BG

BS

CS

HU

RO

SK

SL

SR

HR

PL

EN

TR

ES

# Bulgarian

BG


| | | стр. |
|---|---|---|
| 1 | ОПИСАНИЕ | 2 |
| 2 | СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ | 3 |
| 3 | ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ | 7 |
| 4 | ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА | 14 |
| 5 | ЦИКЛИТЕ | 15 |
| 6 | СЪСТАВКИТЕ | 16 |
| 7 | ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ | 20 |
| 8 | ПРИГОТВЯНЕ И НАПРАВА НА ОТДЕЛНИ ХЛЕБЧЕТА | 21 |
| 9 | РЕЦЕПТИ | 23 |
| 10 | РЪКОВОДСТВО ЗА ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА | 28 |
| 11 | ГАРАНЦИЯ | 28 |
| 12 | ОКОЛНА СРЕДА | 28 |

## 1 ОПИСАНИЕ

**1.** Купа за хляб
**2.** Бъркалки
**3.** Капак с прозорец
**4.** Контролно табло
a. Екран за визуализация
a1. Индикатор за оформяне на малки хлебчета
a2. Преглед на програмата
a3. Ниво на препичане
a4. Програма за отложен старт
a5. Показване на минутите
b. Избор на програма
c. Избор на програма
d. Бутони за настройване на отложения старт и на температурата за програми 7 и 15
e. LED индикатор за работа на уреда
f. Бутон за включване/изключване
g. Настройване на степента на препичане

**5.** Държач за формите за печене
**6.** 2 форми за печене на багети с незалепващо покритие
**7.** 2 форми за печене на индивидуален хляб с незалепващо покритие

**Аксесоари:**
**8.** Нож
**9.** Мерителна лъжица
a. Супена лъжица = с.л.
b. Чаена лъжица = ч.л.
**10.** Кука за вадене на лопатките
**11.** Четка
**12.** Мерителна чаша

## ❷ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ
## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- Този електроуред не е предвиден да се ползва с отделен таймер за отложен старт или отделна система за дистанционен контрол.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба и не е предназначен за комерсиални цели, поради което гаранцията е невалидна ако:
  - уредът се използва в професионални кухни в магазини, офиси и други работни среди;
  - ако се използва в селскостопански къщи
  - от клиенти в хотели, мотели и други подобни социални среди;
  - в барове и закусвални.
- Този уред не е направен да се ползва от хора (включително деца) с психически, сетивни или ментални недостатъци, или от хора без необходимите знания и опит, без да бъдат наблюдавани или да без да бъдат инструктирани за начина на ползване на уреда от човек, който е отговорен за тяхната сигурност. Децата задължително трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допусне да си играят с уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден той задължително трябва да се подмени в оторизиран сервизен център или от

квалифициран специалист, за да се избегне евентуален риск.

- Този уред не е предвиден да се ползува от деца под 8 години, както и хора с ограничени физически и ментални способности и познания, освен ако не са инструктирани или надзиравани в боравенето с уреда и предварително запознати с евентуалните рискове.
  Децата не бива да играят с електроуреда.
  Пазете уреда и захранващия кабел извън обсега на деца!
- Този уред е проектиран за домакинска употреба на закрито и надморска височина под 4000 м.
- Внимание: риск от нараняване поради неправилна употреба на уреда.
- Внимание: повърхността на нагревателния елемент оставя загрята след употреба.
- Уредът не трябва да бъде потапян във вода или друга течност.

- Не превишавайте дозата на съставките указани в рецептите.

  **В подвижния съд в машината:**

  - Не превишавайте количеството от 1500 г тесто,
  - Не превишавайте количеството от 930 г брашно и 15 г мая.

  **В тавите за багети:**

  - Не приготвяйте повече от 450 гр. тесто наведнъж.
  - Не използвайте повече от 280 гр. брашно и 6 гр. мая за едно приготвяне.
- Използвайте кърпа или влажна гъба, за да почистите частите, които влизат в контакт с храната.

