți totalul de 620 gr făină și 10 gr drojdie.

În tăvile pentru baghete:

- nu depășiți 400 g de aluat pe program de coacere.
- nu depășiți 250 g de făină și 6 g de drojdie pe program de coacere.

- Utilizați o cârpă sau un burete umed pentru a curăța părțile în contact cu alimentele.

- Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucțiunile.
- Pentru siguranța dvs., acest produs se conformează tuturor standardelor și reglementărilor aplicabile (Directivele privind tensiunea joasă, compatibilitățile electromagnetice, materialele care intră în contact cu alimentele, mediul etc.).
- Utilizați aparatul electrocasnic pe o suprafață de lucru stabilă departe de împrăștierea cu apă și în nici un caz într-un corp de bucătărie.
- Asigurați-vă că puterea pe care o folosește corespunde sistemului dvs. de alimentare electrică. Orice eroare de conectare va anula garanția.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu împământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un șoc electric. Pentru siguranța dvs., împământare trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în țara dvs.
- Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizați afară.
La orice utilizare comercială, incorectă sau în caz de nerespectare a instrucțiunilor, producătorul nu își asumă nicio răspundere iar garanția nu se va aplica.
- Scoateți aparatul din priză când ați terminat cu utilizarea sa și când doriți să îl curățați.
- Nu folosiți aparatul dacă:
 - cablul de alimentare este defect sau deteriorat,
 - aparatul a căzut pe podea și prezintă semne vizibile de deteriorare sau nu funcționează corect.
 În ambele cazuri, aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reparații aprobat pentru a elimina orice risc. Vedeți documentele de garanție.
- Toate intervențiile, altele decât curățarea și întreținerea de fiecare zi trebuie efectuate de către un centru de service autorizat.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie aproape sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului dvs., lângă o sursă de căldură sau peste un colț ascuțit.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.
- **Nu atingeți fereastra de supraveghere în timpul și imediat după funcționare. Fereastra poate atinge o temperatură înaltă.**
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul.
- Folosiți doar un cablu prelungitor care este în stare bună, are o priză cu împământare și o dimensiune corespunzătoare.

- Nu puneți aparatul pe alte aparate.
- Nu folosiți aparatul ca sursă de încălzire.
- Nu utilizați aparatul pentru a prepara alte produse în afară de pâine și dulceață.
- Nu puneți hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic pe el.
- În cazul în care vreo piesă a aparatului ia foc, nu încercați să o stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Stingeți flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru siguranța dvs., folosiți doar accesoriile și piesele de rezervă concepute pentru aparatul dvs.
- **La sfârșitul programului, folosiți întotdeauna mănuși de cuptor pentru a manipula vasul sau piesele fierbinți ale aparatului. Aparatul se încălzește foarte tare în timpul utilizării.**
- Nu astupați niciodată grila de aerisire.
- Fiți foarte atenți, se pot elibera aburi când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul programului.
- **Atenție, este posibil ca aparatul să emane abur când deschideți capacul la terminarea sau în timpul programului.**
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 59 dBA.



Să participăm la protecția mediului !

① Aparatul dvs. conține multe materiale care pot fi valorificate sau reciclate.

➡ Predați aparatul uzat la un centru de colectare pentru a fi procesat corespunzător.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

SK

- Toto zariadenie nie je určené na prevádzkovanie s externým časovačom alebo oddeleným systémom diaľkového ovládania.
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka:
 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch,
 - na farmách,
 - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
 - v priestoroch typu „hostovské izby“.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, so zníženým vnímaním alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nemajú dozor alebo inštrukcie týkajúce sa použitia zariadenia od dospelých, zodpovedných za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nehrajú so zariadením.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste sa vyhli riziku.
- Tento prístroj nie je určený k tomu, aby ho používali osoby (vrátane detí), ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti sú znížené, alebo osoby bez patričných skúseností alebo vedomostí, ak na ne nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o tom, ako sa prístroj používa. Na deti treba dohliadať, aby sa s prístrojom nehrali.

Prístroj vrátane prívodnej šnúry udržiajte mimo dosahu detí.

- Neprekročte množstva uvedené v receptoch.

V nádobe na chlieb:

- neprekračujte celkovú váhu 1000 g cesta;
- neprekračujte celkovú váhu 620 g múky a 10 g kvasníc.

Vo formách na pečenie bagiet:

- nepoužívajte viac ako 400 g cesta na jednu várku na pečenie,
- nepoužívajte viac ako 250 g múky a 6 g kvasníc na jednu várku na pečenie.

- Na čistenie častí, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, použite handričku alebo navlhčenú špongiu.

- Pozorne si prečítajte inštrukcie predtým, ako budete používať zariadenie po prvý krát: Výrobca nie je zodpovedný za používanie, ktoré nie je podľa inštrukcií.
- Kvôli Vašej bezpečnosti výrobok spĺňa všetky platné normy a nariadenia (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilite, zhode s potravinárskymi materiálmi, životným prostredím, ...).
- Zariadenie používajte na stabilnej pracovnej ploche, v bezpečnej vzdialenosti od striekajúcej vody. Nemožno ju umiestniť do blízkosti horľavých predmetov, a do priestoru vstavanej kuchynskej linky.
- Ubezpečte sa, že napájanie, ktoré používate, sa zhoduje s Vaším elektrickým systémom. Akákoľvek chyba pripojenia ruší záruku.
- Zariadenie musí byť pripojené do uzemnenej zásuvky. Ak takto nespravíte, výsledkom môže byť zranenie elektrickým prúdom. Kvôli Vašej bezpečnosti musí uzemnenie elektrického systému spĺňať normy platné vo Vašej krajine.
- Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte toto elektrické zariadenie v exteriéri. Akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbavuje výrobcu zodpovednosti a záruka nebude platná.
- Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.
- Zariadenie nepoužívajte, ak:
 - je napájací kábel chybný alebo poškodený,
 - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najbližšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruky.
- Všetky zásahy, iné ako čistenie a každodenná údržba zákazníkom musí vykonať autorizované servisné stredisko.
- Neponárajte zariadenie, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Nenechávajte napájací kábel visieť na dosah deťom.
- Napájací kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.
- Počas používania zariadenie nepremiestňujte.
- **Nedotýkajte sa priesoru počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže byť veľmi horúce.**
- Zariadenie neodpájajte vyťahovaním napájacieho kábla.

- Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a má vhodnú menovitú hodnotu.
- Nedávajte zariadenie na iné zariadenie.
- Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.
- Nepoužívajte zariadenie na prípravu iných jedál, okrem chlebov a džemov.
- Do zariadenia nedávajte papier, kartón ani plasty. Tiež nedávajte nič na zariadenie.
- Ak niektoré časti zariadenia začnú horieť, nepokúšajte sa ich zhasiť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahaste vlhkou utierkou.
- Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.
- **Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zohreje.**
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Budte veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
- **Budte veľmi opatrní pri otvorení veka, pretože sa para môže uniknúť na konci alebo v priebehu programu.**
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 59 dBA.



Podielajme sa na ochrane životného prostredia!

① Váš prístroj obsahuje mnohé materiály, ktoré možno zhodnocovať alebo recyklovať.

➡ Zverte ho zberni surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

VARNOSTNA PRIPOROČILA

POMEMBNI PREVIDNOSTNI UKREPI



- Ta naprava se ne sme upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena za uporabo v spodaj navedenih primerih, katerih ne pokriva garancija:
 - V kuhinjskih kotih, namenjenih osebju v trgovinah, pisarnah in drugih službenih okoljih;
 - Na kmetijah,
 - Za uporabo gostov v hotelih, motelih in drugih o koljih bivalne narave,
 - V prostorih, ki se uporabljajo kot sobe za goste.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom odrasle osebe, ki je za njih odgovorna in ki jih je poučila o uporabi naprave. Imejte otroke pod nadzorom in pazite, da se z napravo ne bodo igrali.
- Če je dovodni kabel poškodovan, ga mora za-

menjati proizvajalec ali njegov pooblaščen ser-
viser ali ustrezno usposobljena oseba, s čimer
boste preprečili morebitna tveganja.

- To napravo lahko uporabljajo otroci starejši
od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi,
senzoričnimi in mentalnimi sposobnostmi
ali osebe brez znanja in izkušenj le, če so pod
nadzorom ali če predhodno pridobijo navo-
dila o varni uporabi naprave in če razumejo
tveganja, ki so vključena v uporabo naprave.
Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in
vzdrževanje naprave nesmejo opravljati otroci
razen če so starejši od 8 let ali pod nadzorom.
Naprava in električna vrvica naj bosta izven do-
sega otrok, ki so mlajši od 8 let.
- Pazite, da ne presežete količin, ki so navedene v
receptih.

V posodi za kruh:

- največja dovoljena količina za testo je 1000 g,
za moko 620 g in za kvas 10 g.

Na ploščah za štručke:

- naenkrat ne pecite več kot 400g testa.
- ne uporabite več kot 250 g moke in 6 g kvasa
za enkratno peko.

• Za čiščenje delov, ki so v stiku s hrano, uporabite krpo ali mokro gobico.

- Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila: proizvajalec ne sprejema odgovornosti za uporabo, ki ni v skladu z navodili.
- Za vašo varnost je ta naprava izdelana v skladu z vsemi veljavnimi standardi in predpisi (Direktiva o nizki napetosti, Elektromagnetna združljivost, Izdelki, ki so primerni za stik s hrano, Okolje itd.).
- Napravo namestite na trdno delovno podlago in pazite, da ne pride v stik z vodo. Pod nobenim pogojem je ne uporabljajte v omarah v vgrajenih kuhinjah.
- Zagotovite, da napajalna napetost ustreza predpisani napetosti za napravo. V primeru priključitve na neustrezno napetost garancija ne velja.
- Pomembno je, da napravo priključite v vtičnico z ozemljitvijo. V primeru neupoštevanja te zahteve lahko pride do električnega udara ali resnih poškodb. Za svojo lastno varnost morate zagotoviti, da ozemljitvena povezava ustreza standardom električne napeljave, ki so veljavni v vaši državi. Če vaša napeljava nima ozemljitve, morate pred priključitvijo poskrbeti, da pooblaščen organizacija to uredi.
- Ta izdelek je namenjen samo za domačo uporabo. V primeru tržne uporabe, neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil proizvajalec ne sprejema odgovornosti in garancija ne velja.
- Če ste končali delo ali če želite napravo očistiti, jo izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte naprave v naslednjih primerih:
 - če je dovodni kabel natrgan ali poškodovan;
 - če je naprava padla na tla in kaže vidne znake poškodb ali če ne deluje pravilno.V vsakem primeru jo morate odnesti najbližjemu pooblaščenemu servisnemu centru, ki bo napako odpravil. Oglejte si dokumente v zvezi z garancijo.
- Vse posege, razen čiščenja in vsakodnevne vzdrževanja, lahko izvaja samo pooblaščen servisni center.
- Naprave, električnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.
- Ne pustite električnega kabla viseti, kjer ga lahko dosežejo otroci.
- Električni kabel ne sme nikoli biti v bližini vročih delov vaše naprave ali v stiku z njimi, v bližini vira toplote in ne sme biti napeljan preko ostrih predmetov.
- Med delovanjem naprave ne premikajte.
- **Med delovanjem ali tik po njem se ne dotikajte oglednega okenca. Okence lahko doseže visoko temperaturo.**
- Za izklop naprave ne vlecite za električni kabel.
- Naprave ne uporabljajte namesto vira ogrevanja.
- Naprave ne uporabljajte za pripravo drugih jedi razen kruha in marmelade.

- V napravo ne vstavljajte papirja, kartona ali plastike. Vanjo ničesar ne odlagajte.
- Če bi se katerikoli del naprave vnel, ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Izključite napravo in plamen pogasnite z vlažno krpo.
- Zaradi vaše varnosti priporočamo, da uporabljate samo dodatke in rezervne dele, ki so namenjeni vaši napravi.
- **Na koncu programa vedno uporabljajte rokavice za peko, da boste lažje prijeli kruh in vroče dele naprave. Naprava se med uporabo zelo segreje.**
- Nikoli ne zamašite prezračevalnih odprtín.
- Bodite zelo previdni, saj lahko ob odpiranju pokrova ob koncu ali med delovanjem programa pride do izpuha pare.
- **Bodite previdni, saj lahko izhaja para, ko odprete pokrov po koncu programa ali med programom.**
- Izmerjena raven hrupa tega izdelka je 59 dBA.



Pomagajmo varovati okolje!

① Vaša naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko ponovno uporabite ali reciklirate.

➡ Odnosite jo do zbirnega mesta, od koder gre lahko naprej v predelavo.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNA UPOZORENJA



- Nije predviđeno da se aparat upotrebljava sa eksternim tajmerom.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Nije predviđeno da se koristi:
 - u kantinama u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
 - na farmama
 - u hotelskim sobama, motelima i drugim rezidencijalnim sredinama;
 - u pansionima.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca ni hendikepirane osobe. Mogu ih koristiti samo ukoliko su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost. Trebalo bi nadgledati decu da se ne bi igrala aparatom.
- Ukoliko je kabl aparata oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser (kvalifikovana osoba) da bi se izbegla opasnost.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina kao i hendikepirane osobe i lica bez iskustva i znanja samo ako su pod

nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost ili ako su im date instrukcije o bezbednoj upotrebi aparata i predočene moguće opasnosti. Deca ne treba da se igraju aparatom. Čišćenje i održavanje aparata ne treba da obavljaju deca, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.

Držite aparat i kabl za napajanje tako da nije deci na dohvatu ruke, osim ako ona nisu starija od 8 godina.

- Nemojte prelaziti količine koje su naznačene u receptima.

U posudi za hleb:

- neka testo ne prelazi težinu od 1000 g.
- ne prelazite težinu od 620 g brašna i 10 g kvasca.

U kalupima za bagete:

- nemojte koristiti više od 400 g testa u jednom pečenju.
- nemojte koristiti više od 250 g testa i 6 g kvasca u jednom pečenju.
- Pomoću krpe ili vlažnog sunđera očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.

- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu pre prve upotrebe aparata: proizvođač nije odgovoran za greške nastale neadekvatnom upotrebom aparata.
- Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa svim važećim standardima i zakonskim regulativama o bezbednosti (Nizak napon, Elektromagneta kompatibilnost, Bezbednost materijala koji dolaze u kontakt sa hranom, Zaštita okoline...).
- Koristite aparat na stabilnoj površini, na udaljenosti od prskanja vode, nikako u ugradnom kuhinjskom ormariću.
- Uverite se da napon aparata odgovara naponu u Vašem domaćinstvu. Svaka greška prilikom uključivanja poništiće garanciju.
- Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U suprotnom može doći do strujnog udara sa teškim posledicama. Najvažnije za Vašu bezbednost je da uzemljenje odgovara električnim instalacijama u Vašoj zemlji. Ukoliko Vaše instalacije nisu uzemljene, pre bilo kakvog uključivanja, morate pozvati nadležnu stručnu službu da to uradi.
- Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Svaka komercijalna upotreba, neadekvatna ili pogrešna upotreba koja nije u skladu sa uputstvom poništava garanciju.
- Isključite aparat kada završite upotrebu i kada želite da ga očistite.
- Ukoliko se aparat bude koristio u navedenim slučajevima, garancija neće važiti.
- Ne upotrebljavajte aparat ukoliko je:
 - kabl oštećen ili ne radi propisno
 - aparat padao na pod ili pokazuje vidljive znake oštećenja i ne funkcioniše pravilno. Da biste izbegli rizik, u tom slučaju morate poslati aparat u najbliži servis. Pogledajte spisak u garantnom listu.
- Sve intervencije na aparatu (izuzev čišćenja i svakodnevnog održavanja) mora obavljati stručno lice u ovlašćenom servisu.
- Ne potapajte aparat, kabl ni utikač u vodu, niti u neku tečnost.
- Držite kabl van domašaja dece.
- Kabl aparata ne sme doći u kontakt sa vrućim delovima aparata, kao ni sa izvorom toplote ili oštrim ivicama.
- Ne pomerajte aparat tokom rada.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tokom i neposredno posle procesa rada. Može biti veoma vruć.**
- Ne vucite aparat za kabl da biste ga isključili iz struje.
- Možete upotrebljavati produžni kabl jedino ukoliko je u ispravnom stanju i sa uzemljenjem.
- Ne postavljajte aparat na neki drugi kućni aparat.
- Ne upotrebljavajte aparat kao grejno telo.
- Ne upotrebljavajte aparat za pripremu neke druge hrane izuzev hleba i džemova.

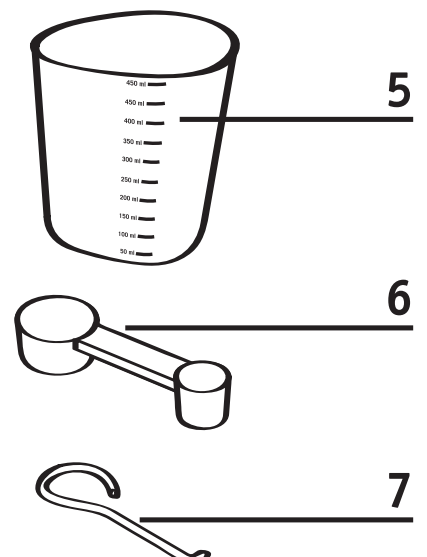
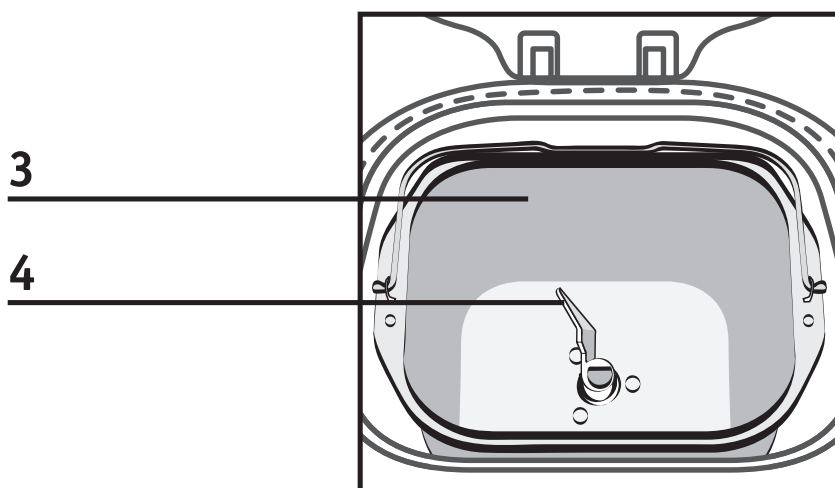
- Ne stavljajte papir, plastiku, niti bilo kakav predmet u aparat.
- Ukoliko se bilo koji deo aparata zapali, nikako ne gasite požar vodom. Isključite aparat iz struje i prekrijte aparat vlažnom tkaninom.
- Radi Vaše bezbednosti, koristite isključivo originalne rezervne i dodatne delove koji su napravljeni za Vaš aparat.
- **Na kraju programa, uvek upotrebite kuhinjsku rukavicu da biste izvadili posudu za pečenje ili vruće delove aparata. Tokom rada, aparat postaje veoma vruć.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite veoma oprezni, jer se po završetku programa i otvaranju poklopca aparata, može oslobotiti vrela para.
- **Budite veoma pažljivi, para može da bude ispuštena kada otvorite poklopac na kraju ili tokom programa.**
- Izmeren nivo buke aparata je 59 dBA.



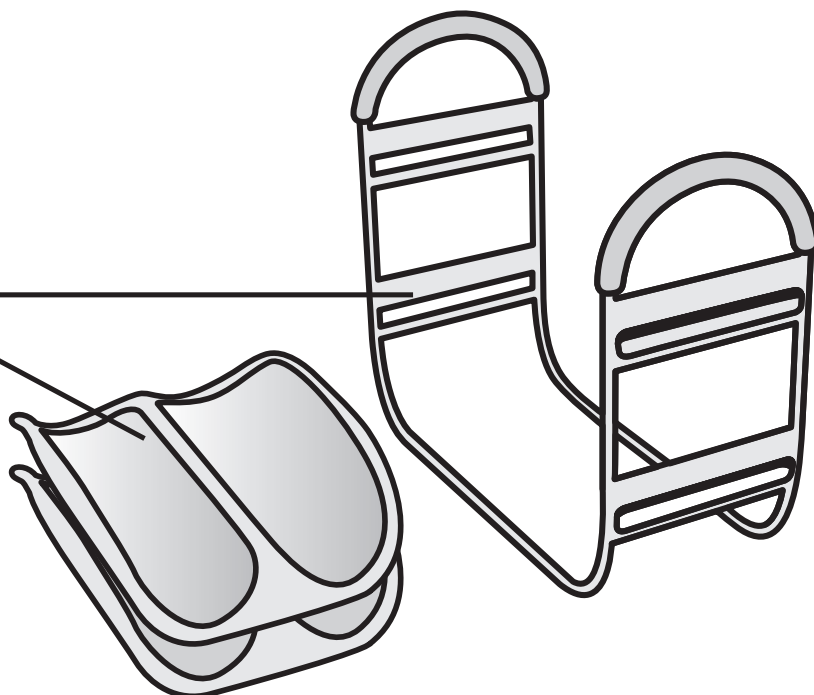
Pomozimo zaštititi čovekove sredine!

① Vaš aparat sadrži mnoge materijale koji se mogu ponovo upotrebiti ili reciklirati.

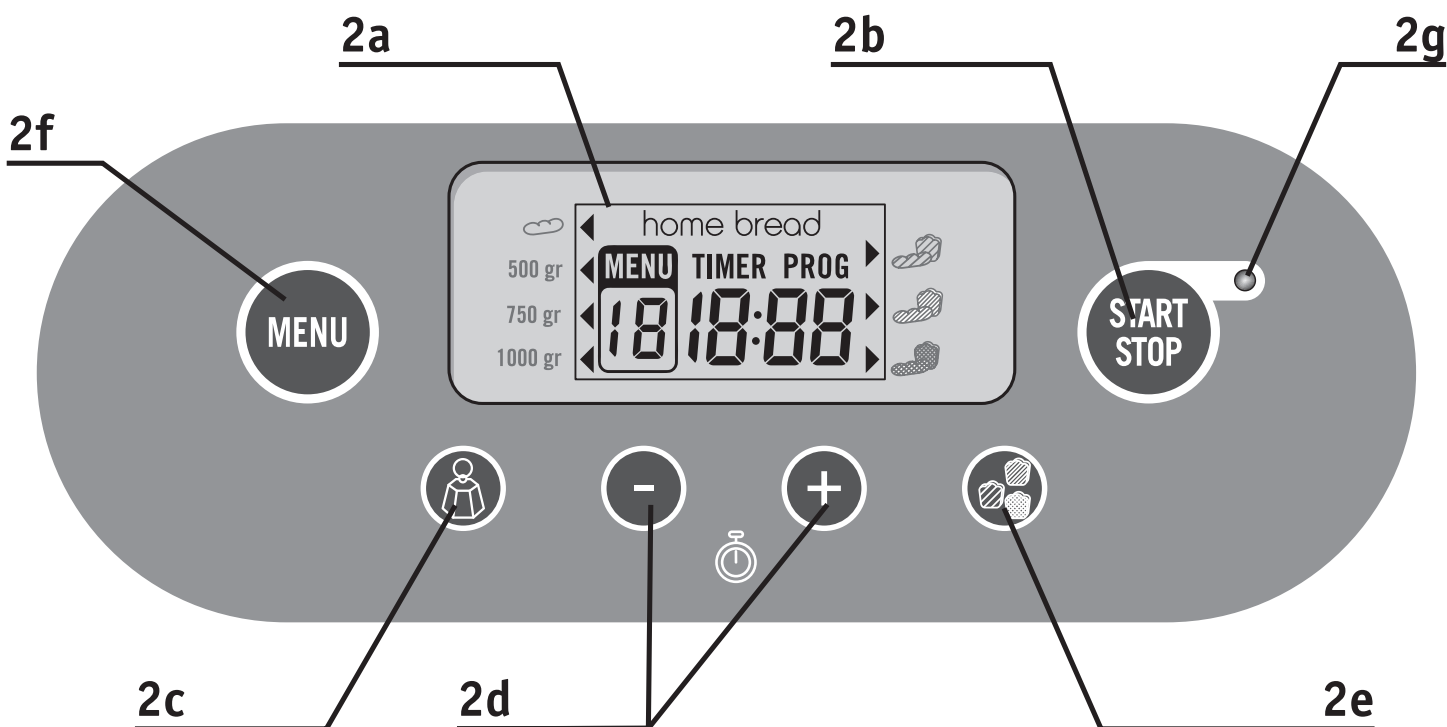
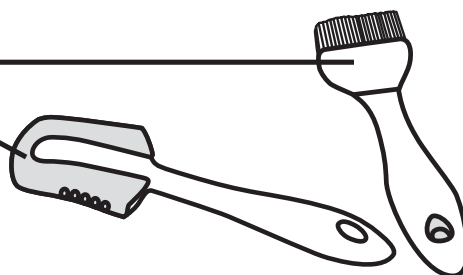
➡ Odnosite ga na mesto za odlaganje i recikliranje takvih materijala.



8



9



DESCRIERE

RO

- 1 - capac cu fereastră de supraveghere
- 2 - panou de comandă
 - a - ecran de vizualizare
 - b - buton pornit/oprit
 - c - selectarea greutatei
 - d - butoane de reglare a pornirii întârziată și de reglare a timpului pentru programul 11
 - e - selectarea nivelului de rumenire
 - f - selectarea programelor
 - g - indicator luminos de funcționare

- 3 - cuvă pentru pâine
- 4 - malaxor
- 5 - pahar dozator
- 6 - linguriță/lingură
- 7 - accesoriu "cârlig" pentru extragerea malaxorului
- 8 - suport coacere baghete + 2 tăvi antiaderente pentru baghete
- 9 - lamă zimțată + pensulă

SFATURI PRACTICE

Preparare

1. Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: cu acest aparat pâinea se face altfel decât în cazul frământării manuale!
2. **Măsurați lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizați măsura dublă de dozare furnizată pentru a măsura lingurițele și lingurile.** Măsurătorile incorecte vor duce la rezultate necorespunzătoare.
3. Precizia cu care măsurați cantitatea de făină este importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu un cântar de bucătărie. Utilizați drojdie activă deshidratată, la pliculețe. Dacă nu se specifică altfel în rețete, nu utilizați drojdie chimică. Un pliculeț de drojdie desfăcut trebuie utilizat în 48 ore.
4. Utilizați ingrediente cu termen de valabilitate nedepășit și păstrați-le în locuri răcoroase și uscate.
5. Pentru a evita perturbarea creșterii aluatului, vă sfătuim să puneți de la început toate ingredientele în cuvă și să evitați să deschideți capacul în timpul funcționării (dacă nu se specifică altfel). Respectați strict ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în rețete. Mai întâi lichidele și apoi ingredientele solide. **Drojdia nu trebuie să intre în contact cu sarea.**

Ordinea generală care trebuie respectată:

- > Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)
- > Sare
- > Zahăr
- > O jumătate din cantitatea de făină

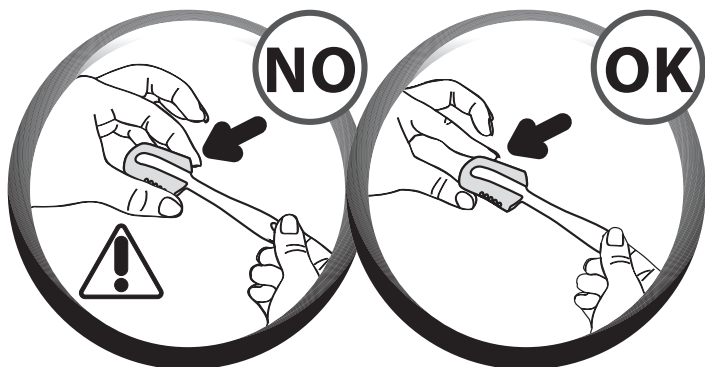
- > Lapte praf
- > Ingrediente specifice solide
- > Cealaltă jumătate din cantitatea de făină
- > Drojdie

Utilizare

- **Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și umiditate.** În cazul în care este foarte cald, este recomandat să folosiți lichide mai reci decât de obicei. Similar, în cazul în care este frig, este posibil să fie necesară încălzirea apei sau laptelui (dar fără a depăși 35°C).
- **De asemenea, este util uneori să verificați starea aluatului la mijlocul perioadei de frământare:** acesta trebuie să formeze un bulgăre omogen care se dezlipește bine de pe pereții cuvei.
 - dacă rămâne făină neîncorporată, înseamnă că trebuie să mai puneți apă,
 - sau, în cazul opus, va trebui să mai adăugați eventual puțină făină.Trebuie să corectați foarte ușor (maxim 1 lingură o dată) și să așteptați rezultatul înainte de a interveni din nou.
- **O greșală curentă este aceea de a crede că adăugând drojdie pâinea va crește mai mult.** Dar, prea multă drojdie nu vă va ajuta să obțineți rezultatul dorit. Vă puteți da seama de starea aluatului chiar înainte de coacere apăsându-l ușor cu vârful degetelor: aluatul trebuie să opună o ușoară rezistență și amprenta degetelor trebuie să dispară încet.

● ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele sau diversele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului - **A**.
- Curățați toate piesele și aparatul însuși folosind o cârpă umedă.



Avertisment: atenție, lama zimțată este foarte ascuțită. Manipulați-o cu atenție.

● PORNIRE RAPIDĂ

- Derulați complet cablul de alimentare și utilizați o priză cu împământare.
- Atunci când utilizați aparatul pentru prima data este posibil ca acesta să emane un anume miros.
- Scoateți cuva pentru pâine ridicând de mâner și rotind cuva pentru pâine în sensul invers acelor de ceasornic. Fixați apoi malaxorul -**B-C**.
- Adăugați ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Asigurați-vă că toate ingredientele sunt cântărite cu exactitate -**D-E**.
- Introduceți cuva în mașină. Ținând cuva pentru pâine cu ajutorul mânerului, introduceți-o în mașina de pâine în așa fel încât să intre în axul de acționare (va fi nevoie să înclinați ușor tava pe o parte pentru aceasta). Rotiți ușor în sensul acelor de ceasornic și se va bloca în poziție -**F-G**.
- Închideți capacul. Băgați în priză și porniți. După semnalul sonor, programul 1 se afișează implicit, adică 800 g, grad de rumenire mediu. Pentru a ajunge la programul 4, apăsați de trei ori pe butonul **MENU** -**H**.
- Apăsați butonul **START STOP**. Cele 2 puncte ale cronometru-lui sunt afișate intermitent. Se aprinde indicatorul de funcționare -**I-J**.
- La sfârșitul ciclului de coacere, scoateți mașina din priză. Scoateți cuva. Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie pentru că mânerul cuvei și interiorul capacului sunt fierbinți. Scoateți pâinea cât e caldă și puneți-o pe un grilaj, timp de 1 oră, pentru a se răci -**K**.

Pentru a înțelege modul de funcționare a mașinii dvs. de pâine, vă sugerăm să încercați rețeta PÂINE ALBĂ pentru prima dvs. pâine.

PÂINE ALBĂ (program 4)	INGREDIENTELE - lg = linguriță/lingurițe - LG = lingură/linguri	
COACERE = MEDIE	1. APĂ = 330 ml	5. LAPTE PRAF = 2 LG
GREUTATE = 1000 g	2. ULEI = 2 LG	6. FĂINĂ = 605 g
	3. SARE = 1 1/2 lg	7. DROJDIE = 1 1/2 lg
DURATĂ = 3:09	4. ZAHĂR = 1 LG	

UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE

Pentru fiecare program sunt afișate setări implicite. Ca urmare, trebuie să selectați manual setările dorite.

Selectarea unui program

Alegerea unui program declanșează o serie de etape care se derulează automat unele după altele.

 **Butonul meniu** vă permite să alegeți un anumit număr de programe diferite. Se afișează durata corespunzătoare programului. De fiecare dată când apăsați pe buton , numărul afișat pe ecran trece la programul următor, ș.a.m.d. de la 1 la 15:

- 1. Baghetă.** Programul Baghetă vă permite să vă faceți singuri propriile baghete. Acest program se derulează în 3 etape.
Prima etapă > Frământare și dospire aluat
A 2-a etapă > Modelare (la semnalul sonor, indicatorul vizual se aprinde cu intermitență în fața simbolului baghetă ).
A 3-a etapă > Coacere. Ciclul de coacere intervine după prepararea baghetelor (pentru ajutor la prepararea baghetelor, consultați cartea de rețete furnizată).
- 2. Baghetă dulce.** Pentru pâinițe dulci: vieneză, pâine cu lapte, brișe, etc... Acest program se derulează în același mod ca și programul 1 baghetă.
- 3. Preparare baghetă.** Programul 3 permite coacerea baghetelor făcute dintr-un aluat preparat dinainte. Mașina nu trebuie lăsată fără supraveghere în cazul utilizării programului 3. Pentru a întrerupe ciclul înainte de terminare, opriți manual programul, apăsând lung pe tasta . Pentru acest program, nu există grad de rumenire mediu. Se recomandă să utilizați gradul de rumenire minim pentru pâinile dulci și gradul de rumenire maxim pentru pâinile sărate.
- 4. Pâine Albă.** Programul Pâine albă permite efectuarea majorității rețetelor de pâine care utilizează făină de grâu.
- 5. Pâine Franțuzească.** Programul Pâine franțuzească corespunde unei rețete de pâine albă tradițională franțuzească destul de pufoasă.

- 6. Pâine Integrală.** Programul Pâine integrală trebuie ales atunci când se utilizează făină integrală.
- 7. Pâine Dulce.** Programul Pâine dulce este adaptat rețetelor care conțin mai multă grăsime și zahăr. Dacă utilizați amestecuri speciale, nu depășiți 750 g de aluat în total. Vă sugerăm un grad de rumenire MINIM pentru prima dumneavoastră rețetă de brișe.
- 8. Pâine albă rapidă.** Programul Pâine albă rapidă este specific rețetei de pâine albă, simplă. Pentru acest program, reglarea greutății și a culorii nu sunt disponibile. Apa pentru această rețetă trebuie să aibă maximum 35°C.
- 9. Pâine Fără Gluten.** Această pâine este bună pentru persoanele care nu au toleranță la gluten (boala celiacă) care se găsește în cele mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, kamut, alac, etc.). Consultați recomandările specifice de pe pachet. Cuva trebuie curățată sistematic, pentru a nu exista riscul contaminării cu alte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asigurați-vă că nici drojdia utilizată nu conține gluten. Consistența tipurilor de făină fără gluten nu permite o amestecare optimă. Din acest motiv, la frământare trebuie îndepărtată coca de pe margini, cu o spatulă flexibilă din plastic. Pâinea fără gluten va avea o consistență mai mare și o culoare mai deschisă decât pâinea normală. Acest program permite prepararea doar a 1000 g de aluat.
- 10. Pâine Fără Sare.** Pâinea este una din preparatele care furnizează cea mai mare cantitate zilnică de sare. Reducerea consumului de sare duce la scăderea riscurilor cardio-vasculare.
- 11. Program de coacere.** Programul de coacere vă permite o coacere pentru 10 până la 70 de minute (reglabilă din 10 în 10 minute). Poate fi selectat singur și poate fi utilizat:
 - a) în asociere cu programul Aluat de pâine
 - b) pentru a reîncălzi sau a face crocante pâinile deja coapte și răcite,
 - c) pentru a termina coacerea după o pană de curent prelungită, apărută în timpul unui ciclu de preparat pâine.

Mașina de pâine nu trebuie lăsată fără supra-

veghere în timpul programului 11.

Când a obținut culoarea de crustă dorită, opriți manual programul ținând apăsat at butonul .

12. Aluat de Pâine. Programul Aluat de pâine nu coace. Acesta corespunde unui program de frământare și de creștere pentru toate aluaturile cu drojdie. Ex: aluat pentru pizza.

13. Prăjituri. Permite producerea produselor de patiserie și prăjiturilor, cu drojdie chimică. Acest program permite prepararea doar a 1000 g de aluat.

14. Dulceață. Programul Dulceață fierbe automat dulceața în cuvă.

15. Aluat de paste. Programul 15 realizează numai frământarea. Este destinat aluaturilor fără drojdie. Ex: tăiței.

Selectarea greutății pâinii

Greutatea pâinii se reglează implicit la 1000 g. Greutatea este dată cu titlu indicativ. Pentru mai multe precizări vezi detaliile rețetelor. Programele 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nu au posibilitatea reglării greutății. Pentru programele 1 și 2, puteți selecta

două greutăți:

- 400 g pentru o sesiune de coacere (4 baghete), indicatorul vizual se aprinde în fața greutății de 500 g;
- 800 g pentru două sesiuni de coacere (8 baghete), indicatorul vizual se aprinde în fața greutății de 1000 g.

Apăsați  pe buton pentru a selecta greutatea produsului ales, 500 g, 750 g sau 1000 g. Indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantității alese.

Selectarea nivelului de rumenire

Culoarea crustei este reglată implicit la MEDIE. Programele 12, 14, 15 nu au posibilitatea reglării culorii crustei. Sunt posibile 3 opțiuni: - DESCHISĂ - MEDIE - ÎNCHISĂ. Dacă doriți să modificați setarea implicită, apăsați butonul  până când indicatorul vizual se aprinde în dreptul setării dorite.

Pornire/oprire

Apăsați butonul  pentru a porni aparatul. Începe numărătoarea inversă. Pentru a opri programul sau a anula programul de Pornire întârziată, apăsați 3 secunde butonul .

CICLURILE

Tabelul de la paginile 382-386 vă prezintă etapele diferitelor cicluri, în funcție de programul ales.

Frământare

Permite formarea structurii aluatului și implicit a capacității sale de a crește bine.

Pe parcursul acestui ciclu, și pentru programele 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, aveți posibilitatea de a adăuga ingrediente: fructe uscate, măsline, slănină etc. Un semnal sonor vă indică în ce moment să interveniți. Consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 382-386) și coloana „suplimentar”. Această coloană indică durata care se va afișa pe ecranul aparatului dvs., atunci când va suna semnalul sonor. Pentru a ști mai exact după cât timp se va produce semnalul sonor, este suficient să scădeți timpul din coloana „suplimentar” din timpul total de coacere.

Ex: „suplimentar” = 2:51, iar „timpul total” = 3:13, ingredientele pot fi adăugate la sfârșitul celor 22 min.

Repaus

Permite aluatului să se destindă pentru a îmbunătăți calitatea frământării.

Creștere

Durata în care drojdia acționează pentru a face pâinea să crească și a-i conferi aroma sa.

Coacere

Transformă aluatul în miez și face crusta aurie și crocantă.

Menținerea la cald

Permite păstrarea la cald a pâinii după coacere. Totuși, este recomandat să scoateți pâi-

nea imediat după terminarea coacerii.

Pentru programele 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, puteți lăsa preparatul în aparat. După coacere se derulează automat un ciclu de menținere la

cald, de o oră. Pe parcursul orei în care pâinea este menținută la cald, ecranul afișează 0:00 iar punctele de pe ecran ■ luminează intermitent. La finalul ciclului, aparatul se oprește automat, după emiterea mai multor semnale sonore.

● PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Puteți programa aparatul pentru a avea produsul gata la ora pe care o alegeți, cu până la 15 ore avans.

Programul de Pornire întârziată nu poate fi utilizat pentru programele 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Această etapă intervine după ce ați selectat programul, nivelul de coacere și greutatea. Se afișează durata programului. Calculați diferența de timp dintre momentul în care porniți programul și ora la care doriți ca produsul dvs. să fie gata. Mașina include automat durata ciclurilor programului.

Cu ajutorul butoanelor **+** și **-**, setați timpul de coacere (**+** în sus și **-** în jos). Apăsările scurte permit setarea timpului din 10 în 10 minute urmate de un semnal sonor. Apăsarea îndelungată a butonului permite derularea continuă a timpului din 10 în 10 minute.

Ex: este ora 20 și doriți ca pâinea dvs. să fie gata la ora 7:00 a doua zi dimineață. Programați 11:00 cu ajutorul butoanelor **+** și **-**. Apăsați butonul **START STOP**. Se emite un semnal sonor. Cele 2 puncte ■ ale cronometrului luminează intermitent. Începe numărătoarea inversă. Se aprinde indicatorul luminos de funcționare.

Dacă greșiți sau doriți să modificați modificarea timpului de coacere, apăsați lung pe butonul **START STOP** până când acesta emite un semnal sonor. Se afișează ora implicită. Reîncepeți operațiunea.

Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizați programul pentru Pornire întârziată pentru rețete care conțin: lapte proaspăt, ouă, iaurt, brânză, fructe proaspete.

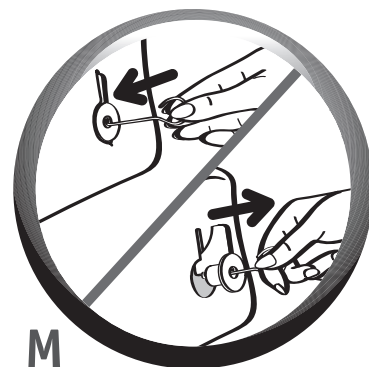
● Sfaturi practice

În cazul unei pene de curent: dacă în timpul unui ciclu programul este întrerupt de o pană de curent sau de o manevră greșită, mașina dispune de o protecție de 7 min, în timpul căreia programarea va fi salvată. Ciclul va fi reluat de unde a fost întrerupt. Peste această perioadă, programarea se pierde.

Dacă doriți să efectuați două programe, unul după celălalt, așteptați 1 oră înainte de a porni cel de-al doilea program, pentru ca mașina să se răcească complet.

Pentru a scoate pâinea: este posibil ca malaxoarele să rămână blocate în pâine atunci când o scoateți. În acest caz, utilizați accesoriul "cârlig" astfel:

- > după ce ați scos pâinea, așezați-o pe o parte, cât este fierbinte, și țineți-o cu o mână pe care aveți o mănușă de bucătărie,
- > cu cealaltă mână, introduceți cârligul în axul malaxorului **-M**,
- > trageți cu delicatețe pentru a scoate malaxorului **-M**,
- > readuceți pâinea în poziție normală și lăsați-o să se răcească pe un grătar.



INGREDIENTELE

Grăsimi și ulei: grăsimile fac pâinea mai pufoasă și mai savuroasă. De asemenea, pâinea se va păstra mai bine și mai mult timp. Prea multă grăsime va încetini creșterea. Dacă folosiți unt, tăiați-l în bucăți mici pentru a-l repartiza omogen în preparat, sau topiți-l. Nu încorporați*149i unt cald. Evitați intrarea în contact a grăsimilor cu drojdia, pentru că acest lucru ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

Ouă: ouăle îmbogățesc aluatul, modifică culoarea pâinii și favorizează o dezvoltare bună a miezului. Rețetele au fost prevăzute pentru un ou mediu de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari adăugați un pic de făină; dacă ouăle sunt mai mici trebuie să puneți mai puțină făină.

Lapte: puteți folosi lapte proaspăt (rece, mai puțin în cazul în care se indică altfel în rețetă) sau lapte praf. Laptele are și un efect emulgator care permite obținerea unui miez pufos.

Apă: apa rehidratează și activează drojdia. Aceasta hidratează și amidonul din făină și permite formarea miezului. Apa se poate înlocui, parțial sau total, cu lapte sau alte lichide. **Temperatura: vezi paragraful 1 (pag. 144) din partea Utilizare.**

Făină: cantitatea de făină variază sensibil în funcție de tipul utilizat. În funcție de calitatea făinii pot varia și rezultatele coacerii pâinii. Păstrați făina într-un recipient ermetic, pentru că făina va reacționa la fluctuațiile condițiilor climaterice absorbind sau dimpotrivă, pierzând umiditate. Folosiți de preferință o făină, „de panificație” sau „de brutărie” decât o făină standard. Adăugând ovăz, tărâțe, germeni de grâu, de secară sau chiar cereale integrale la aluatul de pâine, veți obține o pâine mai mică și mai consistentă..

Se recomandă folosirea unei făini T55, dacă nu se specifică altfel în rețete. Dacă utilizați amestecuri speciale, nu depășiți 750 g de aluat în total.

Consultați recomandările fabricantului pentru utilizarea acestor preparate.

Cernerea făinii influențează și ea rezultatele: cu cât făina este mai integrală (adică aceasta conține o parte din învelișul bobului de grâu), cu atât aluatul va crește mai puțin și pâinea va fi mai densă.

Zahăr: este preferat zahărul alb, roșu sau mierea. Nu folosiți zahăr cubic. Zahărul hrănește drojdia, dă o savoare bună pâinii și îmbunătățește coacerea crustei.

Sare: dă gust alimentului și permite reglarea acțiunii drojdiei. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia. Datorită sării, aluatul este ferm, compact și nu crește prea repede. Nu folosiți sare grunjoasă sau înlocuitor pentru sare.

Drojdia: există drojdia de brutărie în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată și activă ce trebuie rehidratată și instant. Drojdia proaspătă se vinde în supermarketuri (la raioanele de brutărie sau de produse proaspete). Indiferent de formă, drojdia ar trebui adăugată direct în vasul de copt al aparatului de făcut pâine cu celelalte ingrediente. Amintiți-vă să fărâmițați drojdia proaspătă cu degetele pentru a o face să se dizolve mai ușor. Doar drojdia activă uscată (în granule mici) trebuie amestecată cu puțină apă caldă înainte de utilizare. Alegeți o temperatură apropiată de 35°C, dacă aceasta va fi mai mică nu va mai crește la fel de bine iar dacă temperatura este mai mare isi va pierde puterea de creștere. Respectați cantitățile stabilite și amintiți-vă să adaptați cantitatea de drojdie conform formei sale (vezi graficul de echivalențe mai jos).

Echivalente în cantitate/greutate/volum între drojdia uscată, drojdia proaspătă și drojdia lichidă:

Drojdie uscată (în lg.)

1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

Drojdie proaspătă (în g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Produse suplimentare (măslină, slănină etc.):

puteți personaliza rețetele, cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriți, dar având grijă:

- > să respectați semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, mai ales în cazul celor mai fragile,
- > semințele (precum inul sau susanul) pot fi încorporate încă de la începutul frământării, pentru a ușura utilizarea mașinii (de ex., pornirea întârziată),
- > să congelați bucățelele de ciocolată pentru a-și

menține mai bine forma în timpul frământării.

- > să scurgeți bine de lichid ingredientele foarte zemoase sau grase (de exemplu, măslină, slănină), să le uscați într-o hârtie absorbantă și să le dați prin puțină făină pentru o mai bună încorporare și omogenizare,
- > să nu adăugați cantități prea mari de ingrediente, în special brânză, fructe proaspete sau legume proaspete, deoarece pot afecta aluatul. Respectați cantitățile din rețete,
- > să nu cadă ingrediente pe alături.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați toate piesele, aparatul însuși și interiorul vasului cu o cârpă umedă. Uscați bine - **L**.
- Spălați vasul și malaxorul cu apă caldă. Dacă malaxorul rămâne în cuvă, lăsați-l să se înmoaie 5 până la 10 min.
- Atunci când este necesar, capacul poate fi curățat cu apă caldă și un burete.

- **Nu spălați nici o piesă în mașina de spălat vase.**



- Nu folosiți produse de curățare, nici burete abrazivi, nici alcool. Utilizați o pânză moale și umedă.
- Nu introduceți niciodată în apă corpul sau capacul aparatului.

PREPARAREA ȘI REALIZAREA BAGHETELOR

Pentru acest preparat, aveți nevoie de toate accesoriile dedicate acestei funcții: 1 suport pentru coacere baghete (8), 2 tăvi antiaderente pentru coacere baghete (8), 1 lamă zimțată (9) și 1 pensulă (9).

1. Frământarea și dospirea aluatului

- Băgați în priză mașina de făcut pâine.
- După semnalul sonor, programul 1 se afișează implicit - **H**.
- Selectați gradul de rumenire.
- Nu se recomandă să coaceți doar câte 2 baghete, deoarece acestea ar fi prea rumenite.
- Dacă alegeți să coaceți 8 baghete (2 ture de coacere de câte 4 baghete): se recomandă să modelați cele 8 baghete și să țineți 4 din ele la frigider pentru a doua sesiune de coacere.
- Apăsăți pe tasta . Indicatorul de funcționare se aprinde și cele 2 puncte de la ceas se aprind cu intermitență. Ciclul de frământare al aluatului începe, urmat de dospirea aluatului - **I**.

Observații:

- În timpul etapei de frământare, este normal ca anumite porțiuni să nu fie bine amestecate.
- Când prepararea este terminată, mașina de făcut pâine intră în stare de veghe. Mai multe semnale sonore vă anunță că frământarea și dospirea s-au terminat, iar indicatorul de funcționare se aprinde cu intermitență.

Aluatul trebuie să fie utilizat în decurs de o oră de la semnalele sonore. După această oră, mașina se resetează și programul baghetă este anulat. În acest caz, vă recomandăm să utilizați programul 3, doar pentru coacerea baghetelor.

2. Realizarea și coacerea baghetelor

Pentru ajutor la îndeplinirea etapelor, consultați cartea de rețete furnizată.

Vă prezentăm cum procedează brutarul, dar după câteva încercări veți avea propriul dumneavoastră mod de modelare. Indiferent de mod, rezultatul este garantat.

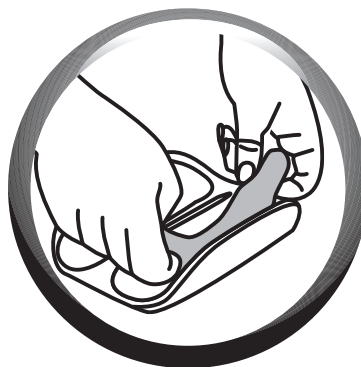
- Scoateți cuva din mașină - **B**.
- Presărați puțină făină pe suprafața dumneavoastră de lucru.
- Scoateți aluatul din cuvă și așezați-l pe suprafața de lucru.
- Formați un bulgăre din aluat și împărțiți-l în 4 bucăți, cu ajutorul unui cuțit.
- Veți obține 4 bucăți având aceeași greutate, pe care mai trebuie să le modelați în baghete.

Pentru baghete mai pufoase, lăsați aluatul să se odihnească 10 minute înainte de modelare.

Lungimea obținută a baghetei trebuie să corespundă cu lungimea tăvii antiaderente (aproximativ 15 cm).

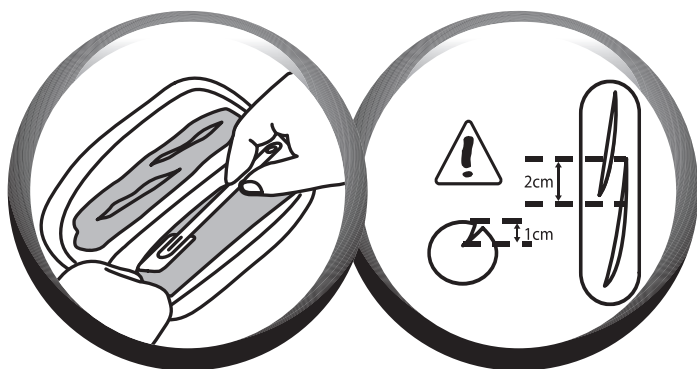
Puteți să variați aromele, ornând pâinile. Pentru aceasta, este suficient să umeziți apoi să rulați aluatul prin semințe de susan sau de mac.

- După realizarea baghetelor, așezați-le pe tăvile antiaderente.



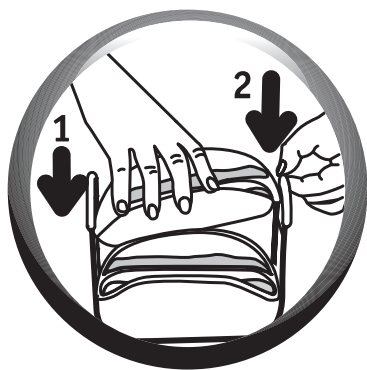
Partea de îmbinare a baghetelor trebuie să fie dedesubt.

- Pentru un rezultat optim, faceți incizii în partea de sus a baghetelor, pe diagonală, folosind un cuțit zimțat sau lama zimțată furnizată pentru a obține o deschizătură de 1 cm.



Puteți să variați aspectul baghetelor dumneavoastră și să efectuați incizii cu ajutorul unei foarfece pe toată lungimea baghetei.

- Cu ajutorul pensulei de bucătărie furnizate, umeziți bine partea de sus a baghetelor, evitând acumularea de apă pe tăvile antiaderente.
- Puneți cele 2 tăvi antiaderente cu baghete pe suportul pentru baghete furnizat.
- Introduceți suportul în mașina de făcut pâine în locul cuvei.



- Apăsați din nou pe tasta **START STOP** pentru a reporni programul și începeți coacerea baghetelor.

La terminarea ciclului de coacere, aveți 2 soluții:

în cazul coacerii a 4 baghete

- Scoateți din priză mașina de făcut pâine. Scoateți suportul pentru baghete. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie, deoarece suportul este foarte fierbinte.

- Scoateți baghetele din tăvile antiaderente și lăsați-le să se răcească pe un grătar.

în cazul coacerii a 8 baghete (2x4)

- Scoateți suportul pentru baghete. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie, deoarece suportul este foarte fierbinte.

- Scoateți baghetele din tăvile antiaderente și lăsați-le să se răcească pe un grătar.

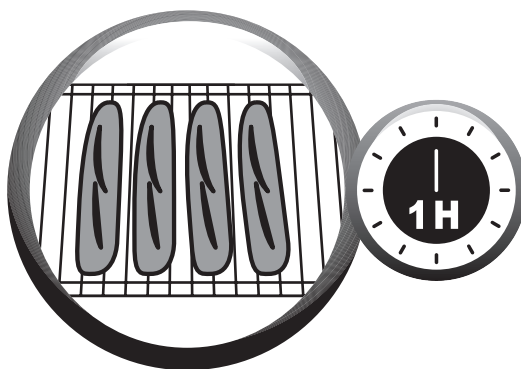
- Luați celelalte 4 baghete din frigider (pe care le-ați incizat și umezit în prealabil).

- Puneți-le în tăvi (având grijă să nu vă ardeți).

- Puneți la loc suportul în mașină și apăsați din nou pe **START STOP**.

- La terminarea coacerii, puteți să scoateți din priză mașina.