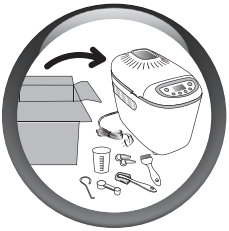
- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван съгладно инструкциите.
- За ваша безопасност този уред отговаря на всички стандарти и регулативни норми (Директива за нисък волтаж, Електромагнитна съвместимост, Материали безопасни при досег с храна, Околна среда...).
- Използвайте уреда върху стабилна повърхност, далеч от течаща вода, която би могла да го напръска, както и не в кухненски шкаф, ниша или под рафт.
- Уверете се, че необходимото захранване кореспондира с това на вашата електрическа инсталация. Евентуална грешка при включването би довела до анулиране на гаранцията на уреда.
- Вашият електроуред трябва да се включи в заземен контакт. Ако това е невъзможно, всеки един токов удар би могъл да нанесе сериозна повреда. За вашата безопасност заземяването на контакта трябва да кореспондира със съответните стандарти за електрическа инсталация във вашата страна.
- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън.
- Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.
- Изключвайте уреда, когато приключите работа или преди да го почиствате.
- Не използвайте уреда когато:
  - Захранващият кабел е дефектен или наранен
  - Уредът е бил изпускан на пода и показва видими знаци на ниезправност или не работи, както трябва.
- В тези случаи уредът трябва да бъде занесен в най-близкия сервизен център, за да се избегне евентуален риск.
- Вижте гаранционната карта.
- Всяка друга интервенция с изключение на почистване и ежедневна поддръжка, трябва да се извършва от квалифициран специалист в оторизиран сервизен център.
- Не потапяйте уреда, щепсела или захранващия кабел във вода или някаква друга течност.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси и да бъде достъпен за деца.
- Захрънващият кабел не трябва да бъде в контакт с горещите части на вашия уред, близо до източник на топлина или остри ръбове.
- Не местете уреда докато работи.
- **Не докосвайте прозореца за наблюдение по време и веднага след работа с уреда. Прозорецът може да е много горещ.**
- Не изключвайте уреда като дърпате захранващия кабел.
- Използвайте удължител, който е в изправно състояние и с щепсел за заземяване. Уверете се, че параметрите на удължителя отговарят на тези, които са указани върху вашия електроуред.
- Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
- Не използвайте уреда като средство за затопляне.
- Не използвайте уреда за други приготовления освен за хляб и сладко.
- Не поставяйте хартия, карти или пластмаса в уреда и не слагайте нищо върху него.
- В случай, че някоя част на уреда се запали не се опитвайте да я изгасите с вода. Изключете уреда и здушете пламъците с влажна кърпа.
- За ваша безопасност използвайте аксесоари и резервни части предназначени само за вашия уред.
- **В края на програмата винаги ползвайте кухненски ръкавици за да хванете тавичката или горещите части на уреда. Уредът и аксесоарът за печене стават много горещи по време на работа.**
- Никога не покривайте въздушните отвори.
- Бъдете много внимателни, може да излезе пара, когато отворите капака в края или по време на програмата.
- **Когато ползвате програма N 14 (сладко, компот) внимавайте с парата и горещите пръски, когато отваряте капака.**
- Примерното ниво на шума излизащ от този уред е 69 db.

**Да пазим околната среда!**

ⓘ Машината е изработена от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

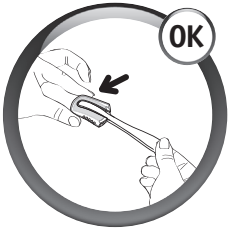
➲ Предайте ги в пунк т за събиране на вторични суровини.

# 3 ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



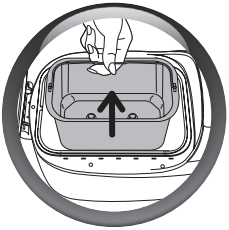
## 1. Разопаковане

- Разопаковайте вашия уред, приберете гаранционната карта и внимателно прочетете ръководството за употреба преди да ползвате за първи път.
- Поставете уреда върху стабилна повърхност. Извадете аксесоарите и махнете стикерите независимо отвън или отвътре на уреда.



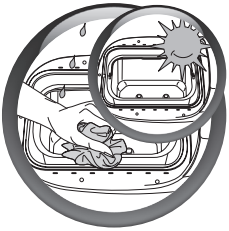

### Общи условия

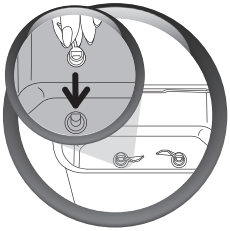
- Това приспособление е много остро. Дръжте го внимателно.