- Scoateți baghetele din tăvile antiaderente și lăsați-le să se răcească pe un grătar.



REȚETELE

Pentru fiecare rețetă, respectați ordinea ingredientelor indicate. În funcție de rețeta aleasă și de programul corespunzător, puteți să consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare (pag. 382-386) și să urmăriți desfășurarea pe etape a diferitelor cicluri.

lg = linguriță/lingurițe - LG = lingură/linguri

PROG. 1 - BAGHETA

Pentru a realiza 4 sau 8 baghete de aproximativ 100 g

	400 g	800 g
1. Apă	150 ml	300 ml
2. Sare	3/4 lg	1 1/2 lg
3. Făină T55	245 g	490 g
4. Drojdie	1 lg	2 lg

PROG. 2 - BAGHETA DULCE

Pentru a realiza 4 sau 8 baghete de aproximativ 100 g

	400 g	800 g
1. Lapte	140 ml	280 ml
2. Sare	3/4 lg	1 1/2 lg
3. Zahăr	2 LG	4 LG
3. Făină T55	210 g	420 g
4. Drojdie	1 lg	2 lg

PROG. 4 - PÂINE ALBĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ulei	1 LG	1 1/2 LG	2 LG
3. Sare	1 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 lg	3 lg	1 LG
5. Lapte praf	1 LG	1 1/2 LG	2 LG
6. Făină T55	345 g	455 g	605 g
7. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 5 - PÂINE FRANȚUZEASCĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sare	1 lg	1 1/2 lg	2 lg
3. Făină T55	350 g	465 g	620 g
4. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 6 - PÂINE INTEGRALĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulei	1 1/2 LG	2 LG	3 LG
3. Sare	1 lg	1 1/2 lg	2 lg
4. Zahăr	1 1/2 lg	2 lg	3 lg
5. Făină T55	130 g	180 g	240 g
6. Făină integrală T150	200 g	270 g	360 g
7. Drojdie	1 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 7 - PÂINE DULCE

BRIOȘĂ	500 g	750 g	1000 g
1. Ouă bătute*	100 g	100 g	150 g
2. Unt topit	115 g	145 g	195 g
3. Sare	1 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 1/2 LG	3 LG	4 LG
5. Lapte	55 ml	60 ml	80 ml
6. Făină T55	280 g	365 g	485 g
7. Drojdie	1 1/2 lg	2 lg	3 lg

Opțional: 1 linguriță cu apă de flori de portocal.

PROG. 8 - PÂINE ALBĂ RAPIDĂ

	500 g	750 g	1000 g
1. Apă (caldă, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulei	3 lg	1 LG	1 1/2 LG
3. Sare	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg
4. Zahăr	2 lg	3 lg	1 LG
5. Lapte praf	1 1/2 LG	2 LG	2 1/2 LG
5. Făină T55	325 g	445 g	565 g
7. Drojdie	1 1/2 lg	2 1/2 lg	3 lg

PROG. 9 - PÂINE FĂRĂ GLUTEN

	1000 g
Folosiți numai premixuri de făină.	
Nu depășiți 1000 g de aluat	

* 1 ou mediu = 50 g

PROG. 10 - PÂINE FĂRĂ SARE

PÂINE FĂRĂ SARE	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	200 ml	270 ml	365 ml
2. Făină T55	350 g	480 g	620 g
3. Drojdie uscată	1/2 lg	1 lg	1 lg
Adăugați, la semnalul sonor			
4. Semințe de susan	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - ALUAT DE PÂINE

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	160 ml	240 ml	320 ml
2. Ulei de măsline	1 LG	1 1/2 LG	2 LG
3. Sare	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg
5. Făină T55	320 g	480 g	640 g
7. Drojdie	1/2 lg	1 lg	1 1/2 lg

PROG. 13 - PRĂJITURI

PRĂJITURĂ DE LĂMÂIE	1000 g
1. Ouă bătute*	200 g
2. Zahăr	260 g
3. Sare	1 vârf
4. Unt, moale și răcit	90 g
5. Zeama de lămâie	de 1 1/2 lămâie
6. Coajă de lămâie	de 1 1/2 lămâie
7. Făină T55	430 g
8. Drojdie chimică	3 1/2 lg

Bateți ouăle + zahărul + sarea până se albesc, 5 minute. Turnați în recipientul mașinii. Adăugați untul topit răcit. Adăugați zeama și coaja de lămâie. Amestecați făina și drojdia și adăugați peste amestecul deja realizat. Așezați făina exact în mijlocul acestuia.

PROG. 14 - DULCEAȚĂ**COMPOTURI ȘI DULCEȚURI**

Tăiați sau tocați fructele, după cum doriți, înainte de a le pune în mașina de pâine.

1. Căpșuni, piersici, rubarbă sau caise	580 g
2. Zahăr	360 g
3. Coajă de lămâie	de 1 lămâie
4. Pectină	30 g

1. Portocală sau grapefruit	500 g
2. Zahăr	400 g
3. Pectină	50 g

PROG. 15 - ALUAT DE PASTE

ALUAT DE PASTE	500 g	750 g	1000 g
1. Apă	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ouă bătute*	150 g	200 g	275 g
3. Sare	1 vârf	1/2 lg	1 lg
5. Făină T55	375 g	500 g	670 g

* 1 ou mediu = 50 g

GHID DE DEPANARE

1. Pentru pâini

Nu obțineți rezultatul așteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiți ce nu este în ordine.	Pâine prea crescută	Pâine scăzută după ce a crescut prea mult	Pâine care nu a crescut destul	Crustă coaptă insuficient	Margini rumenite, dar pâine coaptă insuficient	Marginile și partea de deasupra acoperite de făină
						
Butonul  a fost acționat în timpul coacerii.				●		
Făină insuficientă.		●				
Făină prea multă.			●			●
Drojdie insuficientă.			●			
Drojdie prea multă.		●		●		
Apă insuficientă.			●			●
Apă prea multă.		●			●	
Zahăr insuficient.			●			
Făină de calitate necorespunzătoare.			●	●		
Ingredientele nu sunt în proporțiile corecte (cantități prea mari).	●					
Apă prea caldă.		●				
Apă prea rece.			●			
Program neadecvat.			●	●		

2. Pentru baghete

Nu obțineți rezultatul așteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiți ce nu este în ordine.	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚII
Bagheta nu este uniformă.	Forma aluatului, la început, nu este regulată sau nu are grosime uniformă.	Întindeți cu făcălețul aluatul, dacă este necesar.
Aluatul este prea tare pentru a fi pus în formă.	Lipsește puțină apă din rețetă.	Rețeta dumneavoastră nu este reușită, formați alt aluat.
	Aluatul a fost modelat prea mult.	Formați din nou un bulgăre, lăsați să se odihnească 10 minute înainte de a începe din nou să modelați.
		Faceți modelarea în 2 etape, cu 5 minute de repaus între etape.
Aluatul este lipicios; baghetele sunt greu de făcut.	Ați pus prea multă apă în rețetă.	Puneți-vă puțină făină pe mâini, dar pe cât posibil nu pe aluat nici pe suprafața de lucru și continuați să realizați baghetele.
	Apa a fost încorporată prea caldă în rețetă.	

Nu obțineți rezultatul așteptat ? Acest tabel vă va ajuta să găsiți ce nu este în ordine.	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚII
Aluatul se rupe sau devine zgrunțuros la suprafață.	Aluatul a fost modelat prea mult.	Formați din nou un bulgăre, lăsați să se odihnească 10 minute înainte de a începe din nou să modelați.
		Faceți modelarea în 2 etape, cu 5 minute de repaus între etape.
Inciziile pe baghetă nu sunt precise.	Aluatul este lipicios: ați pus prea multă apă în rețetă.	Începeți din nou etapa de modelare a baghetelor, punând puțină făină pe mâini, dar, pe cât posibil, nu în aluat nici pe suprafața de lucru.
	Lama nu este destul de ascuțită.	Folosiți lama furnizată sau, dacă nu aveți, un cuțit cu zimți fini, foarte ascuțit.
	Inciziile dumneavoastră nu sunt prea precise.	Faceți incizia dintr-o mișcare energică, fără ezitare.
Inciziile au tendința să se închidă sau nu se deschid în timpul coacerii.	Aluatul a fost prea lipicios: ați pus prea multă apă în rețetă.	Rețeta dumneavoastră nu este reușită, formați alt aluat.
	Suprafața baghetei nu a fost sufi- cient de întinsă la punerea în tavă.	Începeți din nou trăgând mai mult de aluat în momentul în care îl înfășurați pe degetul mare.
Aluatul se crapă pe margini la coacere.	Adâncimea inciziei pe baghetă nu este suficientă.	Consultați pagina 152 pentru forma ideală a inciziilor.
Baghetele coapte se lipesc de suport.	Ați umezit prea mult baghetele.	Eliminați excesul de apă adăugat cu pensula.
	Aluatul se prinde prea mult în tăvile din suportul pentru baghete.	Ungeți cu puțin ulei tăvile suportului înainte de a pune baghetele.
Baghetele nu sunt suficient de rumenite.	Ați uitat să umeziți cu apă baghetele înainte de a le coace.	Aveți grijă să nu mai uitați data următoare.
	Ați folosit prea multă făină la baghete în timpul modelării.	Umeziți bine cu apă cu pensula, înainte de coacere.
	Temperatura ambiantă este ridică (peste 30°C).	Folosiți apă mai rece (între 10 și 15°C) și/ sau mai puțină drojdie.
Baghetele nu sunt suficient de crescute.	Ați uitat să puneți drojdie în rețetă.	Rețeta dumneavoastră nu este reușită, formați alt aluat.
	Este posibil ca drojdia să fi fost expirată.	
	Nu ați pus apă în rețeta dumneavoastră.	
	Baghetele au fost turtite și strânse prea mult în timpul modelării.	

GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	CAUZELE - SOLUȚII
Malaxorul rămâne blocat în cuvă.	Lăsați să se înmoaie înainte de a-l scoate.
După apăsarea butonului  nu se întâmplă nimic.	- EO1 este afișat intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal sonor : mașina este prea caldă. Așteptați 1 oră între 2 cicluri. - EOO este afișat intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal sonor : aparatul este prea rece. Așteptați ca aparatul să ajungă la temperatura camerei. - HHH sau EEE este afișat intermitent pe ecran, aparatul emite un semnal sonor : defecțiune. Aparatul trebuie reparat de către personal autorizat. - A fost programată o pornire întârziată.
După apăsarea butonului  motorul se rotește, dar frământarea nu are loc.	- Cuva nu este introdusă până la capăt. - Lipsa malaxorului sau acesta nu este bine pus. În cele 2 cazuri de mai sus, opriți aparatul manual, apăsând butonul . Începeți rețeta de la început.
După o pornire întârziată, pâinea nu a crescut destul sau nu s-a întâmpat nimic.	- După programare ați uitat să apăsați butonul . - Drojdia a venit în contact cu sarea și/sau cu apa. - Lipsește dispozitivul de amestecare.
Miros de ars.	- Anumite ingrediente au căzut în afara recipientului: scoateți din priză aparatul, lăsați-l să se răcească, apoi curățați interiorul cu un burete uscat, fără a folosi niciun produs de curățat. - Preparatul a dat pe dinafară: cantitatea de ingrediente este prea mare. Urmăriți proporțiile din rețetă.

GARANȚIA

- Acest aparat este rezervat doar pentru uz casnic, în interiorul locuinței; în caz de utilizare necorespunzătoare sau neconformă cu modul de utilizare, producătorul nu poate fi ținut răspunzător.
- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: Fabricantul nu-și asumă nicio responsabilitate în cazul unui eveniment datorat de utilizarea neconformă cu instrucțiunile.

MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

- Conform reglementărilor în vigoare, orice aparat scos din uz trebuie făcut definitiv inutilizabil: deconectați și tăiați cablul de alimentare înainte de a arunca aparatul.

- 1 - veko s okienkom
- 2 - ovládací panel
 - a - displej
 - b - tlačidlo zapnutia/vypnutia
 - c - voľba váhy
 - d - klávesy pre nastavenie odloženého štartu a nastavenie času pre program 11
 - e - voľba vypečenia
 - f - voľba programov
 - g - svetelná kontrolka
- 3 - nádoba na chlieb
- 4 - miešacie zariadenie
- 5 - pohárik so stupnicou
- 6 - kávová lyžička/polievková lyžica
- 7 - hák na vyňatie hnetacích metiel
- 8 - držiak na pečenie bagiet + 2 formy na pečenie bagiet s nepríľnavou povrchovou úpravou
- 9 - krájač + štetec

PRAKTICKÉ RADY

Príprava

1. Prečítajte si starostlivo návod na použitie: v tomto prístroji sa chlieb nerobí rovnakým spôsobom, ako keď sa pripravuje ručne!
2. **Tekutiny merajte pomocou dodávaného pohárika so stupnicou. Dvojitú odmerku, ktorá je tiež súčasťou balenia, používajte na odmeriavanie na jednej strane kávových lyžičiek a na druhej strane polievkových lyžíc.** Ak budete zle merať, ukáže sa to na zlých výsledkoch.
3. Je dôležitá presnosť merania ohľadne množstva múky. Z tohto dôvodu treba múku vážiť na kuchynskej váhe. Používajte sušené aktívne pekárske droždie vo vrecúšku. Keď nie je v receptoch uvedené inak, nepoužívajte prášok na pečenie. Keď otvoríte vrečko s droždím, treba obsah spotrebovať do 48 hodín.
4. Používajte prísady, u ktorých nevypršal dátum odporúčanej spotreby a uchovávajú ich na chladných a suchých miestach.
5. Aby sme predišli narušeniu kysnutia pripravovaných produktov, radíme Vám umiestniť všetky prísady do nádoby na pečenie ihneď na začiatku a počas používania sa vyhýbať dvíhaniu veka (ak nie je uvedené inak). Dodržiavajte presne poradie prísad a množstvá udávané v receptoch. Najprv tekutiny, potom pevné látky. **Kvasnice sa nesmú dostať do kontaktu so soľou.**

Všeobecné poradie, ktoré treba dodržiavať:

- > Tekutiny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
- > Soľ

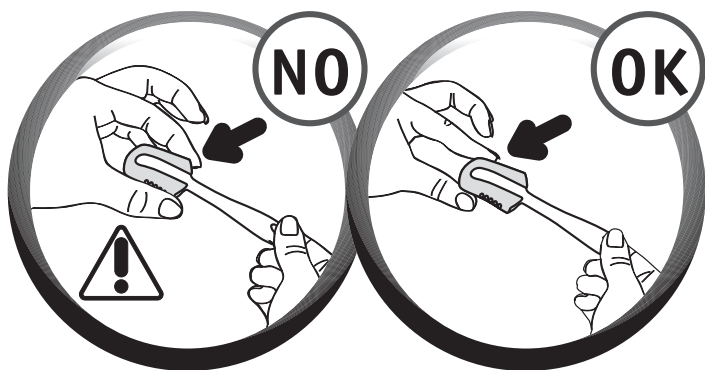
- > Cukor
- > Prvá polovica múky
- > Sušené mlieko
- > Konkrétne pevné prísady
- > Druhá polovica múky
- > Droždie

Použitie

- **Príprava chleba je veľmi citlivá na teplotné a vlhkostné podmienky.** V prípade veľkej horúčavy sa odporúča použiť chladnejšie tekutiny ako zvyčajne. Rovnako je možné, že v chlade bude treba vodu alebo mlieko zvlažniť (nikdy ale neprekročte 35°C).
- **Niekedy je tiež užitočné overiť stav cesta uprostred hnetenia:** cesto má vytvárať homogénnu guľu, ktorá sa ochotne oddeľuje od stien.
 - keď zostáva nezpracovaná múka, treba pridať trochu vody,
 - niekedy je potrebné múku pridať. Korekciu treba vykonávať veľmi pomaly (maximálne po 1 polievkovej lyžici) a pred ďalším zásahom vyčkať, či došlo alebo nedošlo k požadovanému zlepšeniu.
- **Bežnou chybou je myslieť si, že keď sa pridá viac droždia, chlieb viac vykysne.** Je to skôr tak, že prílišné množstvo droždia zníži pevnosť štruktúry cesta, ktoré veľmi vykysne a potom sa pri pečení prepadne. Skutočný stav cesta pred pečením môžete posúdiť ľahkými dotykmi končekmi prstov: cesto musí klásť mierny odpor a odtlačky prstov sa musia o chvíľu stratiť.

● PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte príslušenstvo a akékoľvek štítky z vnútornej alebo vonkajšej strany zariadenia - **A**.



- Vyčistite všetky časti a celé zariadenie pomocou navlhčenej textílie.

Upozornenie: Pozor, krájač je veľmi ostrý. Manipulujte s ním so zvýšenou opatrnosťou.

● RÝCHLY ŠTART

- Úplne odkrúťte sieťový kábel a zapojte ho do uzemnenej zásuvky.
- Pri prvom použití môžete zacítiť jemný zápach.
- Vyberte nádobu na chlieb potiahnutím za rukoväť a jemným otočením nádoby proti smeru hodinových ručičiek. Potom vložte miešacie zariadenie - **B-C**.
- Pridávajte prísady do nádoby na pečenie v stanovenom poradí. Uistite sa, že všetky prísady boli presne odvážené - **D-E**.
- Nádobu na pečenie vráťte na miesto. Pridržte nádobu na chlieb pomocou držiadiel a vložte ju do pekárne tak, aby zapasovala na miešacie zariadenie (budete ju musieť mierne nakloniť, aby sa Vám to podarilo). Otočte ju mierne po smere hodinových ručičiek a nádoba zapadne na správne miesto - **F-G**.

- Zavrite veko. Domácu pekárňu zapnite a pripojte k sieti. Po zaznení zvukového signálu sa na displeji predvolene zobrazí program 1, t. j. 800 g, stredne tmavá kôrka. Program 4 nastavíte tak, že trikrát stlačíte tlačidlo **MENU**. Po zvukovom signáli sa ako počiatočný zobrazí program 1, teda 1000 g so stredným vypečením - **H**.
- Stlačte tlačidlo **START STOP**. Obidva body časového spínača blikajú. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu - **I-J**.
- V závere cyklu pečenia domácu pekárňu vypnite. Vyberte nádobu na chlieb z pekárne. Používajte vždy izolačné rukavice, lebo rukoväť nádoby na pečenie aj vnútro veka sú horúce. Vyklopte chlieb z formy a položte ho na hodinu na rošt, aby vychladol - **K**.

Aby ste sa zoznámili so svojou domácou pekárňou, odporúčame najprv vyskúšať recept na ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB.

ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB (program 4)	ZLOŽENIE - ká.v. lž. = kávová lyžička - pol. lž. = polievková lyžica	
STUPEŇ VYPEČENIA = STREDNÝ	1. VODA = 330 ml	5. SUŠENÉ MLIEKO = 2 pol. lž
VÁHA = 1000 g	2. OLEJ = 2 pol. lž	6. MÚKA = 605 g
ČAS = 3:09	3. SOĽ = 1 1/2 ká.v. lž.	7. DROŽDIE = 1 1/2 ká.v. lž.
	4. CUKOR = 1 pol. lž	

POUŽÍVAME DOMÁCU PEKÁREŇ

Pri každom programe sa zobrazí počiatočné nastavenie. Vami požadované nastavenia si musíte zvoliť ručne.

Vyberáme program

Voľba programu vyvoláva sled fáz, ktoré prebiehajú automaticky jedna po druhej.

 **Tlačidlo menu** Vám umožňuje zvoliť si určitý počet rôznych programov. Zobrazí sa doba zodpovedajúca programu. Kedykoľvek na paneli stlačíte číselnú klávesu , zobrazí sa nasledujúci program, od 1 do 15:

- 1. Bagety.** Vďaka programu na pečenie bagiet si môžete upiecť svoje vlastné bagety. Tento program zahŕňa 3 etapy.
 1. etapa > Miesenie a kysnutie cesta,
 2. etapa > Tvarovanie (pri zaznení zvukového signálu, svetelná kontrolka bliká vedľa symbolu s bagetou ) ,
 3. etapa > Pečenie. Cyklus pečenia sa spustí po vytvarovaní bagiet (radu ako tvarovať bagety nájdete v knižke receptov, ktorá sa dodáva spolu s prístrojom).
- 2. Sladké bagety.** Na prípravu sladkého pečiva: viedenské rožky, mliečne pečivo, briošky atď. Tento program prebieha rovnakým spôsobom ako program 1 na pečenie bagiet.
- 3. Pečenie bagiet.** Program 3 slúži na pečenie bagiet z vopred pripraveného cesta. Pri používaní programu 3 nenechávajte prístroj bez dozoru. Ak chcete prerušiť cyklus ešte pred jeho skončením, program zastavte manuálne dlhým stlačením tlačidla . Pre tento program nie je možné nastaviť stredne prepečenú kôrku. V prípade sladkého pečiva odporúčame použiť slabo prepečenú kôrku a v prípade slaného pečiva silno prepečenú kôrku.
- 4. Základný Biely Chlieb.** Program na pečenie celozrnného chleba je určený na upečenie celozrnného chleba z celozrnnnej múky.
- 5. Francúzsky Chlieb.** Tento program je zhodný s programom pre Celozrnný Chlieb, ale je v rýchlom prevedení. Striedka takto získaného chleba môže byť o niečo menej vzdušná.

6. Celozrnný Chlieb. Program na pečenie francúzskeho chleba je vhodný na prípravu ľahkého, vzdušnejšieho bieleho chleba podľa tradičného francúzskeho receptu.

7. Sladký Chlieb. Program na upečenie sladkého chleba by sa mal zvoliť vtedy, ak používate recept s väčším množstvom tuku a cukru, ako briošky a mliečne chleby. Ak používate vopred pripravené zmesi, nepresahujte 750 g celkovej váhy cesta. Pri prvom pečení briošky odporúčame použiť SVETLÚ kôrku.

8. Rýchly Základný Chlieb. Program pre rýchlu prípravu základného chleba je určený osobitne pre recept na RÝCHLY ZÁKLADNÝ CHLIEB. Nastavenie hmotnosti a sfarbenia kôrky nie je pri tomto programe dostupné. Voda používaná na prípravu tohto receptu by mala mať najviac 35 °C.

9. Bezlepkový Chlieb. Je vhodný pre osoby s celiakiou, ktoré neznesú lepok prítomný v mnohých obilninách (pšenica, raž, jačmeň, ovos, kamut, pšenica špalda atď.). Konzultujte špecifické odporúčania na obale. Nádoba na chlieb sa musí dôkladne vyčistiť, aby sa predišlo nebezpečenstvu kontaminácie inými múkami. V prípade prísnej bezlepkovej diéty sa ubezpečte o tom, že ani droždie neobsahuje lepok. Konzistencia múk bez lepku nevytvára ideálne cesto. Takéto cesto sa lepí na steny a pri miesení sa musí zoškrabovať za pomoci hybnej plastovej stierky. Bezlepkový chlieb bude mať hustejšiu konzistenciu a bude svetlejší ako bežný chlieb. Pre tento program je vhodná len hmotnosť 1000 g.

10. Chlieb Bez soli. Chlieb predstavuje najväčší denný prísun solí. Zníženie spotreby soli môže znížiť riziko kardiovaskulárnych problémov.

11. Iba Pečenie. Tento program umožňuje piecť 10 až 70 minút (nastaviteľnom po 10 minútach). Môže byť vybraný samostatne a použitý:

- s programom kyprého cesta,
- na ohriatie upečených a vychladených chlebov, alebo aby boli chrumkavé,

- na dokončenie pečenia v prípade predĺženého výpadku prúdu počas cyklu pečenia chleba.

Pekáreň chleba by počas programu 11 nemala zostať bez dozoru.

V prípade potreby môže byť program ukončený manuálne aj pred ukončením cyklu, stlačením tlačidla .

12. Cesto. Program pre kysnuté cesto nepečie. Je určený na miesenie a kysnutie pre všetky kysnuté cestá, ako je cesto na pizzu, rolády, sladké buchtičky.

13. Koláč. Je určený na výrobu cestovín a koláčov za použitia prášku do pečiva.

14. Džem. Program prípravy džemu automaticky varí džemy a kompóty v nádobe.

15. Cestoviny. Program 15 iba miesi. Je určený pre nekvasené cestoviny, ako napr. rezance.

Volíme váhu chleba

Váha chleba sa štandardne nastavuje na 1000 g. Váha sa udáva orientačne. Viac spresnení a podrobností nájdete v receptoch. Programy 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemajú nastavenie váhy.

Pri programoch 1 a 2 máte na výber dve hmotnosti:

- 400 g na jednu várku na pečenie (4 bagety), svetelná kontrolka sa rozsvieti vedľa hmotnosti 500 g,

- 800 g na dve várky na pečenie (8 bagiet), svetelná kontrolka sa rozsvieti vedľa hmotnosti 1 000 g.

Stlačením tlačidla  nastavíte zvolený výrobok - 500 g, 750 g alebo 100 g. U zvoleného nastavenia sa rozsvieti svetelná kontrolka.

Volíme vypečenie

Farba kôrky sa nastavuje štandardne na STREDNÁ. Programy 8, 9 nemajú nastavenie farby. Sú možné tri voľby: SVETLÁ / STREDNÁ / TMAVÁ. Ak si prajete zmeniť počiatočné nastavenie, držte tlačidlo  stlačené tak dlho, kým sa pri zvolenom nastavení nerozsvieti svetelná kontrolka.

Spustenie / Zastavenie

Stlačte klávesu  a uveďte prístroj do chodu. Začína sa odpočítavanie. Odložený štart môžete zastaviť alebo zrušiť dlhým stlačením tlačidla . Kontrolka chodu zhasne.

CYKLY

Tabuľka na stránkach 382-386 Vám poskytuje rozpis rôznych cyklov podľa zvoleného programu.

Hnetenie

Umožňuje vytvoriť štruktúru cesta a tým aj jeho schopnosť dobre vykysnúť.

V priebehu cyklu a u programov 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, máte možnosť pridávať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu atď... Zvukový signál Vám udáva okamih vhodný na zásah. Pozrite sa do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 382-386) a do stĺpčeka „extra“. Tento stĺpček udáva čas, ktorý bude zobrazený na displeji prístroja v okamihu, kedy zaznie zvukový signál. Ak sa chcete presnejšie dozvedieť, za aký čas zaznie zvukový signál, postačí odrátať čas udaný v stĺpčeku „extra“ od celkového času pečenia.

Príklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, prísady teda možno pridať za 22 minút.

Odpočinok

Umožňuje, aby pokleslo napätie cesta, čím sa zlepšuje kvalita hnetenia.

Kysnutie

Čas, kedy pôsobí droždie, aby chlieb vykysol a uvoľnila sa jeho vôňa.

Pečenie

Mení cesto na striedku a umožňuje vypečenie a tvorbu chrumkavej kôrky.

Uchovanie v teple

Umožňuje uchovať chlieb po upečení teplý. V každom prípade sa odporúča vyklopiť chlieb ihneď po dopečení z formy.

U programov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 môžete pripravovaný produkt nechať v prístroji. Vpredu sa rozsvieti svetelná kontrolka. V nadväznosti na pečenie sa automaticky zapne hodinový cyklus

uchovania v teple. Počas hodiny, keď je chlieb udržiavaný v teple, displej ukazuje 0:00 a bodky ■ na časovacom zariadení. Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po trojitom pípnutí.

● ODLOŽENÝ ŠTART PROGRAMU

Svoj prístroj môžete naprogramovať tak, aby bol pripravovaný produkt hotový v hodine, ktorú ste zvolili, a to až s pätnást hodinovým predstihom. Oddialený program nie je možné používať pri programoch 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Táto etapa prichádza po výbere programu, úrovne vypečenia a váhy. Zobrazí sa doba trvania programu. Vyrátajte si časový rozdiel medzi okamihom, kedy spúšťate program, a hodinou, kedy si prajete mať pripravovaný produkt hotový. Stroj automaticky obsahuje trvanie cyklov programu. Pomocou tlačidiel **+** a **-** si zobrazte zistený čas (**+** smerom nahor a **-** smerom nadol). Krátke stlačenia umožňujú posun v desaťminútových skokoch + krátke pípnutie. Dlhé stlačenie vyvoláva spojitý posun v desaťminútových skokoch.

Príklad: je 20 hodín a Vy chcete mať chlieb hotový o 7 hodine nasledujúce ráno.

Naprogramujte 11 hodín 00 minút klávesami **+** a **-** a stlačte tlačidlo **START STOP**. Zaznie zvukový signál. 2 body ■ časového spínača sa rozblíkajú. Začína sa odpočítavanie. Rozsvieti sa svetelná kontrolka chodu.

Keď urobíte chybu alebo ak si prajete upraviť nastavenie času, stlačte dlhým stlačením tlačidlo **START STOP**, pokiaľ nevydá zvukový signál. Zobrazí sa počiatočný čas. Opakujte operáciu.

Niektoré prísady podliehajú skaze. Nepoužívajte oddialený program pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr, čerstvé ovocie.

● Praktické rady

V prípade výpadku prúdu: ak práve prebieha cyklus a program sa výpadkom prúdu alebo chybným zásahom preruší, ponúka prístroj ochranu počas 7 minút, počas ktorých zostáva nastavenie programu uložené. Cyklus bude pokračovať od bodu, v ktorom sa zastavil. Nad rámec tejto doby sa nastavenie programu vymazáva.

Keď používate dva programy krátko po sebe, vyčkajte na hodinu pred spustením druhého z nich, aby pekárň v medzičase celkom vychladla.

Vybratie bochníka: môže sa stať, že hnetacie metly zostanú po vyňatí v bochníku. V takom prípade použite hák nasledovne:

- > po tom, čo vyberiete bochník z pekárne, položte ho na stranu a pridržte voľnou rukou, použite kuchynské rukavice,
- > druhou rukou vložte hák do osi na hnetacej metle **-M**,
- > jemne potiahnite a uvoľnite hnetaciu metlu **-M**,
- > obráťte chlieb naspäť a postavte na mriežku, aby vychladol.



ZLOŽENIE

Tuky a olej: tuky robia chlieb mäkším a chutnejším. Tiež sa potom lepšie a dlhšie uchováva. Prílišné množstvo tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, rozdeľte ho na malé kocky, aby bolo možné ho do pripravovaného produktu rovnomerne zamiešať alebo ho nechajte zmäknúť. Nikdy nevmiešavajte teplé maslo. Zabráňte kontaktu tuku s droždím, lebo tuk môže znemožniť rehydratáciu droždia.

Vajcia: vajcia obohacujú cesto, zlepšujú farbu chleba a majú kladný účinok na vývoj striedky. V receptoch sa ráta s vajcom s priemernou váhou 50 g, keď sú vajcia väčšie, pridajte trochu múky; keď sú vajcia menšie, treba dať múky o niečo menej.

Mlieko: môžete použiť čerstvé mlieko (studené, pokiaľ v recepte nie je uvedené inak) alebo sušené mlieko v prášku. Mlieko má aj emulgačný účinok, ktorý umožňuje doceliť pravidelnejšie komôrky a tým aj pekný vzhľad striedky.

Voda: rehydratuje a aktivizuje droždie. Tiež hydratuje škrob v múke a umožňuje tvorbu striedky. Vodu možno nahradiť čiastočne alebo celkom mliekom alebo inými tekutinami.

Teplota: pozrite 1. (str. 158) odsek v časti venovanej používaniu prístroja

Múka: váha múky sa značne líši podľa typu použitej múky. Podľa kvality múky môžu byť výsledky pečenia chleba tiež rôzne. Múku uchováajte v hermetickom obale, lebo múka bude reagovať na kolísanie klimatických podmienok absorpciou alebo naopak stratou vlhkosti. Prednostne používajte múku s vyššou „pevnosťou“, určenou „na pečenie chleba“ alebo „na pečenie“ skôr ako obyčajnú múku. Ak do chlebového cesta pridáte ovos, otruby, pšeničné klíčky, raž alebo celé obilné zrná, bochník bude hutnejší a menej nakysnutý.

Odporúča sa múka s číselným značením T550, keď nie je v receptoch uvedené inak. Ak používate vopred pripravené zmesi na výrobu chleba, briošiek alebo mliečnych bochníkov, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 750 g. Pri používaní týchto zmesí dodržiavajte pokyny výrobcu.

Na výsledky má vplyv aj preosiatie múky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má múka (teda o čo väčší podiel otrúb obsahuje), tým menej cesto vykysne a tým hutnejší bude chlieb. V obchodnej sieti tiež nájdete hotové zmesi na chlieb pripravené na použitie. Preštudujte si odporúčenie výrobcu o tom, ako tieto zmesi používať. Všeobecne povedané sa voľba programu vykonáva v závislosti na použitej zmesi. Príklad: Celozrnný chlieb - program 4.

Cukor: dávajte prednosť bielemu alebo surovému cukru alebo medu. Nepoužívajte kockový cukor. Cukor dodáva energiu droždium, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje vypečenie kôrky.

Sol: dodáva potravinu chuť a umožňuje regulovať činnosť droždia. Nesmie sa s droždím dostať do styku. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne príliš rýchlo. Soľ tiež zlepšuje štruktúru cesta.

Kvasinky: pekárske kvasinky existujú v rôznych podobách: čerstvé v malých kocôčkach, sušené a pripravené na rehydratáciu alebo instantné. Čerstvé kvasinky predávajú v supermarketoch (v pekárni alebo oddelení čerstvých výrobkov), ale môžete si ich kúpiť aj v miestnej pekárni. Bez ohľadu na formu by sa mali kvasinky pridávať priamo do nádoby na pečenie Vašej pekárne spolu s ostatnými prísadami. Nezabudnite rozdrobiť čerstvé kvasinky v prstoch, aby sa ľahšie rozplynuli. Len aktívne sušené kvasinky (v malých zrnkách) treba pred použitím rozmiešať v troche vlažnej vody.

Teplota okolo 35°C či menej spôsobí, že kysnutie bude pomalé, vyššia teplota takisto brzdí silu kysnutia. Dodržiavajte uvedené množstvá a nezabudnite prispôbiť množstvo kvasiniek ich forme (podľa tabuľky ekvivalentov uvedenej nižšie).

Ekvivalenty medzi sušenými, čerstvými a tekutými kvasinkami v množstve/hmotnosti/objeme:

Sušené kvasinky (v lyž.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Čerstvé kvasinky (v g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Prísady (olivý, slanina atď.): svoje recepty môžete prispôbiť podľa svojho vkusu pomocou všetkých prísad, ktoré si prajete, iba pritom dbajte na nasledujúce:

> dôsledne rešpektujte zvukový signál udávajúci vhodný okamih pre pridanie prísad, zvlášť pokiaľ ide o tie najkrehkejšie materiály,

- > najodolnejšie zrná (napríklad ľanové alebo sezamové) možno zapracovať od samého počiatku hnetenia, aby sa s prístrojom ľahšie pracovalo (napríklad pokiaľ ide o odložený štart),
- > čokoládové zrníčka nechajte zmraziť, aby sa počas miesenia nerozpustili,
- > veľmi mokré alebo masné prísady (napr. olivy alebo oškvarky) nechajte dobre odkvapkať, osušte ich pomocou pľavého papiera a zľahka ich obalte v múke, aby sa lepšie a rovnomernejšie vmiesili do cesta,
- > nepridávajte príliš veľké množstvá dodatočných prísad, hlavne syra, čerstvého ovocia a čerstvej zeleniny, pretože môžu ovplyvniť vývoj cesta, rešpektujte množstvá uvádzané v receptoch,
- > nech žiadne prísady nevypadnú mimo nádobu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič z elektrickej siete.
- Vyčistite všetky časti, celé zariadenie a vnútornú časť nádoby pomocou navlhčenej handričky. Dôkladne vysušte - **L**.
- Nádobu a miešacie zariadenie umyte teplou vodou. Ak miešacie zariadenie zostane v nádobe na pečenie, nechajte ho 5 až 10 minút máčať.
- Ak je to nutné, veko môže byť očistené aj teplou vodou a špongiou.

- **Žiadnu časť nedávajte do umývačky riadu.**



- Nepoužívajte ani kuchynské čistiace prostriedky, ani abrazívnu hubku, ani alkohol. Používajte mäkkú a vlhkú handru.
- Nikdy teleso prístroja ani veko neponárajte do vody.

● PRÍPRAVA A PEČENIE BAGIET

Na tento recept budete potrebovať všetky diely príslušenstva určené na pečenie bagiet: 1 držiak na pečenie bagiet (8), 2 formy na pečenie bagiet s neprilnavou povrchovou úpravou (8), 1 krájač (9) a 1 štetec (9).

1. Miesenie a kysnutie cesta

- Prístroj na pečenie chleba zapojte do elektrickej siete.
- Po zaznení zvukového signálu sa na displeji predvolene zobrazí program 1 - **H**.
- Vyberte sfarbenie kôrky.
- Neodporúča sa piecť iba 2 bagety, keďže cesto by sa príliš prepeklo.
- Ak si zvolíte možnosť pečenia 8 bagiet (2 várky po 4 bagety): odporúčame naraz vytvárať všetkých 8 bagiet a 4 odložiť do chladničky. Tieto neskôr použijete na druhú várku na pečenie.
- Stlačte tlačidlo . Rozsvieti sa kontrolka prevádzky a začne blikať dvojbodka na časovači. Začne sa cyklus miesenia cesta, po ktorom nasleduje kysnutie cesta - **I**.

Poznámky:

- Počas etapy miesenia sa cesto na niektorých miestach nemusí dobre premiešať – je to bežný jav.
- Keď je cesto pripravené, prístroj prejde do pohotovostného režimu. Niekoľko zvukových signálov vás upozorní na to, že sa skončilo miesenie a kysnutie cesta a kontrolka prevádzky začne blikať.

Po zaznení zvukových signálov cesto treba do hodiny dať piecť. Po uplynutí jednej hodiny sa prístroj automaticky vynuluje a program na pečenie bagiet sa zruší. V takom prípade odporúčame použiť program 3, ktorý slúži iba na pečenie bagiet.

2. Tvarovanie a pečenie bagiet

Ak budete potrebovať pomoc pri vykonávaní nižšie uvedených krokov, užitočné rady nájdete v knižke receptov, ktorá sa dodáva spolu s prístrojom.

Ako príklad uvádzame postup, ktorý používa pekár, po niekoľkých pokusoch však nájdete vlastný spôsob ako vytvárať bagety. Nech už zvolíte akýkoľvek spôsob tvarovania, výsledok je zaručený.

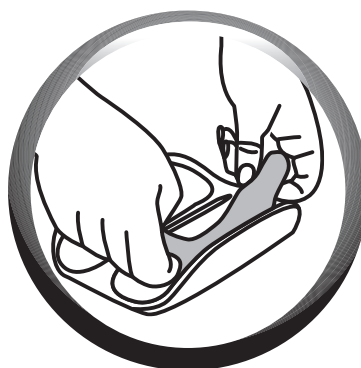
- Nádobu na chlieb vyberte z prístroja - **B**.
- Pracovnú plochu zľahka pomúčte.
- Cesto vyberte z nádoby a položte ho na pracovnú plochu.
- Z cesta vytvorte okrúhly bochník a nožom ho rozdeľte na 4 diely.
- Dostanete 4 hrudy cesta rovnakej hmotnosti, z ktorých vytvarujete bagety.

Aby boli bagety vzdušnejšie, hrudy cesta nechajte pred tvarovaním 10 minút odležať.

Dĺžka vytvarovanej bagety musí byť rovnaká ako dĺžka formy na pečenie bagiet s neprilnavou povrchovou úpravou (približne 15 cm).

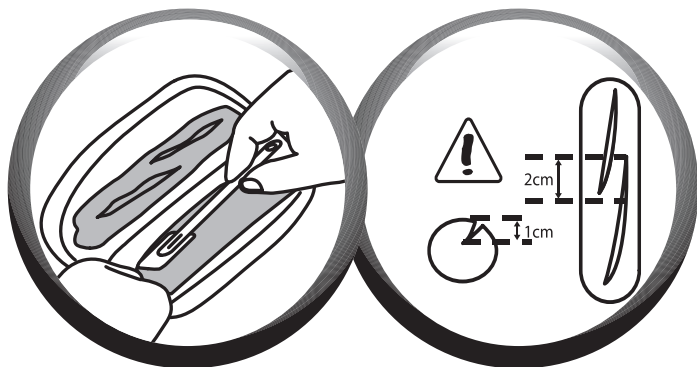
Chuť pečiva môžete obmieňať tým, že povrch cesta ozdobíte rôznymi prísadami. Stačí, ak tvarované cesto navlhčíte a vyvalkáte ho v sezamových alebo makových zrníčkach.

- Vytvarované bagety vložte do foriem na pečenie s neprilnavou povrchovou úpravou.



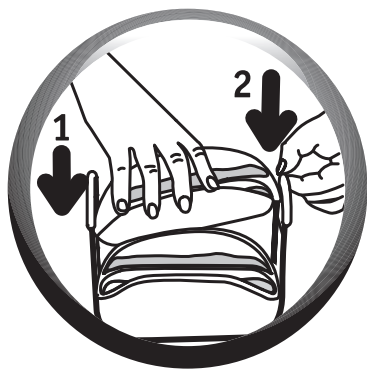
Spoj na ceste sa musí nachádzať na spodnej strane.

- Na dosiahnutie optimálneho výsledku urobte na povrchu bagiet šikmé zárezy pomocou noža so zúbkami alebo krájača, ktorý sa dodáva spolu s prístrojom. Hĺbka zárezov by mala byť 1 cm.

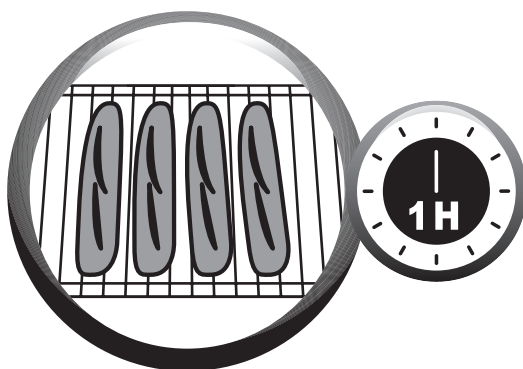


Vzhľad bagiet môžete obmieňať – napríklad tak, že po celej dĺžke bagety vytvoríte pomocou nožníc zárezy.

- Pomocou kuchynského štetca, ktorý sa dodáva spolu s prístrojom, výdatne navlhčíte povrch bagiet. Dbajte však na to, aby voda neostala stáť na povrchu formy na pečenie s nepriľnavou povrchovou úpravou.
- Obidve formy na pečenie s nepriľnavou povrchovou úpravou, obsahujúce bagety, vložte do držiaka na pečenie bagiet, ktorý sa dodáva spolu s prístrojom.



- Držiak na pečenie bagiet vložte do prístroja namiesto nádoby na chlieb.
- Opätovným stlačením tlačidla **START STOP** budete pokračovať v programe a začne sa pečenie bagiet.
- Po skončení cyklu pečenia máte 2 možnosti:**
 - ak pripravujete várku obsahujúcu 4 bagety**
 - Prístroj na pečenie chleba odpojte z elektrickej siete. Vyberte držiak na pečenie bagiet. Vždy používajte kuchynské rukavice, keďže držiak je veľmi horúci.
 - Bagety vyberte z foriem na pečenie s nepriľnavou povrchovou úpravou a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
 - ak pripravujete várku obsahujúcu 8 bagiet (2 x 4)**
 - Držiak na pečenie bagiet vyberte z prístroja. Vždy používajte kuchynské rukavice, keďže držiak je veľmi horúci.
 - Bagety vyberte z foriem na pečenie s nepriľnavou povrchovou úpravou a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
 - Z chladničky vyberte zvyšné 4 bagety (na ktorých ste predtým vytvorili zárezy a navlhčili ich vodou).
 - Bagety vložte do foriem na pečenie (dávajte pozor, aby ste sa nepopálili).
 - Držiak na pečenie bagiet vložte späť do prístroja a znovu stlačte tlačidlo **START STOP**.
 - Po upečení druhej várky môžete prístroj odpojiť z elektrickej siete.
 - Bagety vyberte z foriem na pečenie s nepriľnavou povrchovou úpravou a nechajte ich vychladnúť na mriežke.



RECEPTY

Pri každom recepte dodržte udané poradie prísad. Podľa zvoleného receptu a zodpovedajúceho programu sa môžete pozrieť do prehľadnej tabuľky časov prípravy (stránka 382-386) a preštudovať si rozpis rôznych cyklov. ká.v. lž. > kávová lyžička - pol. lž. > polievková lyžica

PROG. 1 - BAGETY

Recept na prípravu 4 alebo 8 bagiet s hmotnosťou približne

100 g	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	300 ml
2. Soľ	3/4 ká.v.lž.	1 1/2 ká.v.lž.
3. Múka T550	245 g	490 g
4. Droždie	1 ká.v.lž.	2 ká.v.lž.

PROG. 2 - SLADKÉ BAGETY

Recept na prípravu 4 alebo 8 bagiet s hmotnosťou približne

100 g	400 g	800 g
1. Mlieko	140 ml	280 ml
2. Soľ	3/4 ká.v.lž.	1 1/2 ká.v.lž.
3. Cukor	2 pol.lž.	4 pol.lž.
4. Múka T550	210 g	420 g
5. Droždie	1 ká.v.lž.	2 ká.v.lž.

Po zvukovom signáli pridajte

6. Maslo	25 g	50 g
----------	------	------

PROG. 4 - ZÁKLADNÝ BIELY CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Soľ	1 ká.v.lž.	1 ká.v.lž.	1 1/2 ká.v.lž.
4. Cukor	2 ká.v.lž.	3 ká.v.lž.	1 pol.lž.
5. Sušené mlieko	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
6. Múka T550	345 g	455 g	605 g
7. Droždie	1 ká.v.lž.	1 ká.v.lž.	1 1/2 ká.v.lž.

PROG. 5 - FRANCÚZSKY CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Soľ	1 ká.v.lž.	1 1/2 ká.v.lž.	2 ká.v.lž.
3. Múka T550	350 g	465 g	620 g
4. Droždie	1 ká.v.lž.	1 ká.v.lž.	1 1/2 ká.v.lž.

PROG. 6 - CELOZRNÝ CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Soľ	1 ká.v.lž.	1 1/2 ká.v.lž.	2 ká.v.lž.
4. Cukor	1 1/2 ká.v.lž.	2 ká.v.lž.	3 ká.v.lž.
5. Múka T550	130 g	180 g	240 g
6. Celozrnná múka T150	200 g	270 g	360 g
7. Droždie	1 ká.v.lž.	1 ká.v.lž.	1 1/2 ká.v.lž.

PROG. 7 - SLADKÝ CHLIEB

BRIOŠKA	500 g	750 g	1000 g
1. Ušľahané vajcia*	100 g	100 g	150 g
2. Maslo	115 g	145 g	195 g
3. Soľ	1 ká.v.lž.	1 ká.v.lž.	1 1/2 ká.v.lž.
4. Cukor	2 1/2 pol.lž.	3 pol.lž.	4 pol.lž.
5. Mlieko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Múka T550	280 g	365 g	485 g
7. Droždie	1 1/2 ká.v.lž.	2 ká.v.lž.	3 ká.v.lž.

Voliteľne:

pridajte 1 kávovú lyžičku esencie pk. pomarančových kvetov.

PROG. 8 - RÝCHLY ZÁKLADNÝ CHLIEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (vlažná, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej	3 ká.v.lž.	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.
3. Soľ	1/2 ká.v.lž.	1 ká.v.lž.	1 1/2 ká.v.lž.
4. Cukor	2 ká.v.lž.	3 ká.v.lž.	1 pol.lž.
5. Sušené mlieko	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	2 1/2 pol.lž.
5. Múka T550	325 g	445 g	565 g
7. Droždie	1 1/2 ká.v.lž.	2 1/2 ká.v.lž.	3 ká.v.lž.

PROG. 9 - BEZLEPKOVÝ CHLIEB

1000 g

Používajte iba hotovú chlebovú zmes.

Neprekračujte celkovú hmotnosť 1000 g.

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 10 - CHLIEB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Múka T550	350 g	480 g	620 g
3. Sušené pekárenské droždie	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 káv.lž.

Po zvukovom signáli pridajte

4. Sezamové semienka	50 g	75 g	100 g
----------------------	------	------	-------

PROG. 13 - KOLÁČ

CITRÓNOVÝ KOLÁČ	1000 g
1. Ušľahané vajcia*	200 g
2. Cukor	260 g
3. Soľ	1 štipka
4. Maslo, zmäknuté ale chladené	90 g
5. Citrónová kôra	z 1 1/2 citróna
6. Citrónová šťava	z 1 1/2 citróna
7. Múka fluide T550	430 g
8. Droždie chimique	3 1/2 káv.lž.

Vyšľahajte vajička s cukrom a soľou po dobu 5 min, kým nie sú biele. Nalejte do misky prístroja. Pridajte vychladené rozpustené maslo. Pridajte šťavu a kôru citróna. Zmiešajte múku a prášok na pečenie a pridajte do zmesi. Múku dajte na kôpku priamo do stredu zmesi.

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 15 - CESTOVINY

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ušľahané vajcia*	150 g	200 g	275 g
3. Soľ	1 štipka	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.
5. Múka T550	375 g	500 g	670 g

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

PROG. 12 - CESTO

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivový olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Soľ	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.
5. Múka T550	320 g	480 g	640 g
7. Droždie	1/2 káv.lž.	1 káv.lž.	1 1/2 káv.lž.

PROG. 14 - DŽEM**KOMPÓTY A ZAVÁRANINY**

Pred umiestnením do domácej pekárne ovocie nakrájajte alebo nasekajte podľa chuti.

1. Jahody, broskyne, rebarbora alebo marhule	580 g
2. Cukor	360 g
3. Citrónová šťava	z 1 citróna
4. Pektín	30 g
1. Pomaranč alebo grapefruit	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektín	50 g

* 1 stredne veľké vajce = 50 g

SPRIEVODCA ODSTRAŇOVANÍM PORÚCH NA VYLEPŠENIE VAŠÍCH RECEPTOV

1. Chlieb

Nedará sa Vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže zorientovať sa.	Chlieb vykysol príliš	Chlieb sa po prílišnom vykysnutí prepadol	Chlieb nevykysol dostatočne	Kôrka nie je dostatočne vypečená	Chlieb je na stranách dohneda, ale nie je prepečený	Strany a vrch sú od múky
						
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo  .				●		
Nedostatočné množstvo múky.		●				
Príliš veľké množstvo múky.			●			●
Nedostatočné množstvo droždia.			●			
Príliš veľké množstvo droždia.		●		●		
Nedostatočné množstvo vody.			●			●
Príliš veľké množstvo vody.		●			●	
Nedostatočné množstvo cukru.			●			
Zlá kvalita múky.			●	●		
Zložky nie sú v správnych proporciách (príliš veľké množstvo).	●					
Príliš teplá voda.		●				
Príliš studená voda.			●			
Nevhodný program.			●	●		

2. Bagety

Nedará sa Vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže zorientovať sa.	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIA
Vytvarované cesto nemá rovnomerný prierez.	Východiskový obdĺžnikový tvar nebol pravidelný alebo nemal rovnomernú hrúbku.	V prípade potreby cesto vyrovnejte pomocou valčeka.
Cesto sa ťažko tvaruje.	V zmesi na cesto nie je dostatok vody.	Cesto sa nepodarilo, začnite znovu.
	Cesto je príliš vymiesené.	Z cesta znovu vytvarujte bochník, nechajte ho 10 minút odležať a potom začnite od začiatku. Cesto tvarujte v dvoch etapách a medzitým ho nechajte 5 minút odležať.
Cesto sa lepí a bagety sa ťažko tvarujú.	V zmesi na cesto je príliš veľa vody.	Jemne si pomúčte ruky, nie však cesto ani pracovnú plochu, ak je to možné, a pokračujte v tvarovaní bagiet.
	Voda pridaná do zmesi na cesto bola príliš teplá.	

Nedará sa Vám dosiahnuť očakávaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže zorientovať sa.	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIA
Cesto sa ľahko trhá alebo je na povrchu hrudkovité.	Cesto je príliš vymiesené.	Z cesta znovu vytvarujte bochník, nechajte ho 10 minút odležať a potom začnite od začiatku.
		Cesto tvarujte v dvoch etapách a medzitým ho nechajte 5 minút odležať.
Zárezy na vytvarovanom ceste nie sú zreteľné.	Cesto sa lepí: do zmesi ste pridali príliš veľa vody.	Bagety začnite tvarovať odznovu – jemne si pomúčte ruky, nie však cesto ani pracovnú plochu, ak je to možné.
	Čepel noža nie je dosť ostrá.	Použite krájač, ktorý sa dodáva spolu s prístrojom, alebo prípadne veľmi ostrý nôž so zubkami.
	Pri vytváraní zárezov nepracujete s dostatočným dôrazom.	Zárezy robte rýchlym, dôrazným pohybom.
Zárezy sa zatvárajú alebo sa počas pečenia neotvoria.	Cesto je príliš lepkavé: do zmesi ste pridali príliš veľa vody.	Cesto sa nepodarilo, začnite znovu.
	Povrch cesta nebol počas tvarovania dostatočne napnutý.	Začnite znovu, cesto pri obtáčaní okolo palca viac natiahujte.
Cesto sa pri pečení trhá na okrajoch.	Hĺbka zárezov na vytvarovanom ceste nie je dostatočná.	Ideálny tvar zárezov je zobrazený na strane 166.
Upečené bagety sa lepia k podkladu.	Vytvarované cesto ste príliš navlhčili.	Odstráňte prebytočnú vodu, ktorú ste pridali pomocou štetca.
	Formy na pečenie bagiet, ktoré slúžia ako podklad, sa príliš lepia.	Predtým ako do foriem vložíte vytvarované cesto, zľahka ich vymastite olejom.
Bagety nemajú dostatočne zlatistú farbu.	Vytvarované cesto ste pred vložením do prístroja zabudli potrieť vodou.	Pri ďalšom pečení buďte obozretnejší (obozretnejšia).
	Bagety ste pri tvarovaní príliš pomúčili.	Vytvarované cesto pred vložením do prístroja dôkladne potrite vodou pomocou štetca.
	Izbová teplota je príliš vysoká (viac ako 30 °C).	Použite chladnejšiu vodu (od 10 do 15 °C) a/alebo o trochu menej droždia.
Bagety dostatočne nenakysli.	Do zmesi na cesto ste zabudli pridať droždie.	Cesto sa nepodarilo, začnite znovu.
	Droždie mohlo byť po dátume trvanlivosti.	
	V zmesi na cesto nebol dostatok vody.	
	Bagety ste počas tvarovania príliš stlačili.	