## 2. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Извадете формата за хляб, като я издърпате нагоре за дръжката.

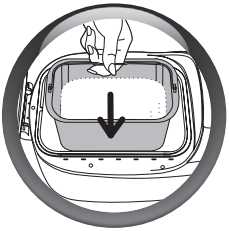


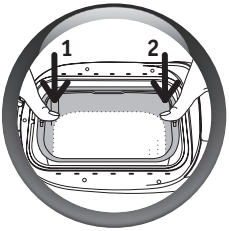


## 3. Почистване на корпуса

- Почистете корпуса на уреда с влажна кърпа и подсушете добре. **Лек мирис може да се усети, когато ползвате уреда за първи път.**
- След това нагласете бъркалките.

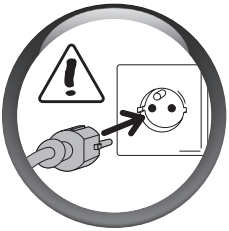
Смесването се подобрява, ако бъркалките са разположени една срещу друга.






## 4. Поставяне на тавичката

- Сложете тавичката в хлебопекарната.
- Натиснете надолу от двете страни на тавичката, та че тя да се застопори от двете страни в хлебопекарнат.

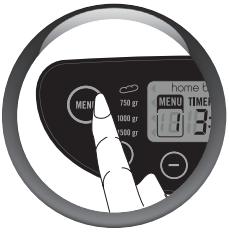


- Развийте кабела и го включете в заземен електрически контакт.
- След като чуете звуковия сигнал, програма 1 и настройката за средна степен на препичане се появяват по подразбиране.

За да се запознаете с уреда за хляб, ви препоръчваме да опитате първо с рецептата за **ОБИКНОВЕН ХЛЯБ**. За справка, вижте „ПРОГРАМА ЗА ОБИКНОВЕН ХЛЯБ“ стр. 9.

## 5. Избор на програма (Вижте характеристиките в таблицата на следващата стр.)

- Стойности по подразбиране се показват на дисплея за всяка една програма. Затова вие трябва да изберете желаните настройки ръчно.
- Избирайки програма преминавате серия от стъпки, които следват една след друга.

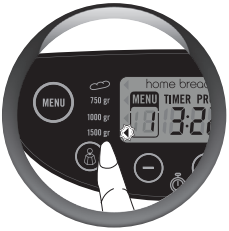



- Бутонът “**menu**” ви позволява да избирате определен брой различни програми. Всеки път, когато натискате бутона “**menu**”, номерът на панела на дисплея се придвижва към следващата програма от 1 до 19.
- Времето кореспондиращо с програмата излиза на дисплея.

| АКСЕСОАРИ | ПРОГРАМИ ПОСОЧЕНИ В МЕНЮТО | ХАРАКТЕРИСТИКИ |
|---|---|---|
| | | **ИНДИВИДУАЛЕН ХЛЯБ** |
| | За по-лесно справяне с проблемите при приготвянето на рецептите за индивидуален хляб, кореспондиращи с програми от 1 до 6 вие разполагате с наръчник за работа с вашата хлебопекарна. | |
| | **1.Багети** | Тази програма ви позволява да приготвите собствени багети и малки кифлички с хрупкава коричка. |
| | **2.Чиабата** | Програмата ще ви помогне да създадете този прочут италиански хляб, мек и ефирен, отличен за малки сандвичи. |
| | **3.Грезини** | Програмата за грезини ви позволява да приготвите рецепта за малки хлебчета, много фини, продълговати и хрупкави. |
| | **4. Питка** | Програма 4 е предназначена за приготвянето на плосък хляб, пухкав и влажен, турски специалитет, отлична основа за сандвичи. |
| | **5. Питка за сандвич** | Програма 5 е идеална за 8 малки бели питчици, кръгли и меки с лека текстура. |
| | **6. Кравайчета** | Тази програма ви дава възможност да приготвите малки сладки кравайчета, с лека констистенция от типа енсамада, много известни в Испания. |
| | **7. Препечени хлебни рулца** | Програма 7 ви позволява да затоплите и приготвите за 10 до 35 минути, всички видове хляб от програми от 1 до 6. Регулируеми интервали от по 5 минути. Хлебопекарната не бива да се оставя без надзор, когато работи в този режим. За да спре цикъла преди края на програмата я спрете ръчно START STOP.<br>Програма 7 разполага само с 2 избора за запичане:<br>- силен: за малки осолени хлебчета<br>- слаб: за малки хлебчета със захар<br>За да регулирате цвета на загара на кората, променете времето на печене. |
| | | **КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ** |
| | **8. Лесен хляб** | Програма 8 е за обикновен хляб, но може да бъде ползвана за повечето видове хляб от бяло брашно. |
| | **9. Френски хляб** | Програмата 9 кореспондира с рецепта за традиционен, хрупкав, френски хляб. |
| | **10. Пълнозърнест хляб** | Програмата 10 би трябвало да се избира, когато се ползва пълнозърнесто брашно. |
| | **11. Сладък хляб** | Програмата 11 се препоръчва при рецепти съдържащи повече мазнина и захар. Ако вие използвате готово тесто за кифли или млечен хляб, не надвишавайте количеството от 1000г тесто. |