SPRIEVODCA ODSTRAŇOVANÍM TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉMY	PRÍČINY - RIEŠENIA
Miešacie háky zostávajú zachytené v nádobe na pečenie.	• Pred vybratím nechajte máčať.
Po stlačení  sa nič nedeje.	• Na displeji sa zobrazuje a bliká E01, prístroj pípa: prístroj je príliš zahriaty. Medzi 2 cyklami čakajte 1 hodinu. • Na displeji sa zobrazuje a bliká E00, prístroj pípa: zariadenie je príliš chladné. Čakajte kým dosiahne izbovú teplotu. • Na displeji sa zobrazuje a bliká HHH alebo EEE, prístroj pípa: porucha, zariadenie musí byť opravené autorizovaným personálom. • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení  sa motor otáča, ale hnetenie neprebieha.	• Nádoba na pečenie nebola celkom zasunutá. • Chýba miešacie zariadenie alebo je miešacie zariadenie zle nasadené. V oboch vyššie uvedených prípadoch vypnite stroj manuálne podržaním tlačidla  . Začnite s pečením od začiatku.
Po odložennom štarte chlieb dostatočne nevykysol.	• Zabudli ste po nastavení programu stlačiť tlačidlo . • Droždie sa nesmie dostať do kontaktu so soľou a/alebo s vodou. • Chýba miešacie zariadenie.
Zápach po spálenine.	• Časť prísad spadla vedľa nádoby na pečenie: nechajte prístroj vychladnúť a očistite jeho vnútrojšok vlhkou hubkou bez čistiaceho prostriedku. • Pripravovaný produkt pretiekol: príliš veľké množstvo prísad, zvlášť tekutiny. Dodržiavajte pomery uvádzané v receptoch.

ZÁRUKA

- Tento prístroj je určený iba na domáce použitie. Pri akomkoľvek nevhodnom použití alebo pri nedodržaní pokynov uvedených v návode na obsluhu výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a záruka stráca platnosť.
- Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na obsluhu: Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za akékoľvek použitie, ktoré nie je v súlade s pokynmi.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- V súlade s platnými predpismi sa každé vyradené zariadenie musí pred likvidáciou znefunkčniť: prístroj odpojte z elektrickej siete a odstrihnite napájací kábel.

- 1 - pokrov z okencem
- 2 - plošča z nadzornimi gumbi
 - a - prikazni zaslon
 - b - gumb za zagon/zaustavitev
 - c - izbira teže
 - d - gumbi za izbiro zapoznelega vklopa in nastavitve časa za program 11
 - e - izbira stopnje zapečenosti
 - f - izbira programov
 - g - kontrolna lučka delovanja

- 3 - posoda za peko
- 4 - gnetilna lopatica
- 5 - merilna čašica
- 6 - merica čajne žličke/
merica jedilne žlice
- 7 - dodatna kljuka za odstranitev
gnetilnih lopatic
- 8 - stojalo za peko štručk
+ 2 neoprijemljivi plošči za štručke
- 9 - rezalnik + čopič

PRAKTIČNI NASVETI

Priprava

1. Pozorno preberite navodila: priprava kruha s to napravo se razlikuje od ročne priprave kruha.
2. **Tekočine izmerite s pomočjo priložene merilne posode. Za merjenje količine čajne žličke in jedilne žlice uporabite dvostranski merilni pripomoček.** Merilo ustreza polni, vendar ne zvrhani žlici. Nepravilne količine dajejo slabe rezultate.
3. Natančno izmerite količino moke. Stehtajte jo s pomočjo kuhinjske tehtnice. Uporabite pakete suhega kvasa. Ne uporabljajte pecilnega praška, če to ni navedeno v receptu. Ko paket kvasa enkrat odprete, ga dobro zaprite, shranite na hladnem mestu in preostanek porabite v 48 urah.
4. Za uspešno pripravo kruha je ključnega pomena uporaba pravih sestavin. Sestavine uporabite pred potekom roka uporabe ter jih hranite na hladnem in suhem mestu.
5. Da ne bi pokvarili priprave testa, priporočamo, da vse sestavine na začetku vstavite v posodo za peko kruha. Med uporabo ne odpirajte pokrova (razen če ni navedeno drugače). Pozorno upoštevajte vrstni red dodajanja sestavin in količine, ki so navedene v receptih. Najprej dodajte tekočine, nato pa trdne snovi. **Kvas ne sme priti v stik s soljo.**

Splošni vrstni red, ki ga je treba upoštevati:

- > Tekočine (maslo, olje, jajca, voda, mleko)
- > Sol
- > Sladkor
- > Moka, prva polovica

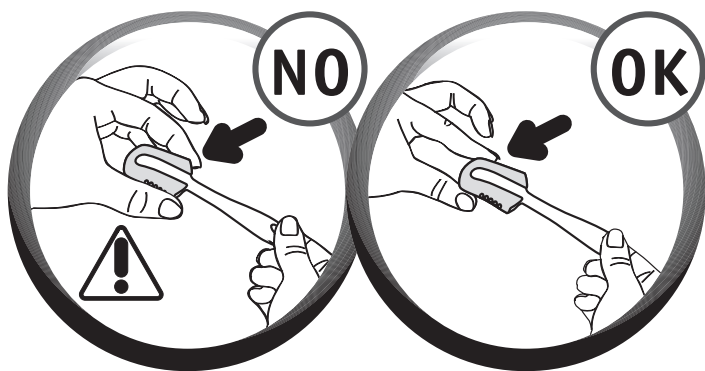
- > Mleko v prahu
- > Posebne trdne snovi
- > Moka, druga polovica
- > Kvas

Uporaba

- **Kruh je med pripravo zelo občutljiv za temperaturo in vlago.** V primeru vročine uporabljajte tekočine, ki so hladnejše kot običajno. V nasprotnem primeru, če je hladno, pa bo morda treba vodo ali mleko segreti (vendar ne na več kot 35°C).
- **Priporočamo, da včasih preverite stanje testa med drugim gnetenjem:** testo je ustrezne teksture, če se da iz njega oblikovati enakomerna krogla, ki se z lahkoto odstrani s sten posode za peko.
Če se vsa moka ni dobro ugneta v testo, dodajte nekoliko več vode.
Če je testo preveč mokro in se lepi na stene posode za peko, je mogoče treba dodati še malo moke.
Takšne popravke morate delati postopoma (ne več kot 1 žlico naenkrat), in preden nadaljujete, preverite, ali se je tekstura testa izboljšala.
- **Pogosto smo napačno prepričani, da bo zaradi več kvasa kruh bolj vzhajal.** Zaradi preveč kvasa postane struktura kruha bolj krhka in bo hitro vzhajal, nato pa se bo med peko sesedel. Stanje testa lahko ugotovite tik pred pečenjem, tako da se ga nalahno dotaknete s konicami prstov: testo mora biti rahlo prožno, sledi prstov pa bi morale kmalu izginiti.

● PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vse dodatke in samolepilne nalepke, ki so na notranji ali zunanji strani aparata - **A**.
- Očistite vse dele aparata in tudi sam aparat z vlažno krpo.



Opozorilo: pazite, rezilo je zelo ostro.
Z njim ravnajte previdno.

● HITER ZAČETEK

- Odvijte kabel v celoti in ga priključite v ozemljeno električno vtičnico.
- Med prvo uporabo lahko aparat oddaja rahel smrad.
- Posodo za kruh odstranite tako, da dvignete ročaj, nato jo počasi zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca. Zatam namestite gnetilni lopatici -**B-C**.
- V posodo za peko dodajte sestavine v priporočenem vrstnem redu. Preverite, ali so vse sestavine natančno odmerjene -**D-E**.
- Vstavite posodo za peko kruha v aparat. Da je posoda za kruh optimalno nameščena v aparat, je zaradi ročaja, ki drsi po utoru (potrebno ga je počasi nagniti na eno stran). Nežno ga obrnite v smeri urinega kazalca in posoda se bo umestila na določen prostor -**F-G**.
- Zaprite pokrov. Aparat priključite v ozemljeno električno vtičnico in ga vklopite. Po zvočnem signalu se samodejno zažene program 1, 800 g kruh, srednja zapečenost. Če želite priti do programa 4, trikrat pritisnite na gumb **MENU** -**H**.
- Pritisnite tipko **START STOP**. Dvopičje časovnika prične utripati takoj, ko se čas prične odšteti. Prižge se kontrolna lučka delovanja -**I-J**.
- Po koncu cikla peke oz. shranjevanja na toplem pekač za kruh izklopite iz vtičnice. Vzemite kruh iz aparata. Vedno uporabljajte kuhinjske rokavice, saj sta ročaj posode in notranjost pokrova vroča. Kruh vzemite iz posode, ko je še vroč, ter ga za 1 uro postavite na mrežasti podstavek, da se ohladi -**K**.

Da bi lažje spoznali svoj aparat za peko, vam predlagamo, da pri prvi peki kruha preizkusite recept za KLASIČNI BELI KRUH.

KLASIČNI BELI KRUH (program 4)	SESTAVINE - čž = čajna žlička - jž = jedilna žlica	
ZAPEČENOST = SREDNJA	1. VODA = 330 ml	5. MLEKO V PRAHU = 2 jž
SKUPNA TEŽA = 1000 g	2. OLJE = 2 jž	6. BELA MOKA = 605 g
ČAS = 3:09	3. SOL = 11/2 čž	7. KVAS = 11/2 čž
	4. SLADKOR = 1 jž	

UPORABA PEKAČA ZA KRUH

Privzeta nastavitve je prikazana za vsak program. Zelene nastavitve boste zato morali izbrati ročno.

Izbira programa

Izbiranje programa sproži vrsto korakov, ki se izvajajo avtomatično eden za drugim.

Gumb menu vam omogoča, da izberete določeno število različnih programov. Prikaže se čas, ki ustreza programu. Vsakič, ko boste pritisnili , se bo številka na zaslonu prestavila na naslednji program - od 1

do 15:

- 1. Baget.** S tem programom sami pripravite štručke. Ta program poteka v treh korakih.
 1. korak > Gnetenje in vzhajanje testa
 2. korak > Oblikovanje (po zvočnem signalu bo začela utripati lučka pred simbolom  v obliki štručke).
 3. korak > Peka. Peka se začne po pripravi vaših štručk (za pomoč pri pripravi štručk pogledajte priloženo knjižico z recepti).
- 2. Sladki Baget.** Za majhne in sladke kruhke: iz kvašenega testa, mlečni kruhki, brioš itd. Ta program poteka na isti način kot program 1 za peko štručk.
- 3. Peka Bagete.** Program 3 omogoča peko vnaprej pripravljenega testa. Naprava ne sme delovati brez nadzora pri peki z uporabo programa 3. Če želite prekiniti delovanje pred koncem, ročno ustavite program z dolgim pritiskom na tipko . Pri tem programu ne morete določiti srednje zapečenosti. Priporočeno je, da pri peki sladkih kruhkov določite nizko, pri slanih kruhih pa močno zapečenost.
- 4. Klasični Beli Kruh.** Program Klasični beli kruh se uporablja za pripravo večine receptov za kruh z uporabo bele pšenične moke.
- 5. Francoski Kruh.** Program za Francoski kruh je primeren za peko močnejše vzhajanega belega kruha po tradicionalnem francoskem receptu.
- 6. Polnozrnati Kruh.** Program za Polnozrnati kruh se uporablja za pripravo polnozrnatega kruha s polnozrnato moko.

7. Sladki Kruh. Program Sladki kruh je za recepte, ki vsebujejo več sladkorja in maščob, kot so brioši in mlečni kruh. Če uporabljate posebne mešanice moke za pripravo briošev ali rulad, pazite, da ne presežete največje dovoljene mase testa 750 g. Pri peki prvega brioša redlagamo nastavitvev RAHLE zapečenosti.

8. Hitri Osnovni Beli Kruh. Program Hitri osnovni beli kruh je specifičen za recept za HITRI OSNOVNI BELI KRUH. Pri tem programu ne morete določiti teže in barve. Voda, ki jo uporabljate pri tej peki, ima lahko največ 35°C.

9. Brezglutenski Kruh. Primeren je za osebe s celiakijo, ki so preobčutljive na gluten, sestavino mnogih žit (pšenica, rž, ječmen, oves, kamut, pira itd.). Upoštevajte specifična navodila na embalaži. Posodo je treba vedno temeljito očistiti, da bi preprečili morebitno nevarnost sledov drugih vrst moke. V primeru stroge prehrane brez glutena pazite, da kvas, ki ga uporabljate, prav tako ne vsebuje glutena. Sestava moke brez glutena ne zagotavlja idealnega testa. Testo se prijemlje na stene in ga je treba med gnetenjem odstraniti s pomočjo gibljive plastične lopatice. Kruh brez glutena je gostejši in bolj svetle barve kot običajni kruh. Za ta program je primerna samo teža 1000 g.

10. Kruh brez Soli. Kruh je vrsta hrane, ki nadomesti dnevno potrebo po soli. Z zmanjšanjem porabe soli lahko zmanjšamo nevarnost bolezni srca in ožilja.

11. Peka Kruha. Program za peko kruha dopušča, da lahko pečete od 10 do 70 minut (čas lahko nastavljate v 10-minutnih intervalih). Lahko ga uporabite ločeno ali pa:

- a) ga kombinirate s programom Testo za kruh;
- b) za pogrevanje pečenega in ohlajenega kruha ali za večjo hrustljivost kruha;
- c) za zaključek peke v primeru daljšega izpada električne energije med ciklom peke kruha.

Kadar uporabljate program 11, pekača kruha ne smete nikoli pustiti brez nadzora.

Za prekinitev cikla, preden se zaključi, lahko program ustavite ročno, tako da nekaj časa držite gumb .

12. Testo za Kruh. S program Testo za kruh ne pečemo. To je program za gnetenje in vzhajanje za vse vrste kvašenega testa, kot je testo za pico, rulade, sladke pogače itd.

13. Pecivo. Lahko se uporablja za pripravo peciva in tortic s pecilnim praškom. Za ta program je primerna samo teža 1000 g.

14. Marmelada. Program Marmelada avtomatično kuha marmelade in kompote v posodi.

15. Testo za Testenine. Program 15 samo gnete. Uporablja se za nekvašene testenine, kot so na primer rezanci.

Izbira teže kruha

Privzeta teža kruha je 1000 g. Ta teža je prikazana za vašo informacijo. Za več podrobnosti si pogle-

CIKLI

Tabela (stran 382-386) prikazuje podrobno razlago različnih ciklov v izbranem programu.

Gnetenje

Za oblikovanje strukture testa za njegovo boljše vzhajanje.

Med tem ciklom lahko dodate naslednje sestavine: suho sadje ali oreščke, olive, koščke slanine itd. Zvočni signal označuje, kdaj lahko dodate sestavine. Velja samo za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13. Oglejte si tabelo za čase priprave (stran 382-386) ter stolpec Dodatno. V tem stolpcu je naveden čas, ki bo prikazan na zaslonu vaše naprave, ko se bo oglasil zvočni signal. Za točno informacijo, kdaj se bo zvočni signal oglasil, od skupnega časa peke odštejte čas, ki je naveden v stolpcu Dodatno.

Na primer: Dodatno = 2:51 in skupni čas = 3:13, torej lahko sestavine dodate po 22 minutah

Počivanje

Omogoči počivanje testa in tako boljšo kakovost gnetenja.

jte recepte. Programi 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nimajo nastavitev teže. Pri programih 1 in 2 lahko izberete med dvema težama:

- 400 g za enkratno peko (4 štručke), prižgala se bo lučka pred znakom za težo 500 g ;

- 800 g za dvakratno peko (8 štručk), prižgala se bo lučka pred znakom za težo 1000 g.

Pritisnite na gumb  za nastavitve izbranega izdelka - 500 g - 750 g ali 1000 g. Prižge se indikatorska lučka poleg izbrane nastavitve.

Izbira barve skorje

Privzeta nastavitve za zapečenost skorje je SREDNJE. Programi 12, 14, 15 te nastavitve nimajo. Možne so tri variante: SVETLO/SREDNJE/TEMNO. Če želite spremeniti privzeto nastavitve, držite gumb , dokler se ne prižge indikatorska lučka pri izbrani nastavitvi.

Vklop/zaustavitev

Pritisnite na gumb  za vklop naprave. Prične se odštevanje. Za ustavitev programa ali razveljavitev začetka programa z zakasnitvijo 3 sekund držite gumb .

Vzhajanje

Čas, med katerim kvas deluje in omogoči kruhu, da vzhaja in razvije svojo aromo.

Peka

Testo preoblikuje v kruh in mu dá zlato hrustljivo skorjo.

Ogrevanje

Ohrani kruh topel po peki. Vendar

priporočamo, da kruh takoj po pečenju obrnete. Za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 lahko kruh pustite v napravi. Enourni cikel ogrevanja avtomatično sledi peki. V času ohranjanja toplote kruha v aparatu, je na displeju prikazan čas 0:00 ter osvetljen gumb. Na koncu cikla se naprava po nekaj zvočnih signalih avtomatično ustavi.

PROGRAM ZAKASNJENEGA VKLOPA

Napravo lahko programirate za vklop 15 ur vnaprej, tako boste imeli vse pripravljeno v zelenem času. Funkcije ne morete uporabiti pri programih 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Ta korak sledi izbiri programa, stopnje zapečenosti in teže. Prikazan je čas programa. Izračunajte časovno razliko med trenutkom, ko se program začne, in časom, v katerem želite, da bo vse pripravljeno. Naprava avtomatično vključi trajanje ciklov programa. S pomočjo gumbov **+** in **-** izberite izračunan čas (**+** navzgor in **-** navzdol). S kratkimi pritiski spreminjate nastavljeni čas v intervalih po 10 min., čemur sledi kratek zvočni signal. Če boste gumb nekaj časa držali, se bo čas tekoče podaljševal po 10 minut.

Na primer, ura je 8 zvečer, vi pa želite, da bo vaš kruh pripravljen ob 7. uri naslednje jutro.

Nastavite 11:00 s pomočjo **+** in **-**. Pritisnite na **START STOP**. Zaslišali boste zvočni signal. Merilnika ■ pa prične utripati. Prižge se indikatorska lučka, ki označuje delovanje.

Če se zmotite ali pa želite spremeniti časovno nastavitev, držite gumb **START STOP**, dokler se ne bo zaslišal zvočni signal. Prikaže se privzeti čas. Ponovno pričnite s postopkom.

To programsko funkcijo ne uporabljajte za recepte, ki vsebujejo sveže mleko, jajca, kislo smetano, jogurt, sir ali sveže sadje, saj bi se preko noči lahko pokvarili.

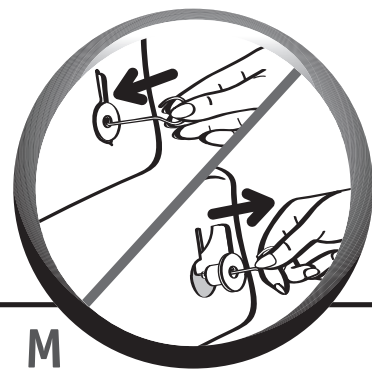
Praktični nasvet

Če pride do izpada električne energije: če se med trajanjem cikla program prekine zaradi izpada električne energije ali nepravilne uporabe naprave, ima naprava 7-minutni zaščitni čas, v katerem se shranijo vse nastavitve. Cikel se nadaljuje od tam, kjer se je končal.

Če nameravate ponovno uporabiti pekač za peko kruha, po končani peki prvega hlebca odprite pokrov in počakajte eno uro, preden pričnete pripravljati drugi hlebec.

Pri jemanju kruha iz posode za peko: lahko se zgodi, da gnetilni lopatici ostaneta zagozdeni v kruhu, kadar ga jemljete iz posode. V tem primeru uporabite dodatno kljuko na naslednji način:

- > takoj ko vzamete kruh iz posode za peko, ga še vročega položite poševno in ga primite s kuhinjsko rokavico,
- > z drugo roko vstavite kljuko v os gnetilne lopatice **-M**,
- > rahlo potegnite ter tako sprostite gnetilno lopatico **-M**,
- > kruh postavite pokonci in pustite, da se ohladi na mrežastem podstavku.



SESTAVINE

Maščobe in olja: zaradi maščob je kruh bolj mehak in okusen. Prav tako se dalj časa in bolje ohrani. Ob preveliki količini maščob pa se upočasni vzhajanje testa. Če boste uporabili maslo, ga narežite na tanke koščke, tako da bo enakomerno razporejeno po testu, ali pa ga predhodno zmehčajte. 15 g masla lahko nadomestite z 1 žlico olja. Ne dodajajte vročega masla. Pazite, da maščoba ne pride v stik s kvasom, saj lahko prepreči njegovo rehidracijo. Ne uporabljajte namazov, ki vsebujejo malo maščob, ali nadomestkov za maslo.

Jajca: zaradi jajc je testo bogatejše. Prav tako izboljšajo barvo kruha in spodbujajo nastanek mehke sredice. V receptih se upošteva jajce s težo 50 g. Če so vaša jajca večja, dodajte nekaj moke, če pa so manjša, uporabite manj moke.

Mleko: za peko lahko uporabljate sveže mleko (mrzlo, razen če v receptu ne piše drugače) ali mleko v prahu. Ne priporočamo uporabe polposnetega ali posnetega mleka. Mleko prav tako deluje kot emulgator, zaradi česar je sredica kruha bolj mehka in okusna.

Voda: voda rehidrira in aktivira kvas. Prav tako hidrira škrob v moki in olajša nastanek mehkega, belega dela. Vodo lahko v celoti ali deloma nadomestimo z mlekom ali drugimi tekočinami. **Temperatura: pogledajte 1. (stran 172) odstavek v navodilih za uporabo.**

Moka: teža moke je odvisna od tipa moke, ki jo uporabljate. Odvisno od količine moke se lahko razlikujejo tudi rezultati peke. Moko hranite v neprepustno zaprti posodi, saj reagira na nihanja v atmosferskih razmerah, vpija vlago ali pa jo izgublja. Uporabljajte »moko za kruh« ali »moko za peko« raje kot standardno moko. Če v testo za kruh dodate oves, otrobe, žitne kalčke, rž ali celotna zrna, boste dobili težji in manj vzhajan kruh.

Priporočamo uporabo moke T55, razen če recept navaja drugače. Če uporabljate posebne mešanice moke za kruh, brioše ali rulade, pa-

zite, da testo ne bo preseglo mase 750 g.

Pri pripravi se nanašajte na priporočila proizvajalca.

Presejana moka prav tako vpliva na rezultate: bolj ko je moka polnozrnata (npr. če vsebuje več zunanega ovoja pšenice), manj bo testo vzhajalo in gostejši bo kruh.

Sladkor: uporabite beli sladkor, rjavi sladkor ali med. Ne uporabljajte nerafiniranega sladkorja ali kock sladkorja. Sladkor deluje kot hrana za kvas, daje kruhu pravi okus in izboljša zapečenost skorje. Umetna sladila ga ne morejo nadomestiti, saj kvas z njimi ne bo reagiral.

Sol: sol daje hrani okus in uravnava delovanje kvasa. Vendar pazite, da ne pride v stik s kvasom. Zaradi soli je testo čvrsto, kompaktno in ne vzhaja prehitro. Prav tako izboljša njegovo strukturo. Uporabljajte navadno kuhinjsko sol. Ne uporabljajte grobe soli ali nadomestkov.

Kvas: kvas za peko poznamo v več oblikah: svežega v majhnih kockah, suhega in aktivnega, ki ga je treba rehidrirati in posušiti, ter instantnega. Sveži kvas prodajajo v supermarketih (oddelek s pekarskimi ali svežimi izdelki), vendar lahko pa ga kupite tudi pri najbližjem peku. Če je kvas svež ali instantno posušen, ga dodajte neposredno v posodo za peko svojega pekača skupaj z ostalimi sestavinami. Sveži kvas je najbolje zdrobiti s prsti, saj se bo tako lažje raztopil. Samo aktivni suhi kvas (v majhnih zrnih) morate pred uporabo zmešati z nekaj mlačne vode. Izberite temperaturo približno 35 °C. Če bo temperatura nižja, kvas ne bo dobro vzhajal, če pa bo višja, bo izgubil svojo moč vzhajanja. Upoštevajte navedene količine, če pa uporabljate sveži kvas, jih povečajte (glejte spodnjo tabelo).

Ekvivalenti v količini/teži med suhim kvasom in svežim kvasom:

Suhi kvas (v čajnih žličkah)

1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

Sveži kvas (v gramih)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Dodatki (olive, koščki slanine itd.): dodajte svojim receptom nekaj lastnega pridiha s sestavinami po želji, vendar upoštevajte naslednje nasvete:

- > sestavine dodajte po zvočnem signalu za dodajanje sestavin, še posebej tiste, ki so krhke, kot je na primer suho sadje;
- > večino trdnih žit in semen (kot so lanena ali sezamova semena) dodajte na začetku postopka gnetenja, da bi spodbudili delovanje naprave (na primer zakasneni vklop);
- > zamrznite koščke čokolade, da bodo po gnetenju obdržali svojo obliko;

- > dobro odcedite zelo mokre ali zelo mastne sestavine (npr. olive ali slanina), posušite jih z vpojnim papirjem in jih povaljajte v moki, da se bodo lahko enakomerno vmešale in porazdelile;
- > ne dodajajte prevelikih količin dodatnih sestavin; to še posebej velja za sir, sveže sadje ali svežo zelenjavo, saj lahko vplivajo na vzhajanje testa; upoštevajte količine, ki so navedene v receptih;
- > na drobno seseklajte oreščke, sicer lahko pokvarijo strukturo testa in zmanjšajo višino hlebca;
- > pazite, da sestavine ne padejo iz posode za peko.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Aparat izklopite iz vtičnice.
- Očistite vse dele aparata, aparat sam in notranjost posode za peko kruha z vlažno krpo ter jih temeljito osušite - **L**.
- Posodo za peko kruha in gnetilni lopatici pomijte z vročo milnico. Če lopatici za gnetenje ostaneta prilepljeni v posodi za peko kruha, vanjo nalijte vodo in počakajte, da se v 5 do 10 minutah odmočita.
- Ko je potrebno, pokrov očistite le s čistilno mehko gobico in vodo.

- **Delov aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.**



- Za čiščenje ne uporabljajte gospodinjskih čistil, posebnih čistilnih mrežic ali alkohola. Uporabljajte le mehko navlaženo krpo.
- Aparata ali njegovega pokrova nikoli ne pota

PRIPRAVA IN PEKA ŠTRUČK

Pri tej peki potrebujete naslednje pripomočke: 1 nosilec za peko štručk (8), 2 neoprijemljivi plošči za peko štručk(8), 1 rezilo (9) in 1 čopic (9).

1. Gnetenje in vzhajanje testa

- Vključite napravo za peko kruha.
- Po zvočnem signalu se samodejno zažene program 1 - **H**.
- Izberite stopnjo zapečenosti.
- Priporočljivo je, da ne pečete več kot 2 štručki, če ne želite, da sta preveč zapečeni.
- Če nameravate peči 8 štručk (2 krat po 4 štručke): priporočamo, da oblikujete 8 štručk in shranite 4 v hladilniku, medtem ko se ostale pečejo.
- Pritisnite na tipko . Lučka za delovanje zasveti in dvopičje pri merilniku časa začne utripati. Začne se gnetenje testa, sledi pa mu vzhajanje - **I**.

Opombe:

- Pri gnetenju se pogosto zgodi, da določeni deli niso dobro premešani.
- Ko je priprava končana, se bo naprava preklopila v mirovanje. Več zvočnih signalov vas bo opozorilo, da sta gnetenje in vzhajanje testa končana, lučka za delovanje pa bo začela utripati.

Testo morate speči v roku ene ure po vklopu zvočnega signala. V nasprotnem primeru se bo naprava ponovno zagnala in program za peko štručk bo preklican. V tem primeru, vam priporočamo, da za peko uporabite program 3, ki je namenjen samo za peko štručk.

2. Priprava in peka štručk

Za pomoč pri izvedbi posameznih korakov si pogledjte priloženo knjižico z recepti.

Prikazali vam bomo nekaj pekarskih postopkov, vendar boste po nekaj poskusih imeli že svoj način oblikovanja. Ne glede na način priprave, je rezultat zagotovljen.

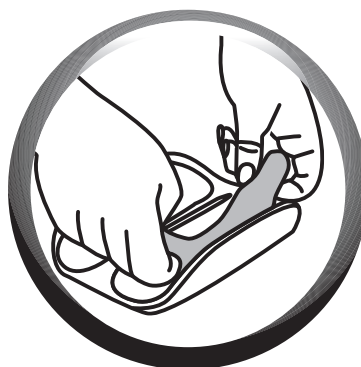
- Odstranite posodo iz naprave - **B**.
- Delovno površino nežno posipajte z moko.
- Testo vzemite iz rezervoarja in ga položite na vašo delovno površino.
- Iz testa oblikujte kroglo in jo s pomočjo noža razdelite na 4 dele.
- Dobili boste 4 enako težke kose, ki jih morate oblikovati v štručke.

Če želite, da so vaše štručke bolj rahle, pustite stati kose testa 10 minut, preden jih začnete oblikovati.

Dolžina štručke mora ustrezati dolžini neoprijemljive plošče (okoli 15 cm).

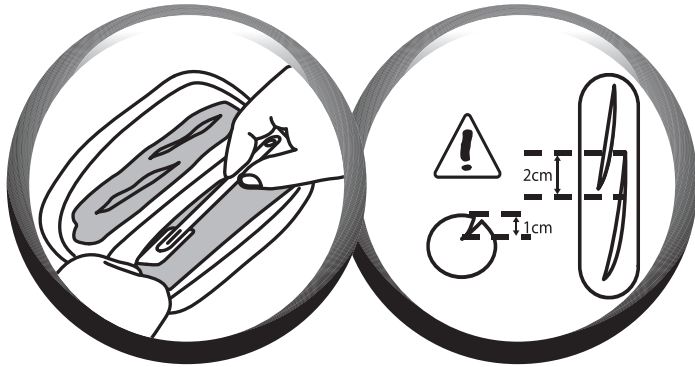
Okus lahko spreminjate tako, da vaš kruh okrasite. Za to je dovolj, da kose testa navlažite in jih nato povaljate v sezamovih ali makovih zrnih.

- Po pripravi štručke položite na neoprijemljive plošče.



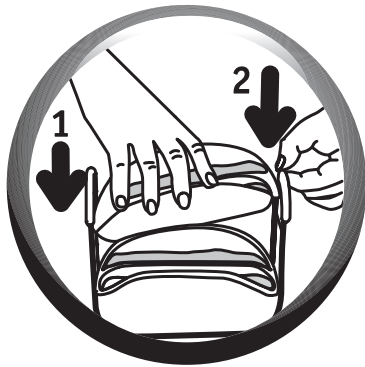
Ležišče štručk mora biti obrnjeno navzdol.

- Za doseg optimalnih rezultatov, zarezite na zgornji stran štručke z nazobčanim nožem ali priloženim rezilom tako, da bo zareza široka 1 cm.



Izgled vaših baget lahko spreminjate in zarezane naredite s pomočjo škarij po celotni štručki.

- S priloženim kuhinjskim čopičem močno navlažite zgornji del štručke, pri tem pa pazite, da se voda ne nakopiči na neoprijemljivih ploščah.
- Neoprijemljivi plošči s štručkama položite na priloženo stojalo za štručke.



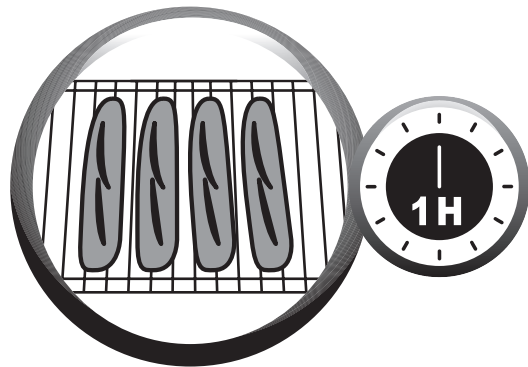
- Stojalo za štručke postavite v vašo napravo za peko kruha namesto posode.
- Ponovno pritisnite na tipko, **START STOP** če želite ponovno zagnati program in speči vaše štručke.

• Na koncu peke imate 2 možnosti: enkratna peka 4 štručk

- Izklopite napravo za peko kruha. Odstranite stojalo za štručke. Vedno uporabljajte rokavice za peko, saj je stojalo zelo vroče.
- Odstranite štručke iz neoprijemljivih plošč in pustite, da se ohladijo na rešetki.

ali peko 8 štručk (2x4)

- Odstranite stojalo za štručke. Vedno uporabljajte rokavice za peko, saj je stojalo zelo vroče.
- Odstranite štručke iz neoprijemljivih plošč in pustite, da se ohladijo na rešetki.
- Vzemite iz hladilnika preostale 4 štručke (v katere ste pred tem vrezali zarez in jih navlažili).
- Položite jih na plošče (pazite, da se pri tem ne opečete).
- Stojalo namestite nazaj v napravo in ponovno pritisnite na **START STOP**.
- Na koncu peke lahko izklopite vašo napravo.
- Odstranite štručke iz neoprijemljivih plošč in pustite, da se ohladijo na rešetki.



RECEPTI

Za vsak recept dodajajte sestavine v navedenem vrstnem redu. Odvisno od izbranega recepta in ustreznega programa si lahko ogledate tabelo o času priprave v nadaljevanju (stran 382-386) in upoštevate časovno razdelitev za različne cikle. Ne spreminjajte količin in ne izpuščajte sestavin, saj lahko s tem zmotite kritično ravnotežje recepta.

č. ž. = čajne žličke - ž. = žlica

PROG. 1 - BAGET

Če želite narediti 4 ali 8 štručk težkih približno 100 g

	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	300 ml
2. Sol	3/4 č. ž.	1 1/2 č. ž.
3. Bela moka T55	245 g	490 g
4. Kvas	1 č. ž.	2 č. ž.

PROG. 2 - SLADKI BAGET

Če želite narediti 4 ali 8 štručk težkih približno 100 g

	400 g	800 g
1. Mleko	140 ml	280 ml
2. Sol	3/4 č. ž.	1 1/2 č. ž.
3. Sladkor	2 ž.	4 ž.
4. Bela moka T55	210 g	420 g
5. Kvas	1 č. ž.	2 č. ž.

Dodajte ga ko aparat signalizira

6. Maslo	25 g	50 g
----------	------	------

PROG. 4 - KLASIČNI BELI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olje	1 ž.	1 1/2 ž.	2 ž.
3. Sol	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
4. Sladkor	2 č. ž.	3 č. ž.	1 ž.
5. Mleko v prahu	1 ž.	1 1/2 ž.	2 ž.
6. Bela moka T55	345 g	455 g	605 g
7. Kvas	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 5 - FRANCOSKI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sol	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.
3. Bela moka T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvas	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 6 - POLNOZRNATI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olje	1 1/2 ž.	2 ž.	3 ž.
3. Sol	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.
4. Sladkor	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.
5. Bela moka T55	130 g	180 g	240 g
6. Polnozrnata moka T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvas	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 7 - SLADKI KRUH

BRIŖOŠI	500 g	750 g	1000 g
1. Stepeno jajce*	100 g	100 g	150 g
2. Maslo	115 g	145 g	195 g
3. Sol	1 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
4. Sladkor	2 1/2 ž.	3 ž.	4 ž.
5. Ieko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Bela moka T55	280 g	365 g	485 g
7. Kvas	1 1/2 č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.

Po želji lahko dodate

1 čajno žličko vode iz cvetov pomarančevca.

PROG. 8 - HITRI OSNOVNI BELI KRUH

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (topla, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olje	3 č. ž.	1 ž.	1 1/2 ž.
3. Sol	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
4. Sladkor	2 č. ž.	3 č. ž.	1 ž.
5. Mleko v prahu	1 1/2 ž.	2 ž.	2 1/2 ž.
6. Bela moka T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvas	1 1/2 č. ž.	2 1/2 č. ž.	3 č. ž.

PROG. 9 - BREZGLUTENSKI KRUH

1000 g
Uporabljajte samo že pripravljeno mešanico moke.
Pazite, da ne prekoračite 1000 g težko testo.

* 1 srednje jajce = 50 g

PROG. 10 - KRUH BREZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Bela moka T55	350 g	480 g	620 g
3. Posip sezama	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 č. ž.
Dodajte ga ko aparat signalizira			
4. Posip sezama	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - TESTO ZA KRUH

TESTO ZA PICO	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivno olje	1 ž.	1 1/2 ž.	2 ž.
3. Sol	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.
5. Bela moka T55	320 g	480 g	640 g
7. Kvas	1/2 č. ž.	1 č. ž.	1 1/2 č. ž.

PROG. 13 - PECIVO

LIMONINA POGAČA	1000 g
1. Stepeno jajce*	200 g
2. Sladkor	260 g
3. Sol	1 ščepec
4. Maslo, mehko ampak hladni	90 g
5. Limonin nadomestek	1 1/2 limone
6. Limoni sok	1 1/2 limone
7. Bela moka T55	430 g
8. Pecilni prašek	3 1/2 č. ž.

5 minut stepajte jajca skupaj s sladkorjem in soljo, dokler ne bodo bela. Zlijte jih v posodo pekača. Dodajte ohlajeno stopljeno maslo, nato pa limonin sok. Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju dodajte mešanici. Moka naj bo na sredini posode pekača.

PROG. 14 - MARMELADA**MARMELADE IN KOMPOTI**

Narežite ali nasekljajte sadje po svoji izbiri, preden ga stresete v pekač.

1. Jagodna, breskova, rabarbarina ali marelična	580 g
2. Sladkor	360 g
3. Limoni sok	1 limone
4. Pektin	30 g
1. Pomaranča ali grenivka	500 g
2. Sladkor	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - TESTO ZA TESTENINE

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Stepeno jajce*	150 g	200 g	275 g
3. Sol	1 ščepec	1/2 č. ž.	1 č. ž.
5. Bela moka T55	375 g	500 g	670 g

* 1 srednje jajce = 50 g

VODNIK ZA ODPRVLJANJE TEŽAV IN IZBOLJŠANJE VAŠIH RECEPTOV

1. Za kruh

Niste dosegli pričakovanih rezultatov? Ta tabela vam bo pomagala.	Kruh preveč vzhaja.	Kruh se po vzhajanju preveč sesede	Kruh ne vzhaja zadosti	Skorja ni dovolj zlato zapečena	Skorja je rjava, vendar kruh ni dovolj pečen.	Na vrhu in ob strani je kruh preveč mokast
						
Med peko je bila pritisnjena tipka  .				●		
Premalo moke		●				
Preveč moke			●			●
Premalo kvasa			●			
Preveč kvasa		●		●		
Premalo vode			●			●
Preveč vode		●			●	
Premalo sladkorja			●			
Moka slabe kakovosti			●	●		
Neppravilna sorazmerja sestavin (prevelike količine)	●					
Prevroča voda		●				
Premrzla voda			●			
Napačen program			●	●		

2. Za štručke

Niste dosegli pričakovanih rezultatov? Ta tabela vam bo pomagala.	MOŽEN VZROK	REŠITVE
Testo ni enakomerne oblike.	Pravokotna oblika na začetku ni pravilna ali pa nima enakomerne gostote.	Če je potrebno, testo sploščite s kuharskim valjem.
Testo je tako trdo, da se težko oblikuje.	Dodati bi morali več vode.	Peka vam ni uspela, ponovite postopek od začetka.
	Testo ste preveč gnetli.	Znova oblikujte kepo in pustite, da stoji 10 minut, preden ponovite postopek.
		Nadaljujte z oblikovanjem v dveh korakih z vmesnim 5 minutnim premorom.
Testo je lepljivo; težko je oblikovati štručke.	Dodali ste preveč vode.	Roke si posipajte z moko, če je možno ob tem ne posipajte moke na testo ali na delovno površino in nadaljujte s pripravo štručk.
	Dodali ste prevročo vodo.	

Niste dosegli pričakovanih rezultatov? Ta tabela vam bo pomagala.	MOŽEN VZROK	REŠITVE
Testo se raztrga ali postane zrnato po površini.	Testo ste preveč gnetli.	Znova oblikujte kepo in pustite, da stoji 10 minut, preden ponovite postopek.
		Nadaljujte z oblikovanjem v dveh korakih z vmesnim 5 minutnim premorom.
Zareze na kruhu niso dovolj odprte.	Testo je lepljivo: dodali ste preveč vode.	Ponovno oblikujte štručke in si pred tem posipajte roke z moko, vendar pazite, da moko ne posipate po testu ali delovni površini.
	Rezilo ni dovolj nabrušeno.	Uporabite priloženo rezilo ali zelo oster nož z drobnimi zobci.
	Vaše zarezne so preveč obotavljajoče.	Naredite zarezo hitro, brez obotavljanja.
Zareze se ponovno zlepijo ali se ne odprejo med peko.	Testo je bilo preveč lepljivo: dodali ste preveč vode.	Peka vam ni uspela, ponovite postopek od začetka.
	Površine testa niste dovolj napeli med oblikovanjem.	Ponovno začnite, tako da testo bolj razvlečete, ko ga ovijate okoli prsta.
Testo med peko razpoka na koncih.	Preplitve zarezne na testu.	Poglejte na stran 180 za navodila o oblikovanju zarez.
Pečene štručke so se prilepile na stojalo.	Testo ste preveč navlažili.	Odstranite odvečno vodo, ki ste jo nanесли s čopičem.
	Plošče na stojalu za štručke so se preveč sprijele.	Naoljite plošče na stojalu za štručke, preden nanje položite testo.
Štručke niso dovolj zapečene.	Pozabili ste premazati testo z vodo, preden ste ga dali peči.	Bodite pozorni pri naslednji peki.
	Ko ste oblikovali štručke, ste jih preveč posuli z moko.	Preden spečete štručke, jih s čopičem dobro premažite z vodo.
	Povišana temperatura v prostoru (+ 30°C).	Uporabite bolj mrzlo vodo (med 10 in 15°C) in/ali malo manj kvasa.
Štručke niso dovolj vzhajane.	Pozabili ste dodati kvas.	Peka vam ni uspela, ponovite postopek od začetka.
	Vašemu kvasu bi lahko pretekel rok trajanja.	
	Dodali ste premalo vode.	
	Štručke ste med oblikovanjem preveč sploščili ali stisnili.	

VODNIK ZA ODPRVLJANJE TEHNIČNIH TEŽAV

TEŽAVE	VZROKI - REŠITVE
Gnetilna lopatica je zagozdna v posodi za peko.	• Preden jo izvlečete, jo namakajte v vodi.
Po pritisku na tipko  se ne zgodi nič.	• Na displeju obarvano utripa EO1 in aparat piska: aparat je prevroč. Med dvema cikloma počakajte 1 uro. • Na displeju obarvano utripa EOO in aparat piska: aparat je prehladen. Počakajte, da se aparat ogreje na sobno temperaturo. • Na displeju obarvano utripa HHH ali EEE in aparat piska: multifunkcija. Aparat je potrebno servisirati pri pooblaščenem servisu. • Programiran je bil odloženi začetek.
Po pritisku na tipko  motor teče, vendar se gnetenje ne izvaja.	• Posoda za peko ni pravilno vstavljena. • Ni gnetilnih lopatic ali pa sta nepravilno nameščeni. In the two cases cited above, stop the appliance manually with a long press on the  button. Start the recipe again from the beginning.
Po odloženem začetku kruh ni dovolj vzhajan ali pa se ni nič zgodilo.	• Po programiranju ste pozabili pritisniti na tipko . • Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo. • Ni gnetilnih lopatic.
Vonj po prismojenem.	• Del sestavin je padel poleg posode za peko: izklopite aparat in ga pustite, da se ohladi, ter z vlažno krpo in brez čistilnega sredstva očistite njegovo notranjost. • Pripravljena zmes je narasla čez posodo: uporabljena je bila prevelika količina sestavin, zlasti tekočih. Upoštevajte sorazmerja, navedena v receptih.

GARANCIJA

- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in doma; proizvajalec ne prevzame nikakršne odgovornosti v primeru neprimerne uporabe ali uporabe, ki ni v skladu z navodili za uporabo. V tem primeru je garacija neveljavna.
- Pred prvo uporabo pozorno preberite navodila za uporabo vašega aparata: Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru uporabe, ki ne upošteva navodil.

OKOLJE

- V skladu z veljavno uredbo morate vsako zavrženo napravo popolnoma onesposobiti: izklopite in odstranite napajalni kabel preden zavržete napravo.

- 1 - poklopac sa prozorom
- 2 - kontrolna ploča
 - a - displej
 - b - on/off taster
 - c - taster za izbor težine
 - d - tasteri za programiranje odloženog starta i podešavanje vremena za program 11
 - e - izbor nivoa zapečenosti
 - f - izbor programa
 - g - indikator lampica

- 3 - posuda za hleb
- 4 - lopatica za mešenje
- 5 - posuda za doziranje sa podeocima
- 6 - merica kafene kašike/merica supene kašike
- 7 - kukica za vađenje lopatice za mešenje
- 8 - nosač za pečenje bageta + 2 nelepljiva kalupa za baget
- 9 - nožić za zasecanje + četkica

PRAKTIČNI SAVETI

Priprema

1. Molimo Vas da pročitate uputstvo za upotrebu aparata: način pripreme hleba u našem aparatu nije isti kao kada hleb ručno mesite.
2. **Upotrebite priloženi dvostruki dozer koji odgovara meri kafene kašike sa jedne i meri supene kašike sa druge strane. Sve merne kašike treba da budu ravne, ne prepunjene.** Nepravilna merenja namirnica neće dati dobar rezultat.
3. Važno je da brašno bude precizno odmereno. Zbog toga je važno da ga merite na kuhinjskoj vagici. Koristite pakovanja suvog kvasca. Ukoliko nije drugačije naznačeno u receptu, nemojte koristiti prašak za pecivo. Jednom otvoreno pakovanje suvog kvasca mora se čuvati na hladnom mestu i upotrebiti u roku od 48 sati.
4. Za uspešnu pripremu hleba, koristite ispravne sastojke koje ste prethodno čuvali na suvom i hladnom mestu.
5. Da biste sprečili da testo ne naraste previše, preporučujemo Vam da sastojke prvo stavite u posudu za hleb i da izbegavate otvaranje poklopca tokom rada (ukoliko nije drugačije naznačeno). Pažljivo pratite redosled sastojaka i količine koje su naznačene na receptima. Prvo stavite tečne, a zatim čvrste sastojke. **Kvasac ne sme da dođe u dodir sa solju.**

Opšti redosled koji bi trebalo pratiti:

- > Tečnosti (buter, ulje, jaja, voda, mleko)
- > So

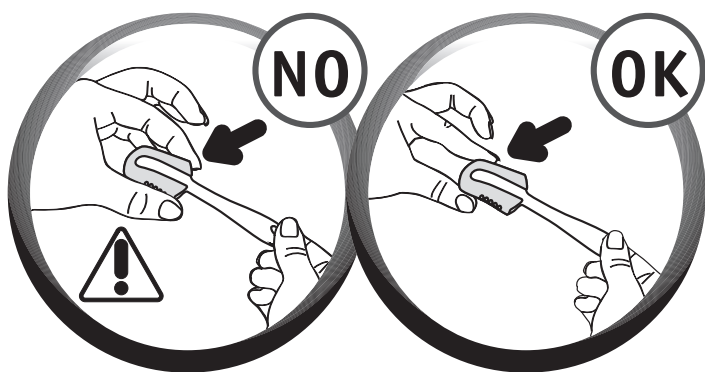
- > Šećer
- > Brašno, prva polovina
- > Mleko u prahu
- > Specifični čvrsti sastojci
- > Brašno, druga polovina
- > Kvasac

Upotreba

- **Priprema hleba je veoma osetljiva na temperaturu i vlažnost vazduha.** U slučaju previsoke temperature, koristite tečne sastojke koji su hladniji nego obično. Isto tako, ukoliko je hladno, možda će biti potrebno da zagrejete vodu ili mleko (nikada ne prelazite 35 stepeni):
- **Takođe, nekada je potrebno proveriti stanje testa tokom drugog mešenja:** trebalo bi da se formira lopta od testa koja se lako odvaja od ivice posude.
 - Ukoliko se nije umesilo svo brašno, dodajte još malo vode
 - Ukoliko je testo previše retko i preliva se preko ivica, morate dodati malo brašna.
 Svaka korekcija mora biti izvedena vrlo precizno (ne više od jedne supene kašike svaki put) i sačekajte da vidite da li ima poboljšanja pre nego što nastavite.
- **Najčešća greška je zabluda da će dodavanjem više kvasca i hleb biti mekši.** Suviše kvasca čini teksturu hleba previše osetljivom; testo dosta naraste, a zatim pada prilikom mešenja. Možete proceniti stanje testa dodiranjem prstima: testo treba da bude gipko i otisci prsta treba postepeno da nestaju.

● PRE PRVE UPOTREBE APARATA

- Uklonite ambalažu i sve nalepnice sa spoljašnjosti i unutrašnjosti aparata - **A**.
- Očistite sve delove aparata koristeći vlažnu krpicu.



Upozorenje: pazite, nožić za zasecanje je veoma oštar. Pažljivo rukujte njime.

● BRZI START

- Potpuno odmotajte kabl za napajanje i uključite u utičnicu sa uzemljenjem.
- Tokom prve upotrebe aparata, moguće je da će se osetiti blagi miris.
- Izvadite posudu za hleb podizanje ručice i blagim okretanjem posude u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu. Zatim ubacite lopaticu za mešenje -**B-C**.
- Stavite sastojke u posudu na tačno propisan način. Uverite se da su svi sastojci precizno izmereni -**D-E**.
- Postavite posudu za hleb u kućnu pekaru. Držeći posudu za ručku, stavite je da dobro nalegne na osovinu aparata (blago je nagnite na jednu stranu kada to radite). Polako je okrenite u smeru kretanja kazaljki na satu da se zaključa -**F-G**.
- Zatvorite poklopac. Uključite kućnu pekaru u struju i aktivirajte je. Nakon zvučnog signala automatski se prikazuje program 1, odnosno 800 g, za srednje zapečen hleb. Za pristupanje programu 4, pritisnite tri puta dugme **MENU** -**H**.
- Pritisnite taster **START/STOP**. Tajmer počinje da blinka i odbrojavaње počinje. Indikator lampica se uključuje -**I-J**.
- Isključite iz struje kućnu pekaru na kraju procesa pečenja ili zagrevanja. Izvadite posudu za hleb iz aparata. Uvek koristite kuhinjsku rukavicu, jer je ručka veoma vruća, kao i unutrašnjost poklopca. Okrenite vruć hleb i ostavite da se hladi najmanje sat vremena -**K**.

Da biste upoznali svoju kućnu pekaru, predlažemo Vam da probate da pripremite OSNOVNI BELI HLEB kao svoj prvi hleb.

OSNOVNI BELI HLEB (program 4)	SASTOJCI - k.k. = kafena kašika - s.k. = supena kašika	
ZAPEČENOST KORICE = SREDNJA	1. VODA = 330 ml	5. MLEKO U PRAHU = 2 s.k
TEŽINA = 1000 g	2. ULJE = 2 s.k	6. BELO HLEBNO BRAŠNO = 605 g
VREME = 3:09	3. SO = 1 1/2 k.k.	7. KVASAC = 1 1/2 k.k.
	4. ŠEĆER = 1 s.k	

● UPOTREBA KUĆNE PEKARE

Startno podešavanje prikazano je na displeju za svaki program. Možete ručno promeniti program i odabrati podešavanje.

Biranje programa

Biranje programa povlači niz drugih koraka koji se moraju automatski sprovesti jedan za drugim.

Taster menu omogućava Vam da odaberete određen broj programa. Vreme koje odgovara programu prikazaće se na displeju. Svaki put kada pritisnete taster , broj na displeju će pokazati neki od narednih programa od 1 do 15 :

- 1. Baget.** Program Baget vam omogućava da sami pravite bagete. Ovaj program se odvija u 3 faze.
 1. faza > Mešenje i narastanje testa
 2. faza > Oblikovanje (prilikom zvučnog signala, lampica treperi nasuprot simbola za baget ).
 3. faza > Pečenje. Ciklus pečenja nastupa nakon što ste napravili bagete (za pomoć pri pravljenju bageta, pogledajte priloženu knjigu recepata).
- 2. Slatki baget.** Za slatke hlepčice: hleb sa mlekom i puterom, hleb sa mlekom, brioš itd... Ovaj program se odvija na isti način kao i program 1 za baget.
- 3. Pečenje bageta.** Program 3 omogućava pečenje bageta od unapred pripremljenog testa. Mašinu ne treba ostavljati bez nadzora prilikom korišćenja programa 3. Da biste prekinuli ciklus pre kraja, zaustavite program ručno, dužim pritiskom na taster . Kod ovog programa se ne može izabrati srednja zapečenost. Preporučujemo da izaberete slabu zapečenost za slatke hlebove i jaku zapečenost za slane hlebove.
- 4. Osnovni Beli Hleb.** Program za Osnovni beli hleb koristi se da se napravi običan hleb od belog brašna.
- 5. Francuski Hleb.** Program za Francuski hleb odgovara receptu za prilično šupljikav tradicionalni francuski beli hleb.

6. Integralni Hleb. Program za Integralni hleb treba odabrati kada se upotrebljava integralno brašno.

7. Slatki Hleb. Program za Slatki hleb podesan je za pripremu recepata koji imaju više masti i šećera. Ukoliko koristite posebnu mešavinu brašna za hleb, brioše ili peciva, nemojte prelaziti 750 g ukupne težine. Predlažemo vam SVETLU zapečenost za prvi recept za brioš.

8. Brzi Osnovni Beli Hleb. Program za Brzi osnovni beli hleb je specifičan i koristi se za pripremu BRZI OSNOVNI BELI HLEB. Za ovaj program nisu dostupni podešavanje težine i zapečenosti. Za ovaj recept, temperatura vode mora biti najviše 35°C.