| | | |
|---|---|---|
| | **12. Бърз хляб** | Програма 12 е специално за рецепта за супер бърз хляб. Водата за тази рецепта,трябва да се 35° C максимум. |
| | **13. Безглутенов хляб** | Програмата хляб без глутен е, специално за готови безглутенови миксове. Тя е предназначена за хора, които имат стомашни проблеми и имат нетърпимост към глутена в много от семената (жито, ръж, ечемик, овес, Камут, шпелта и др.). Вижте указаните спецификации на опаковката. Тавичката трябва винаги да бъде добре почистена, за да се избегне всеки риск от замърсяване с друг вид брашно. В случай на стриктна безглутенова диета, внимавайте маята, която използвате да бъде също безглутенова. Консистенцията от безглутенови брашна не прави тестото идеално. Тестото се лепи по стените на съда и трабва да бъде отстранявано с пластмасова шпатула. Безглутеновото тесто ще бъде с по-гъста консистенция и по лепкаво в сравнение с обикновения хляб. За тази програма е налично само тегло от 1000 гр. |
| | **14. Хляб без сол** | Намаляването на консумацията на сол намалява риска от сърдечносъдови заболявания. |
| | **15. Приготвяне на хляб** | Програмата е ограничена за 10 до 70 минути само, регулируема на стъпки от по 10 минути. Може да бъде избрана сама и използвана:<br>А) в съчетание с програмата за тесто.<br>Б) за претопляне или запичане на хляб, който вече е бил приготвен и е изстинал, докато и бил все още в тавичката.<br>В) за завършване на изпичането в случай, че електричеството е прекъснало, докато хляба се е приготвял START STOP. |
| | **16. Тесто** | Тази програма не готви. Това е програма за месене и втасване на всяко тесто с мая като тесто за пица например. |
| | **17. Паста** | Програма 17 само меси. Тя е предназначена за теста без мая като за юфка например. |
| | **18. Кекс** | Програма 18 може да се ползва за направата на сладкиши и кексове с бакпулвер. Максималното количество тесто при нея е 1000г. |
| | **19. Конфитюр** | Програмата 19 автоматично готви мармалад в тавичката. Плодовете трябва да са без костилки и нарязани.. |

**Обърнете внимание: За най-добри резултати с Виенски багети, моля следвайте инструкциите:**
**- Студена вода от хладилника**
**- Полуобезмаслено мляко от хладилника**
**- Брашно от хладилника**
**- Пакетче с добавките**
**- Пакетче с мая**
**- Масло на кубчета от хладилника**




## 6. Избиране количеството на хляба

- Количеството е заложено по подразбиране на 1500г. Това количество е показано с информационна цел.
- **Вижте рецептите за повече информация.**
- **Програми 7, 13, 15, 16, 17, 18 и 19 нямат зададени настройки за количество..**

За програми от 1 до 6, може да се изберат две тегла:
- около 400 гр. за 1 печене (от 2 до 4 отделни хляба), **в този случай се включва светлинният индикатор пред обозначението за тегло до 750 гр.**
- около 800 гр. за 2 печения (от 4 до 8 отделни хляба), **в този случай се включва светлинният индикатор пред обозначението за тегло до 1500 гр.**

- Натиснете бутона, за да зададете избраното количество. Възможни са три варианта: 750г, 1000г и 1500г. Индикаторната светлина светва след като зададете настройките.

## 7. Избиране степента на препичане

- Цветът на коричката е зададен по подразбиране среден.
- Цветът на коричката не може да се задава при програми 16, 17, 19. Възможни са три варианта на избор: СЛАБО/СРЕДНО/СИЛНО.
- Ако искате да промените зададената настройка, натиснете бутона, докато светлината на индикатора не освети съответната настройка.

## 8. Старт

- Натиснете бутона START STOP за да стартирате уреда. Светлинният индикатор светва. И двете точки на минутите започват да мигат. Програмата започва. Времето съответстващо на програмата се появява на дисплея. Последователните етапи автоматично преминават един след друг.