9. Hleb bez Glutena. Namenjen je osobama koje zbog bolesti ne mogu da konzumiraju namirnice koje sadrže gluten, koji je prisutan u mnogim žitaricama (pšenica, raž, ječam, ovas). Pratite specifična upozorenja na pakovanju. Vodite računa da mešavina bez glutena ne dođe u kontakt sa nekom drugom vrstom brašna. U slučaju striktno dijete bez glutena, vodite računa da i kvasac takođe bude bez glutena. Imajte u vidu da se testo bez glutena teško mesi. Testo se lepi za ivice posude i morate plastičnom špatulom skidati sa stranica posude. Hleb bez glutena je svetliji i tvrdi od običnog hleba. Jedina moguća težina je 1000 g za ovaj program.

10. Hleb bez soli. Hleb je jedna od namirnica kojom se svakodnevno u organizam unese najveća količina soli. Smanjeno konzumiranje soli smanjuje rizik od pojave kardiovaskularnih problema.

11. Pečenje Hleba. Ovaj program omogućava Vam pečenje od 10 do 70 minuta (u intervalima od po 10 minuta). Možete odabrati jedan i koristiti:

- a) sa programom Testo za hleb
- b) da ugrijete pripremljen hleb ili odledite zaleđen i učinite ga hrskavijim
- c) da završite pripremu u slučaju nestanka struje tokom procesa pečenja

Kućna pekara ne bi trebalo da ostaje bez nadzora tokom trajanja programa 11.

Da biste zaustavili program pre kraja procesa, možete to uraditi ručno pritiskajući taster .

12. Hlebno Testo. Program za Hlebno testo ne peče. To je program za mešenje i mešanje svih vrste testa, kao što su testa za picu, peciva, slatke zemičke.

13. Kolač. Može se upotrebljavati za pripremu kolača sa praškom za pecivo. Jedina moguća težina je 1000 g za ovaj program.

14. Džem. Program za Džem automatski priprema džemove i kompot (dinstano voće) u posudi pekare.

14. Testo za Testeninu. Koristi se za pripremu bes-kvasnih testa, kao što je testenina.

Biranje težine hleba

Startna težina hleba podešena je na 1000 g. Ova težina prikazuje se na displeju. Pogledajte recepte za više detalja. Programi 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemaju podešavanja težine.

CIKLUSI

Tabela (stranica 382-386) pokazuje različite cikluse u odabranom programu.

Mešenje

Za formiranje strukture testa i bolje narastanje.

Tokom tog ciklusa i za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 možete dodati sastojke: suvo ili koštunjavo voće, masline, komadiće slanine... zvučni signal će Vas obavestiti kada možete da ih dodate. Pogledajte tabelu sa vremenima pripreme (stranica 382-386) i kolonu "extra". Ta kolona pokazuje vreme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se oglasi zvučni signal. Za precizniju informaciju kada će se signal oglasiti, oduzmite kolonu "ekstra" od ukupnog vremena pečenja.

Odmaranje

Preporučuje se da se testo odmori da bi se bolje mesilo.

Za programe 1 i 2 možete da izaberete dve težine:

- 400 g za jedno pečenje (4 bageta), lampica se uključuje nasuprot težine od 500 g;

- 800 g za dva pečenja (8 bageta), lampica se uključuje nasuprot težine od 1.000 g;

Pritisnite taster  da podesite odabrani proizvod - 500 - 750 ili 1000 g. Indikator lampica odabranog programa počinje da svetli.

Biranje zapečenosti korice

Prema startnom podešavanju, zapečenost korice je MEDIUM (srednji nivo). Programi 12, 14, 15 nemaju opciju podešavanje nivoa zapečenosti. Moguća su tri izbora LIGHT-MEDIUM-DARK. Ukoliko želite da promenite startno podešavanje, pritisnite taster  dok ne zasvetli indikator lampica.

Start / Stop

Pritisnite taster  da biste uključili aparat. Počće odbrojanje. Da biste zaustavili program ili prekinuli odloženi start, držite taster  pritisnut pet sekundi.

Narastanje

Vreme za koje kvasac deluje da bi hleb narastao i dobio ukus.

Pečenje

Pretvaranje testa u hleb i dobijanje zlatne, hrs-kave korice.

Održavanje toplote

Čini hleb toplim nakon pečenja. Međutim, preporučuje se da bi hleb trebalo izvaditi odmah nakon pečenja.

Za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 možete ostaviti smesu u aparatu. Ona će ostati topla jedan sat nakon završetka pečenja. U toku sat vremena kada se održava toplota hleba, na displeju se pokazuju 0:00 i dve tačkice ■ na tajmeru trepere.

Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

● PROGRAM ODLOŽENOG STARTA

Možete programirati aparat da se aktivira 15 sati unapred da biste na vreme dobili svoju željenu smesu. Ova funkcija nije moguća za programe 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Nakon biranja programa, nivoa zapečenosti i težine hleba, birate program odloženog starta.

Vreme trajanja programa je istaknuto na displeju. Izračunajte razliku između momenta kada počnete program i vremena kada želite da smesa bude spremna. Aparat automatski uključuje vreme trajanja ciklusa.

Koristeći tastere **+** i **-** prikažite izračunato vreme **+** i **-** dole). Kratak pritisak menja vreme po intervalima od 10 minuta + kratak zvučni signal Bip.

Držeći taster - neprekidno, vreme će se smanjivati

po deset minuta.

Na primer, sada je 8 sati uveče, a Vi želite da Vaš hleb bude spreman u 7 ujutru.

Programirajte 11:00 koristeći tastere **+** i **-**. Pritisnite taster **START STOP**. Čućete zvučni signal. Dve tačke ■ na vremenu počinju da trepere. Odbrojavanje počinje. Aktivira se svetlosna indikator lampica.

Ukoliko napravite grešku ili želite da promenite podešeno vreme, držite taster **START STOP** dok ne čujete zvučni signal "bip". Prikazaće se startno vreme. Ponovo počnite operaciju.

Program odloženog starta nemojte upotrebljavati za recepte koji sadrže sveže mleko, jaja, pavlaku, jogurt, sir ili sveže voće jer oni mogu da se pokvare tokom noći.

● Praktični saveti

Ukoliko tokom ciklusa nestane struje aparat ima sedmominutnu zaštitu tokom koje je podešavanje sačuvano. Ciklus će ponovo započeti tamo gde je prekinut. Nakon tog vremena, podešavanje se briše.

Ukoliko planirate da pripremate još jednu veknu hleba, otvorite poklopac i sačekajte sat vremena pre nego što sipate drugu smesu, dok se aparat potpuno ne ohladi.

Da izvadite lopatice iz hleba: Može se dogoditi da lopatice za mešenje ostanu u vekni hleba kada je izvadite. U tom slučaju izvadite lopatice pomoću kukice za izvlačenje.

> Kada je hleb pečen, izvadite ga iz posude i stavite da odstoji. Hleb izvadite jednom rukom, a

budući da je vreo, koristite kuhinjsku rukavicu.

- > Drugom rukom, ubacite kukicu u lopaticu za mešenje - **M**,
- > Lagano povucite da izvučete lopaticu za mešenje - **M**,
- > Ostavite veknu hleba da se ohladi na rešetki.



SASTOJCI

Masti i ulja: Masti čine hleb mekšim i ukusnijim. Takođe, čine ga boljim i dugotrajnijim. Suviše masti usporava narastanje. Ukoliko koristite buter, iseckajte ga na male komade da bi se bolje umesio u testu ili ga razmekšajte. Možete zameniti 15 g butera jednom kafenom kašikom ulja. Nemojte dodavati topao buter. Pazite da masti ne dođu u dodir sa kvascem, jer mogu sprečiti hidrataciju kvasca. Ne koristite niskokalorične namaze i zamenu za buter.

Jaja: Čine testo bogatijim, utiču na boju hleba i pomažu stvaranje mekane sredine. Recepti su pravljeni za jaja veličine 50 g, ukoliko koristite veća jaja, dodajte više brašna, a ukoliko su jaja manja, upotrebite manje brašna.

Mleko: Možete koristiti sveže mleko (hladno, osim ako u receptu nije drugačije navedeno) ili mleko u prahu. Mleko je takođe i emulgator koji izjednačava teksturu i utiče na mekanu i vazdušastu sredinu hleba.

Voda: Voda hidrira i aktivira kvasac. Takođe hidrira skrob u brašnu i pomaže da sredina hleba bude mekana i bela. Vodu možete potpuno ili delimično zameniti mlekom ili nekom drugom tečnošću.

Temperatura: vidi paragraf 1 u delu o upotrebi (stranica 186).

Brašno: Težina brašna značajno varira u zavisnosti od tipa brašna koje koristite. U zavisnosti od kvaliteta brašna, rezultati pečenja mogu biti veoma različiti. Čuvajte brašno u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene atmosferskih prilika, upija vlagu ili je gubi. Koristite oštro brašno ili pekarsko brašno, to je bolje od standardnog brašna. Dodavanjem ovasa, mekinja, pšeničnih klica, raži ili integralnih žitarica u hleb, vekna hleba biće manja i teža. **Koristite tip brašna T55, osim ukoliko je drugačije navedeno u receptu. Ukoliko koristite posebnu mešavinu brašna za hleb, brioše ili peciva, nemojte prelaziti 1000 g ukupne težine.**

Za upotrebu ovih smesa, sledite preporuke proizvođača.

Ako testu za hleb dodate ovas, mekinje, pšenične klice, raž ili integralna zrna, dobićete teži hleb koji će manje narasti.

Šećer: Koristite beli ili žuti šećer ili med. Nemojte upotrebljavati šećer u kockama. Šećer je hrana za kvasac, daje hlebu dobar ukus i utiče na zapečenost korice. Šećer se ne može zameniti veštačkim zaslađivačima, jer kvasac ne reaguje na njih.

So: So daje ukus hrani i reguliše aktivnost kvasca. Ne bi trebalo da dolazi u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, testo je čvrsto, kompaktno i ne narasta suviše brzo. Takođe, so utiče na strukturu testa. Koristite običnu kuhinjsku so. Nemojte upotrebljavati krupnu so ili zamenu za so.

Kvasac: Pekarski kvasac postoji u nekoliko oblika: svež u malim kockama, suvi i aktivni koji treba rehidrirati ili suvi i instant. Sveži kvasac prodaje se u supermarketima (na odeljenju za sveže pekarske proizvode), a takođe možete kupiti svež kvasac i u pekarama. U svežem ili instant obliku, kvasac se može direktno dodati u posudu za mešenje kućne pekare, zajedno sa ostalim sastojcima. Zapamtite da treba da izmrvite svež kvasac prstima da bi se lakše rastvorio. Samo se aktivni suvi kvasac (u malim granulama) može mešati sa malo tople vode pre upotrebe. Odaberite temperaturu do 35 stepeni, ako je niža temperatura hleb neće dobro narasti, a viša temperatura uticaće loše na narastanje. Pridržavajte se propisanih količina i zapamtite da treba da povećate količine ukoliko koristite svež kvasac (vidite priloženu tabelu).

Ekvivalenti u količini/težini između suvog i svežeg kvasca:

Suvi kvasac (kafena kašika)

1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

Sveži kvasac (u gramima)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Dodaci (masline, komadići slanine...): Dajte lični pečat Vašim receptima dodavanjem sastojaka, pri tom vodeći računa da:

- > dodajte sastojke prateći zvučni signal, naročito one koji su osetljivi, kao što je suvo voće
- > na početku procesa dodajte najčvršće sastojke (kao što su lan i susam) da bi mešenje bilo lakše, kao i korišćenje nekih programa aparata (npr. odloženi start).
- > komadiće čokolade zamrznite da bi se bolje održali tokom mešenja.

- > dobro iscedite jako vlažne ili jako masne sastojke (na primer masline, slaninu), osušite ih kuhinjskim ubrusom i blago ih pospite brašnom da bi se bolje spojili sa testom i da bi ono bilo homogeno,
- > nemojte dodavati veće količine od propisanih, naročito sir, sveže voće ili povrće, jer oni mogu uticati na testo; poštujujte količine koje su propisane u receptima.
- > Sitno iseckajte koštunjavo voće jer krupni komadi mogu da poremete strukturu testa i utiču na težinu vekne.
- > Pazite da se sastojci ne prelivaju preko ivice posude.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite aparat iz struje
- Očistite sve delove aparata, unutrašnjost i spoljašnjost, vlažnom krpom. Pažljivo osušite -L.
- Očistite posudu i lopaticu za mešenje toplom vodom i deterdžentom.
Ukoliko je lopatica za mešenje ostala zalepljena u posudi, sipajte vodu i ostavite 5 do 10 minuta.
- Kada je neophodno, poklopac možete da očistite sušerom i toplom vodom.

- **Nemojte prati delove u mašini za pranje posuđa.**



- Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje, žice za ribanje ili alkohol. Upotrebite mekanu, vlažnu krpku.
- Nikada ne potapajte telo aparata niti poklopac u vodu.

PRIPREMA I IZRADA BAGETA

Za ovu izradu potrebni su vam svi dodaci namenjeni ovoj funkciji: 1 nosač za pečenje bageta (8), 2 kalupa sa nelepljivom oblogom za pečenje bageta (8), 1 nožić (9) i 1 četkica (9).

1. Mešenje i narastanje testa

- Uključite kućnu pekaru.
- Nakon zvučnog signala automatski se prikazuje program 1 - **H**.
- Izaberite nivo zapečenosti hleba.
- Ne preporučuje se pečenje samo 2 bageta jer bi se prepekli.
- Ako izaberete da pečete 8 bageta (2 partije od po 4 bageta) : preporučujemo da oblikujete 8 bageta i da 4 ostavite u zamrzivač za drugu partiju pečenja.
- Pritisnite taster . Uključuje indikator lampica i trepere dve tačke na satu. Počinje ciklus mešenja testa, za kojim sledi narastanje testa - **I**.

Napomene:

- U fazi mešanja je normalno da testo mestimično ne bude dobro promešano.
- Kada je smesa gotova, aparat se prebacuje u fazu mirovanja. Nekoliko zvučnih signala vas upozorava da su mešenje i narastanje testa završeni, a indikator lampica treperi.

Testo se mora upotrebiti u roku od sat vremena nakon zvučnih signala. Nakon tog vremena aparat se vraća na početak i program za baget se gubi. U tom slučaju vam preporučujemo korišćenje programa 3 samo za pečenje bageta.

2. Izrada i pečenje bageta

Za pomoć u realizaciji faza priprema i pečenja, pogledajte priloženu knjigu recepata.

Mi vam pokazujemo pekarske postupke izrade, ali nakon nekoliko pokušaja pronaći ćete sopstveni način oblikovanja. Koji god način da se primeni, rezultat je zagarantovan.

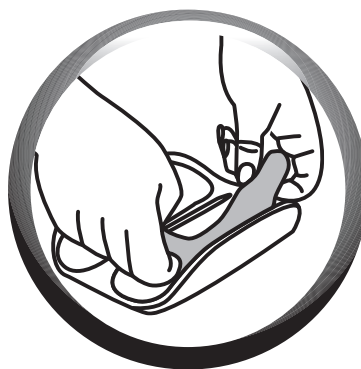
- Izvucite posudu iz aparata - **B**.
- Blago pospite radnu površinu brašnom.
- Izvadite testo iz posude i stavite ga na radnu površinu.
- Od testa napravite loptu i nožem je podelite na 4 četvrtine.
- Dobili ste 4 četvrtine jednake težine koje treba da oblikujete u bagete.

Za vazdušastije bagete, ostavite četvrtine testa da odstoje 10 minuta pre oblikovanja.

Dobijena dužina bageta mora odgovarati veličini kalupa sa nelepljivom oblogom (oko 15 cm).

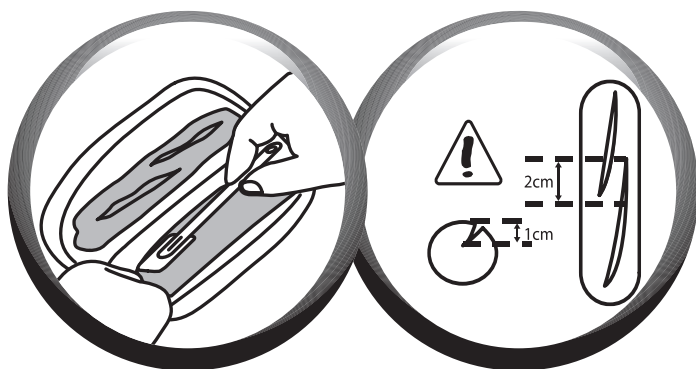
Raznovrsnost ukusa postićete tako što ukrašite testo nekim semenjem. Za to vam je dovoljno da četvrtine testa navlažite, pa ih uvaljate u susam ili mak.

- Nakon što se napravili bagete, rasporedite ih u kalupe sa nelepljivom oblogom.



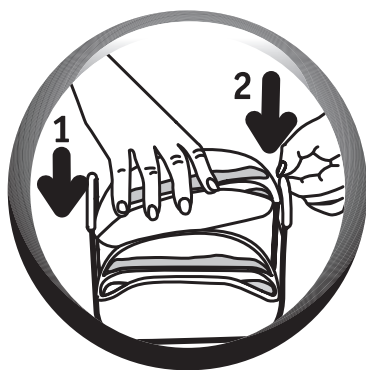
Spoj na testu mora se nalaziti s donje strane.

- Za postizanje optimalnog rezultata, zasecite gornju stranu bageta po dijagonali uz pomoć nazubljenog noža ili priloženog nožića, da biste dobili otvor od 1 cm.



Raznolikost izgleda bageta možete postići tako što ćete nožićem zaseći gornju stranu bageta celom dužinom.

- Uz pomoć priložene kuhinjske četkice obilno navlažite gornju stranu bageta, ali vodite računa da se voda ne skuplja u kalupima.
- Stavite 2 kalupa sa nelepljivom oblogom, u kojima su bageti, na priloženi nosač bageta.
- Stavite nosač bageta umesto posude u aparat.



- Ponovo pritisnite taster **START STOP** za ponovno pokretanje programa i za početak pečenja bageta.

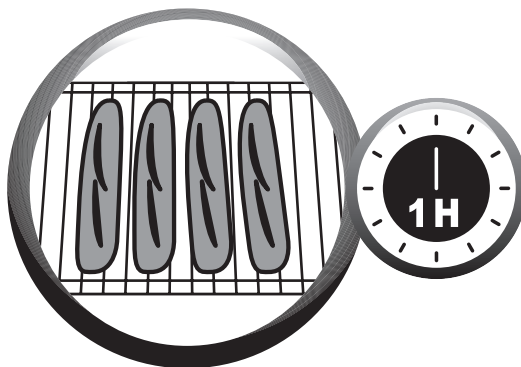
Na kraju ciklusa pečenja pred vama su 2 rešenja:

za partiju od 4 bageta

- Isključite mašinu za hleb. Izvucite nosač bageta. Uvek koristite zaštitne rukavice jer je nosač jako vruć.
- Izvucite bagete iz kalupa sa nelepljivom oblogom i ostavite ih da se ohlade na nekoj rešetki.

za partiju od 8 bageta (2x4)

- Izvucite nosač bageta. Uvek koristite zaštitne rukavice jer je nosač jako vruć.
- Izvucite bagete iz kalupa sa nelepljivom oblogom i ostavite ih da se ohlade na nekoj rešetki.
- Uzmite 4 preostala bageta iz frižidera (prethodno ih zasecite i navlažite).
- Stavite ih na kalupe (vodeći računa da se ne opečete).
- Vratite nosač u mašinu i ponovo pritisnite taster **START STOP**.
- Po završetku pečenja možete isključiti aparat.
- Izvucite bagete iz kalupa sa nelepljivom oblogom stavite ih na rešetku da se ohlade.



RECEPTI

Za svaki recept dodajte sastojke prema tačno predviđenom redosledu. U zavisnosti od odabranog recepta i odgovarajućeg programa, možete pogledati tabelu sa vremenima pripreme (stranica 382-386) i pratite prekidanje rada za svaki ciklus. Nemojte menjati količine niti povećavati sastojke, jer to može poremetiti balans recepta.

kk > kafena kašika - **sk** > supena kašika

PROG. 1 - BAGET

Za izradu 4 ili 8 bageta od oko 100 g

	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	300 ml
3. So	3/4 kk	1 1/2 kk
6. Belo hlebno brašno T55	245 g	490 g
7. Kvasac	1 kk	2 kk

PROG. 2 - SLATKI BAGET

Za izradu 4 ili 8 bageta od oko 100 g

	400 g	800 g
1. Mleko	140 ml	280 ml
2. So	3/4 kk	1 1/2 kk
3. Šećer	2 sk	3 sk
4. Belo hlebno brašno T55	210 g	420 g
5. Kvasac	1 kk	2 kk

Dodajte posle zvučnog signala

6. Buter	25 g	50 g
----------	------	------

PROG. 4 - OSNOVNI BELI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ulje	1 sk	1 1/2 sk	2 sk
3. So	1 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 kk	3 kk	1 sk
5. Mleko u prahu	1 sk	1 1/2 sk	2 sk
6. Belo hlebno brašno T55	345 g	455 g	605 g
7. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 5 - FRANCUSKI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. So	1 kk	1 1/2 kk	2 kk
3. Belo hlebno brašno T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 6 - INTEGRALNI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulje	1 1/2 sk	2 sk	3 sk
3. So	1 kk	1 1/2 kk	2 kk
4. Šećer	1 1/2 kk	2 kk	3 kk
5. Belo hlebno brašno T55	130 g	180 g	240 g
6. Integralno brašno T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvasac	1 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 7 - SLATKI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
BRIOŠI			
1. Umućena jaja*	100 g	100 g	150 g
2. Buter (razmekšani)	115 g	145 g	195 g
3. So	1 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 1/2 sk	3 sk	4 sk
5. Mleko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Belo hlebno brašno T55	280 g	365 g	485 g
7. Kvasac	1 1/2 kk	2 kk	3 kk

Po želji: 1 kafena kašika Bergamot soka

PROG. 8 - BRZI OSNOVNI BELI HLEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (zagrejana, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulje	3 kk	1 sk	1 1/2 sk
3. So	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk
4. Šećer	2 kk	3 kk	1 sk
5. Mleko u prahu	1 1/2 sk	2 sk	2 1/2 sk
5. Belo hlebno brašno T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvasac	1 1/2 kk	2 1/2 kk	3 kk

PROG. 9 - HLEB BEZ GLUTENA

Koristite samo gotove mešavine brašna.
Ne prekoračite 1000g testa.

* 1 jaje srednje veličine = 50 g

PROG. 10 - HLEB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Belo hlebno brašno T55	350 g	480 g	620 g
3. Suvi pekarski kvasac	1/2 kk	1 kk	1 kk
Dodajte posle zvučnog signala			
4. Seme susama	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KOLAČ**KOLAČ OD LIMUNA 1000 g**

1. Umućena jaja*	200 g
2. Šećer	260 g
3. So	1 prstohvat
4. Buter, hladan ali omekšan	90 g
5. Kora limuna	1 1/2 limun
6. Limunov sok	1 1/2 limun
7. Belo hlebno brašno T55	430 g
8. Suvi kvasac	3 1/2 kk

Mutite jaja sa šećerom i solju 5 minuta dok ne posvetle. Stavite u posudu aparata. Dodajte hladan rastopljen buter.

Dodajte sok i koru limuna. Pomešajte zajedno sa brašnom i praškom za pecivo i dodajte smesi. Stavite brašno na gomilu, pravo u sredinu posude.

PROG. 12 - HLEBNO TESTO

TESTO ZA PICU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 sk	1 1/2 sk	2 sk
3. So	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk
5. Belo hlebno brašno T55	320 g	480 g	640 g
7. Kvasac	1/2 kk	1 kk	1 1/2 kk

PROG. 14 - DŽEM**DŽEMOVI I KOMPOTI**

Iseckajte voće po svom izboru pre nego što stavite u kućnu pekaru.

1. Džem od jagoda, breskvi, rabarbara i kajsija	580 g
2. Šećer	360 g
3. Limunov sok	1 limun
4. Pektin	30 g

1. Džem od narandže ili grejpfruta	500 g
2. Šećer	400 g
3. Pektin	50 g

PROG. 15 - TESTO ZA TESTENINU

TESTENINA	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Umućena jaja*	150 g	200 g	275 g
3. So	1 prstohvat	1/2 kk	1 kk
5. Belo hlebno brašno T55	375 g	500 g	670 g

* 1 jaje srednje veličine = 50 g

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

1. Za hlebove

Ne dobijate očekivane rezultate? Tabela koja sledi će Vam pomoći.	Hleb suviše narasta	Hleb pada nakon što previše naraste	Hleb više ne narasta	Korica nije dovoljno zlatno-žuta	Strane su tamne, ali hleb još nije dovoljno pečen	Površina i strane hleba su brašnjavi
						
Pritisnuli ste taster  tokom pečenja.				●		
Nema dovoljno brašna.		●				
Ima previše brašna.			●			●
Nema dovoljno kvasca.			●			
Ima previše kvasca.		●		●		
Nema dovoljno vode.			●			●
Ima previše vode.		●			●	
Nema dovoljno šećera.			●			
Loš kvalitet brašna.			●	●		
Pogrešna količina sastojaka (previše).	●					
Voda je suviše topla.		●				
Voda je suviše hladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

2. Za bagete

Ne dobijate očekivane rezultate? Tabela koja sledi će Vam pomoći.	MOGUĆI UZROK	REŠENJA
Četvrtina testa nije jednakog preseka.	Oblik početnog pravougaonika nije ujednačen ili nije ujednačene debljine.	Po potrebi stanjite oklagijom.
Testo se teško oblikuje.	Nedostaje malo vode u odnosu na recept.	Recept vam nije uspeo, krenite iz početka.
	Testo je previše mešeno.	Ponovo napravite loptu, ostavite da odstoji 10 minuta, pa krenite iz početka.
		Oblikovanje izvršite u 2 faze, sa 5 minuta pauze između.
Testo je lepljivo; teško je oblikovati bagete.	Sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Blago pospite brašnom ruke, ali ne i testo, ni radnu površinu ukoliko je moguće, i nastavite sa izradom bageta.
	Voda koju ste sipali u testo bila je vruća.	

Ne dobijate očekivane rezultate? Tabela koja sledi će Vam pomoći.	MOGUĆI UZROK	REŠENJA
Testo se cepa ili postaje grudvičasto na površini.	Testo je previše mešeno.	Ponovo napravite loptu, ostavite da odstoji 10 minuta, pre nego što krenete iz početka.
		Oblikovanje izvršite u 2 faze, sa 5 minuta pauze između.
Zaseci na četvrtini testa nisu oštri.	Testo je lepljivo: sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Ponovo počnite oblikovanje bageta nakon što ste blago posuli brašnom ruke, ali ne i testo, ni radnu površinu ukoliko je moguće.
	Sečivo nije dovoljno naoštreno.	Upotrebite priloženo sečivo ili, ako ga nemate, veoma oštar sitno nazubljen nož.
	Zaseci su napravljeni sa oklevanjem.	Zasecite žustrim pokretom, bez oklevanja.
Zaseci se zatvaraju ili se ne otvaraju tokom pečenja.	Testo je bilo previše lepljivo: sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Recept vam nije uspeo, krenite iz početka.
	Površina četvrtine testa nije bila dovoljno zategnuta prilikom oblikovanja.	Krenite iz početka i više zatežite testo u trenutku kada ga omotavate oko prsta.
Testo se cepa na stranama tokom pečenja.	Dubina zaseka četvrtine testa je nedovoljna.	Da biste postigli idealni oblik zaseka, pogledajte stranu 194.
Pečeni bageti se lepe za nosač.	Previše ste navlažili četvrtine testa.	Uklonite višak vode nanete četkicom.
	Kalupi nosača za bagete previše zapinju.	Blago nauljite kalupe nosača pre nego što stavite četvrtine testa na njih.
Bageti nisu dovoljno zapečeni.	Zaboravili ste da premažete četvrtine testa vodom pre početka pečenja.	Budite pažljivi prilikom sledeće izrade.
	Previše ste posuli bagete brašnom prilikom oblikovanja.	Dobro namažite vodom uz pomoć četkice pre početka pečenja.
	Sobna temperatura je visoka (viša od 30°C).	Koristite hladniju vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.
Bageti nisu dovoljno narasli.	Zaboravili ste da stavite kvasac.	Recept vam nije uspeo, krenite iz početka.
	Kvascu je možda istekao rok upotrebe.	
	Nije bilo dovoljno vode u odnosu na recept.	
	Bageti su bili spljošteni ili zbijeni prilikom oblikovanja.	

VODIČ KROZ TEHNIČKE PROBLEME

PROBLEMI	REŠENJA
Lopatica za mešenje se zaglavila u posudi.	Potopite lopaticu pre nego što je izvadite iz aparata.
Posle pritiska na taster  , ništa se ne dešava.	- EO1 treperi na displeju, čuje se zvučni signal: aparat je suviše vruć. Sačekajte jedan sat između dva ciklusa. - EOO treperi na displeju, čuje se zvučni signal: aparat je suviše hladan. Sačekajte da dostigne sobnu temperaturu. - HHH ili EEE prikazano i treperi na displeju, čuje se zvučni signal: neispravnost. Odnosite aparat u ovlašćeni servis. - Odloženi start je programiran.
Posle pritiska na taster  , motor radi, ali nema mešenja	- Posuda nije pravilno postavljena. - Lopatica za mešenje nedostaje ili nije pravilno postavljena. U navedenim slučajevima, zaustavite rad aparata dugim pritiskom na  dugme. Počnite pripremu recepta od početka.
Nakon odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	- Zaboravili ste da pritisnete taster  nakon programiranja - Kvasac je došao u kontakt sa solju ili vodom. - Nedostaje lopatica za mešenje.
Miris paljevine.	- Neki od sastojaka su se prelili preko ivice posude: isključite aparat iz struje, ostavite da se ohladi, a zatim očistite unutrašnjost vlažnim sunđerom bez deterdženta - Pripremljena smesa se prelila: količina korišćenih sastojaka je prevelika, naročito tečnosti. Poštujte količine koje su naznačene u receptima.

GARANCIJA

- Ovaj aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu; u slučaju neodgovarajuće upotrebe koja nije u skladu sa uputstvom proizvođač ne može snositi nikakvu odgovornost i garancija se poništava.
- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre prvog korišćenja aparata: Proizvođač neće prihvatiti odgovornost u slučaju bilo kakve upotrebe koja nije saglasna sa uputstvima.

ŽIVOTNA SREDINA

- U skladu sa važećim propisima, svaki aparat koji je van upotrebe morate učiniti trajno neupotrebljivim: isključite i isecite kabl pre nego što bacite aparat.

**ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - CIKLUSI PEČENJA - TABULKA CYKLŮ - CIKLUSOK
- TABEL CICLURI - TABUŁKA CYKLOV - TABLICA CIKLUSA - TABELA CIKLOV
- TABELA CIKLUSA - TSÜKLITE TABEL - CIKLU TABULA - CIKLŲ LENTELĖ -
TABELA CYKLI - TABLE OF CYCLES - CYCLI TABEL - OVERSIGTSSKEMA AF
CYKLUSSE - TABELL OVER SYKLUSER - TABELL ÖVER BAKPROGRAMMEN
PAISTAMISEN ERI VAIHEET - DEVİR TABLOLARI - TABLA DE CICLOS**

PROG. ПРОГ.	g-рр		h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.
BG	КОЛИЧЕСТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	ОФОРМЯНЕ	ИЗПИЧАНЕ 1ва ПАРТИДА	ИЗПИЧАНЕ 2ра ПАРТИДА	ПОСОЧЕНО ВРЕМЕ СЪС ЗВУКОВ СИГНАЛ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО
BS	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	VRIJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SERIJE	PEČENJE 2. SERIJE	PRIKAZANO VRIJEME PRILIKOM ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLOTE
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	ČAS NA PŘÍPRAVU	TVAROVÁNÍ	DOBA 1. PEČENÍ	DOBA 2. PEČENÍ	ČAS ZOBRAZENÝ PŘI ZVUKOVÉM SIGNÁLU	UCHOVÁNÍ V TEPLĚ
HU	MÉRET	HÉJ-ÁRN- YALAT	IDŐ-TARTAM	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	FORMÁZÁS	1. ADAG SÜTÉSE	2. ADAG SÜTÉSE	KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR	MELEGEN TARTÁS
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	TIMP DE PREPARARE	MODELARE	COACERE prima TURĂ	COACERE a 2-a TURĂ	TIMP AFIȘAT LA BIP	MENTINERE LA CALD
SK	HMOTNOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	DOBA PRÍPRAVY	TVAROVANIE	PEČENIE 1. VÁRKY	PEČENIE 2. VÁRKY	ČAS ZOBRAZENÝ NA DISPLEJI PRI PÍPNUTÍ	UCHOVANIE V TEPLĚ
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	ČAS ZA PRIPRAVO	OBLIKOVANJE	PRVA PEKA	DRUGA PEKA	PRIKAZAN ČAS DO ZVOČNEGA SIGNALA	OGREVANJE
SR	TEŽINA	ZAPEČE-NOST	UKUPNO VREME	VREME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. PARTIJE	PEČENJE 2. PARTIJE	PRIKAZANO VREME PRILIKOM ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLOTE
HR	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	VRIJEME PRIPREME	NAČIN IZRADE	PEČENJE 1. SLIJEDA	PEČENJE 2. SLIJEDA	PRIKAZANO VRIJEME KOD ZVUČNOG SIGNALA	ODRŽAVANJE TOPLINE
ET	KAAL	PRUUNIS- TAMINE	AEG	VALMISTAMISE AEG	VORMIMINE	ESIMESE AHJUTÄIE KÜPSEMINE	TEISE AHJUTÄIE KÜPSEMINE	KUVATAV AEG	SOOJANA HOIDMINE
LV	SVARŠ	GAROZAS IZVĒLE	KOPĒJAIS LAIKS	GATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. CEPIENA CEPŠANA	2. CEPIENA CEPŠANA	PARĀDĀS LAIKS PĒC PĪKSTIENA	TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANA
LT	SVORIS	PASKRUDI- NIMAS	VISAS LAIKAS	PARUOŠIMO LAIKAS	FORMAVIMAS	1 KEPIMAS	2 KEPIMAS	LAIKAS PO PYPTELĖJIMO	PAPILD
PL	WAGA	ZARUMIE- NIENIE	CZAS	CZAS PRZYGOTO- WANIA	FORMO- WANIE	1. PARTIA	2. PARTIA	WYŚWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM	ODGRZE- WANIE

EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (h)	BAKING 2nd BATCH (h)	TIME DISPLAYED DURING BEEPS	KEEP WARM (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGS-TIJD	VORMEN	BAKKEN 1e LADING (u)	BAKKEN 2e LADING (u)	TIJD GETOOND BIJ PIEPTOON	WARMHOUDEN (u)
DA	VÆGT (g)	BRUNING	TID I ALT (h)	TID AF TILBEREDNING	FORMNING	BAGNING AF 1. PORTION (h)	BAGNING AF 2. PORTION (h)	VIST TID VED BIPLYDE	HOLDE VARM (h)
NO	VEKT (g)	GYLLEN	TOTAL TID (h)	TID AV FORBEREDELSE	FORMING	STEKETID 1. BAKST (h)	STEKETID 2. BAKST (h)	TID VIST NÅR DET PIPER	VARMEHOLDING (h)
SV	STORLEK (g)	FÄRG	TOTAL TID (h)	TID AV PREPAREING	FORMNING	GRÄDDNING 1:A OMGÅNGEN(h)	GRÄDDNING 2:A OMGÅNGEN(h)	VISAD TID VID PIP	VARMHÅLLNING (h)
FI	PAINO (g)	PAAHTO	AIKA YHTEENSÄ (h)	VALMISTELUAIKA	MUOTOILU	1. ERÄN PAISTOAIKA (h)	2. ERÄN PAISTOAIKA (h)	ÄÄNIMERKKIEN AIKANA NÄKYVÄ AIKA	PITO LÄMPIMÄNÄ (h)
TR	EBAT (gr)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLAMA SÜRESİ	ŞEKILLENDİRME	PIŞİRME 1. PARTİ (saat)	PIŞİRME 2. PARTİ (saat)	BİP SESLERİ SIRASINDA GÖRÜNTÜLENEN SÜRE	SICAK TUTMA (saat)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOSTRADO AL SONAR EL PITIDO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
1	A*		2:16	1:06		1:10	-	1:52	1:00
			2:21			1:15	-	1:57	
			2:31			1:25	-	2:07	
	B**		3:16			1:10	1:10	2:52	
			3:26			1:15	1:15	3:02	
			3:46			1:25	1:25	3:22	
2	A* (400g)		2:31	1:26		1:05	-	2:10	1:00
			2:36			1:10	-	2:15	
			2:41			1:15	-	2:20	
	B** (800g)		3:36			1:05	1:05	3:15	
			3:46			1:10	1:10	3:25	
			3:56			1:15	1:15	3:35	

A* = 1 една партида - 1 pečenje - 1 pečení - 1 fegy sütésre - 1 tură de coacere - 1 pečenje - 1 enkratno peko - 1 pečenje - 1 slijed pečenja - 1 ahjutāie tarvis - 1 vienam cepienam - 1 vienam kepimui - 1 batch - 1 lading - 1 portion
1 bakst - en omgång - 1 erä - 1 parti - (400 g)

B** = 2 една партида - 2 pečenja - 1 pečení - 2 két sütésre - 2 ture de coacere - 2 pečenja - 2 dvakratno peko - 2 pečenja - 2 slijeda pečenja - 2 kahe ahjutāie tarvis - 2 diviem cepieniem - 2 diviem kepimams - 2 batches - 2 ladingen - 2 portioner - 2 bakster - två omgångar - 2 erää - 2 parti - (800 g)

PROG. ПРОГ.	g-рр		h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.	h-ó-ч-val.-st.
BG	КОЛИЧЕСТВО	ПРЕПИЧАНЕ	ОБЩО ВРЕМЕ	ПРИГОТВЯНЕ НА ТЕСТОТО (Месене, Покой, Бухване)	ГОТВЕНЕ	ПОТДЪРЖАНЕ ТОПЛО	ДОПЪЛНИТЕЛНО
BS	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TIJESTA (Mješenje-Odmaranje-Podizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
CS	HMOTNOST	VYPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS	PŘÍPRAVA TĚSTA (Hnětení-Odpočinek-Kynutí)	PEČENÍ	UCHOVÁNÍ V TEPLE	EXTRA
HU	MÉRET	HÉJ- ÁRNYALAT	IDŐTARTAM	TÉSZTAKÉSZÍTÉS (Dagasztás-Pihenés-Kelesztés)	SÜTÉS	MELEGEN TARTÁS	EXTRA
RO	COACERE	GREUTATE	TIMP TOTAL	PREAPARAREA ALUATULUI (Frământare-Repaus-Creștere)	COACERE	MENTINERE LA CALD	SUPLI- MENTAR
SK	VEĽKOSŤ	VYPEČENIE	ČAS	PRÍPRAVA CESTA (Hnetenie-Odpočinok-Kysnutie)	PEČENIE	UCHOVANIE V TEPLE	EXTRA
SL	TEŽA	ZAPEČENOST	CELOTNI ČAS	PRIPRAVA TESTA (Gnetenje – Počivanje – Vzhajanje)	PEKA	OGREVANJE	DODATNO
SR	TEŽINA	ZAPEČE-NOST	UKUPNO VREME	PRIPREMANJE TESTA (Mešenje-Odmaranje-Narastanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLOTE	EXTRA
HR	TEŽINA	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME	PRIPREMA TIJESTA (Miješenje-Odmaranje-Dizanje)	PEČENJE	ODRŽAVANJE TOPLINE	EXTRA
ET	KAAL	PRUUNIS- TAMINE	AEG	TAIGNA ETTE-VALMISTAMINE (Sõtkumine-hoidmine-kergitamine)	KÜPSETA-MINE	SOOJANA HOIDMINE	LISA
LV	SVARS	GATAVĪBA	KOPĒJAIS LAIKS	MĪKLAS GATAVOŠANA (mīcīšana-uzbriešana-pacelšana)	CEPŠANA	TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANA	PAPILDUS
LT	SVORIS	PASKRUDI-NIMAS	VISAS LAIKAS	TEŠLOS PAŠILDYMAS (minkymas-pauzė-pakėlimas)	KEPIMAS	PAPILD	ŠILDYMAS
PL	WAGA	ZARUMIENIENIE	CZAS	PRZYGOTOWANIE CIASTA (Wyrabianie, Odpoczynek, Wyrastanie)	WYPIEKANIE	ODGRZEWANIE	DODATKI
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Knedon-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DA	VÆGT (g)	BRUNING	TID I ALT (h)	TILBEREDNING AF DEJEN (Æltning-Hvile-Hævning) (h)	BAGNING (h)	HOLDE VARM (h)	EKSTRA (h)
NO	VEKT (g)	GYLLEN	TOTAL TID (h)	FORBEREDELSE AV DEIGEN (Elting-Hvile-Heving) (h)	STEKETID (h)	VARMEHOLDING (h)	EKSTRA (h)
SV	STORLEK (g)	FÄRG	TOTAL TID (h)	PREPAREING AV DEGEN (Knådning-Vila-Jäsning) (h)	GRÄDDNING (h)	VARMHÅLLNING (h)	EXTRA (h)
FI	PAINO (g)	PAAHTO	AIKA YHTEENSÄ (h)	TAIKINAN VALMISTAMINEN (Alustus-Lepo-Kohotus) (h)	PAISTO (h)	PITO LÄMPIMÄNÄ (h)	EXTRA (h)
TR	EBAT (gr)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAMURUN HAZIRLANMASI (Yoğurma-Dinlenmek-Abarma) (saat)	SİPİŞİRME (saat)	SICAK TUTMA (saat)	EKSTRA (saat)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)

1	500	1	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750	2	3:04		0:53		2:35
	1000	3	3:09		0:58		2:40
2	500	1	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750	2	2:09		0:53		1:49
	1000	3	2:14		0:58		1:54
3	500	1	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750	2	3:09		0:53		2:47
	1000	3	3:19		1:03		2:57
4	500	1	3:11	2:16	0:55	1:00	2:41
	750	2	3:16		1:00		2:46
	1000	3	3:21		1:05		2:51
5	500	1	2:11	1:21	0:50	1:00	1:56
	750	2	2:16		0:55		2:01
	1000	3	2:21		1:00		2:06
6	500	1	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750	2	3:20		0:53		2:50
	1000	3	3:25		0:58		2:56
7	500	1	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750	2	2:24		0:53		1:56
	1000	3	2:29		0:58		2:01
8	500	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750	2	1:30		0:50		1:20
	1000	3	1:35		0:55		1:25
9	1000	1	2:15	1:20	0:55	1:00	-
		2					
		3					
10	500	1	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750	2	3:11		0:55		2:49
	1000	3	3:16		1:00		2:54
11	-	1	0:10	-	0:10	-	-
		2	▼		▼		
		3	1:10		1:10		
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
		2					
		3					
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

1	СВЕТЛО - SVIJETLO - SVĚTLÁ - VILÁGOS - DESCHISĂ - SVETLÁ - SVETLO - LIGHT - SVIJETLO - HELE - GAIŠA - LIGHT - JASNY - LIGHT - LICHT - LYS - LYS - LJUS - VAALEA - AÇIK - CLARO
2	СРЕДНО - SREDNJE - STŘEDNÍ - KÖZEPES - MEDIE - STREDNÁ - SREDNJE - MEDIUM - SREDNJE - KESKMIINE - VIDĚJA - MEDIUM - ŚREDNI - MEDIUM - GEMIDDELD - MIDDEL - MIDDELS - MEDIUM - KESKITASO - ORTA - MEDIO
3	ТЪМНО - TAMNO - TMAVÁ - SÖTÉT - ÎNCHISĂ - TMAVÁ - TEMNO - DARK - TAMNO - TUME - TUMŠA - DARK - CIEMNY - DARK - DONKER - MØRK - MØRK - MÖRK - TUMMA - KOYU - OSCURO

Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината.

Napomena: ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja toplote.

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple.

Megjegyzés: a teljes időtartam nem tartalmazza a melegen tartási időtartamot.

Observație: durata totală nu include timpul de menținere la cald.

Poznámka: celkové trvanie nezahrňa čas uchovania v teple.

Opomba: Celotni čas delovanja ne vključuje časa segrevanja.

Napomena: Dužina trajanja programa ne uključuje zagrevanje.

Napomena: ukupno vrijeme trajanja ne uključuje vrijeme zagrijavanja.

Märkus: kogupikkus ei sisalda kuumutamisaega.

Piezīme: kopējā ilgumā nav iekļauta siltuma uzturēšana.

Pastaba: į bendrą trukmę nėra įskaičiuotas numatytas įšilimo laikas.

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury.

Comment: the total duration does not include warming time.

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.

Bemærk: den samlede varighed indbefatter ikke tiden med at holde varm.

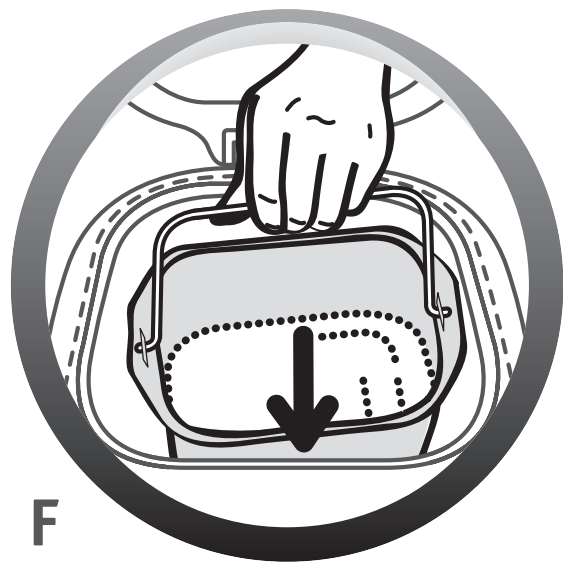
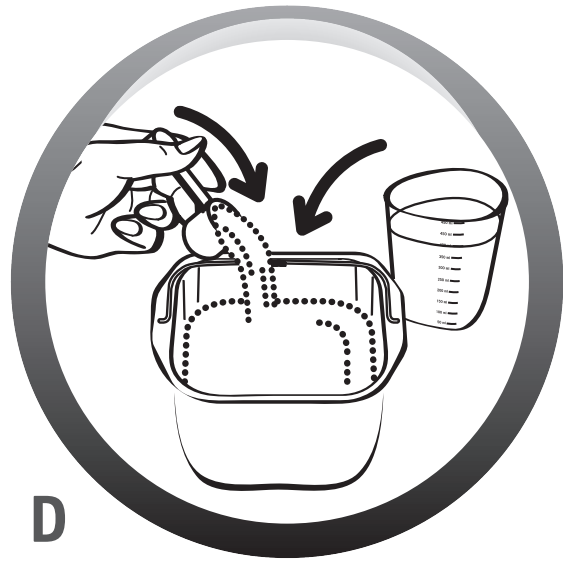
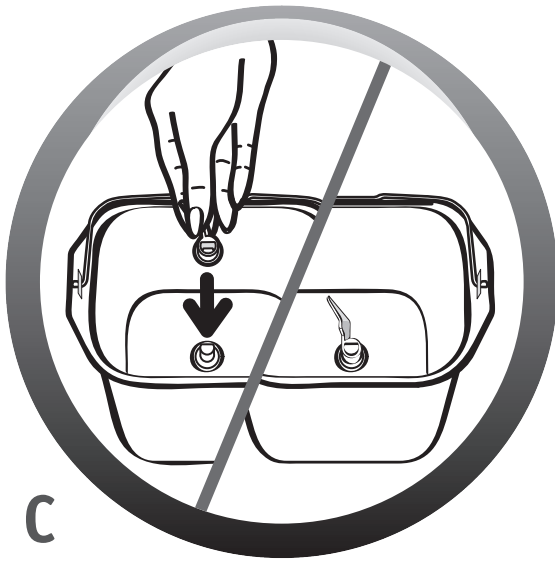
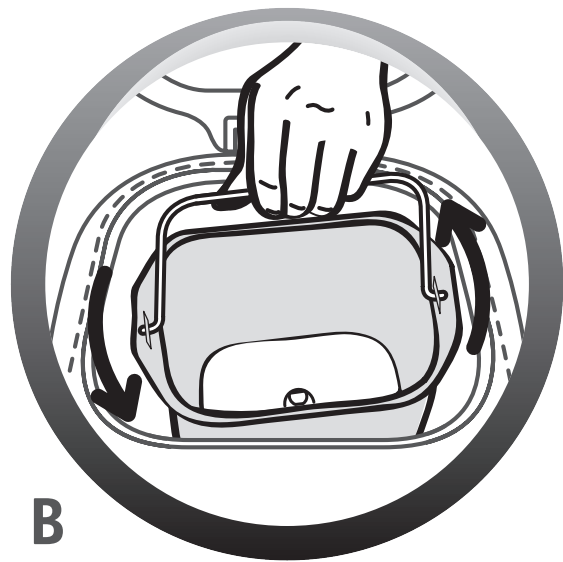
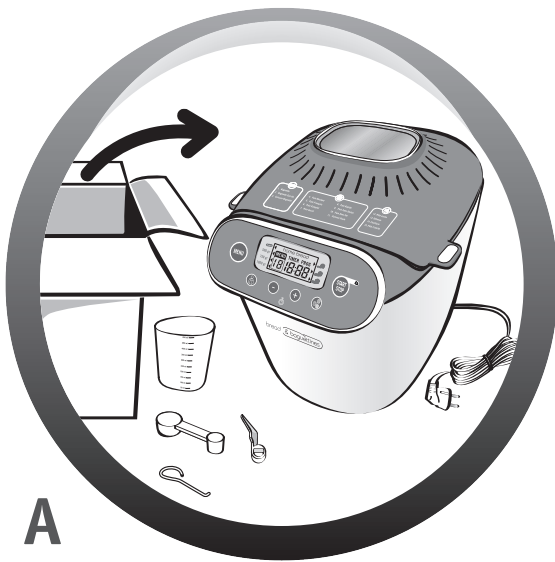
Merknad: Den totale tiden inkluderer ikke tiden for varmeholding.

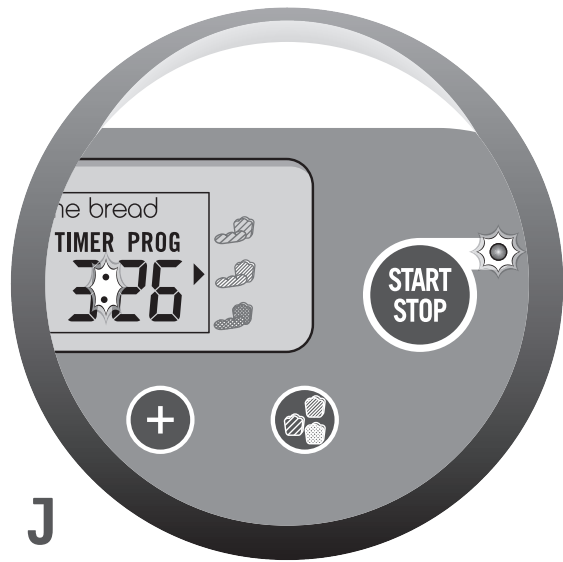
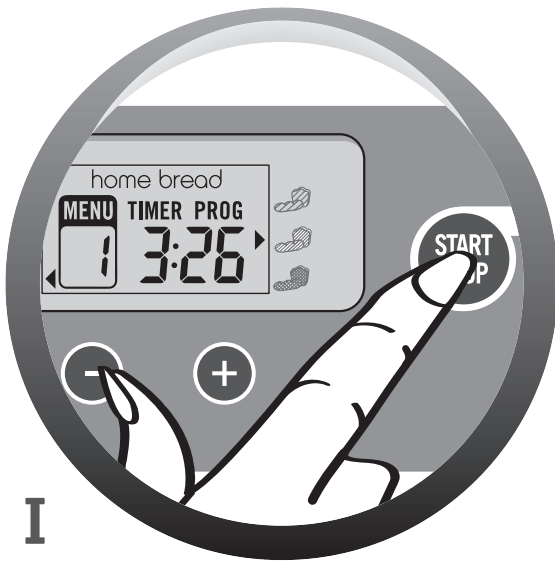
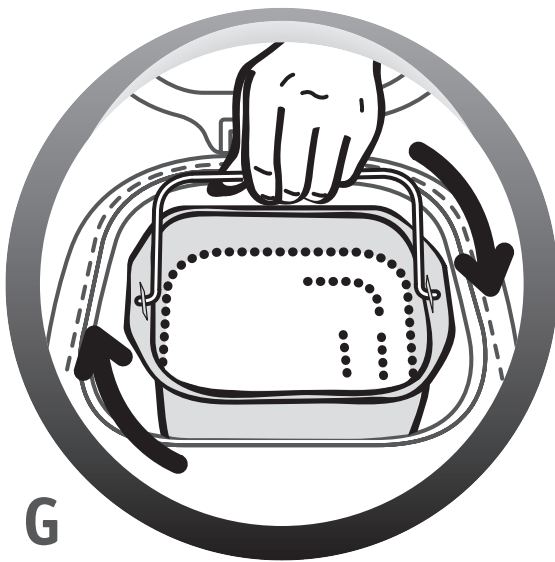
Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning.

Huom! Yhteenlasketussa ajassa ei ole huomioitu lämpimänä pitoa.

Not: toplam süreye için sıcak tutma zamanı dahil değildir.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.





INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentrale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عُمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψαδωνησ onn / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خري

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsaucens numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προϊόντος / Уникод / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y direcció del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Saticı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش

Distributor stamp/ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampilă vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampilă vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Saticı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو

BG	2-5 - 88-101	LT	46-49 - 242-255
BS	6-9 - 102-115	PL	50-53 - 256-269
CS	10-13 - 116-129	EN	54-57 - 270-283
HU	14-17 - 130-143	NL	58-61 - 284-297
RO	18-21 - 144-157	DA	62-65 - 298-311
SK	22-25 - 158-171	NO	66-69 - 312-325
SL	26-29 - 172-185	SV	70-73 - 326-339
SR	30-33 - 186-199	FI	74-77 - 340-353
HR	34-37 - 200-213	TR	78-81 - 354-367
ET	38-41 - 214-227	ES	82-85 - 368-381
LV	42-45 - 228-241		