## 9. Програма за отложен старт

- **Уредът може да се програмира така, че сместа да е готова в часа, който сте избрали предварително, до 15 часа по-рано.**
  **Отложеният старт на програмата не е наличен за програми 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.**

Този етап настъпва, след като бъде избрана програмата, степента на препичане и теглото. Времето за изпълнение на програмата се изписва на екрана. Изчислете интервала от време от момента на стартиране на програмата до часа, когато желаете сместа ви да е готова. Уредът автоматично включва продължителността на циклите на програмата. С помощта на бутоните ⊕ и ⊖, задайте времето (⊕ нагоре и ⊖ надолу). С еднократно кратко натискане на бутоните преместването става със стъпка от 10 мин. С по-продължително натискане, преместването продължава със стъпки от 10 мин.

**Пример 1:** Ако сега е 20 ч. и искате хлябът ви да е готов в 7:00 ч. на следващата сутрин, програмирайте 11 ч. 00 мин. с помощта на бутони ⊕ и ⊖. Натиснете бутон START/STOP. Уредът ще издаде звуков сигнал.
На екрана се изписва PROG, а 2-те точки на таймера ще замигат. Обратното броене започва. Включва се светлинният индикатор за функциониране на уреда.
Ако се объркате или искате да промените настройката на часа, натиснете продължително бутона START/STOP, докато издаде звуков сигнал. На екрана ще се изпише времето по подразбиране.
Повторете действието.

**Пример 2:** В случая с програмата за 1 багета, ако в момента е 8 ч. и искате багетите ви да са готови в 19 ч., с помощта на бутоните ⊕ и ⊖ програмирайте 11 ч. 00 мин. Натиснете бутона START/STOP. Ще чуете звуков сигнал. На екрана се изписва PROG, а 2-те точки на таймера ще замигат. Обратното броене започва. Включва се светлинният индикатор за функциониране на уреда. Ако се объркате или искате да промените настройката на часа, натиснете продължително бутона START/STOP, докато издаде звуков сигнал. На екрана ще се изпише времето по подразбиране.
Повторете действието.

ВНИМАНИЕ: Трябва да предвидите 47 мин. преди края на изпичането (тоест, 18 ч. и 13 мин.) за дооформяне на хлебчетата или, ако става въпрос за 2 печения, 2x47 мин. преди края на програмата (тоест, 17 ч. и 26 мин.).

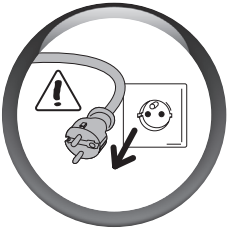
Относно времето за изпичане, определено за другите програми за отделни хлябове, направете справка с таблицата за времето на изпичане на стр. 18.
Времето за дооформяне в програмите за отделни хлябове не е включено в изчислението за време при отложено стартиране.

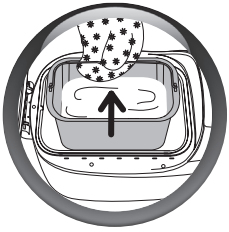
**Някои съставки се развалят бързо. Не използвайте програмите с отложен старт за рецепти, съдържащи следните съставки: прясно мляко, яйца, кисело мляко, сирене, пресни плодове.**

**При отложен старт, тихият режим се активира автоматично.**

## 10.Стоп

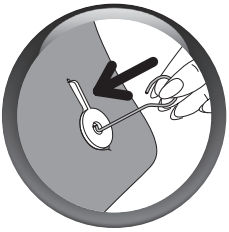
- В края на програмата автоматично се появява 0:00 на дисплея. Чуват се последователни звукови сигнали и светлинният индикатор мига.
- За да се спре сегашната програма или отмените отложения старт, натиснете бутона START STOP за 5 сек.





## 11. Изваждане на хляба(Тази стъпка не важи за печивата от таблицата „индивидуален хляб")

- След края на цикъла на изпичане, изключете уреда от захранването.
- Извадете формата за хляб, като я издърпате нагоре за дръжката. Винаги използвайте ръкохватки, защото дръжката на формата за хляб е гореща, също както и вътрешната част на капака.



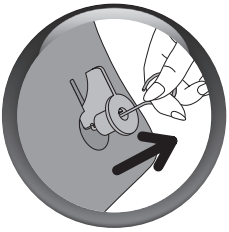
- Извадете хляба и го оставете върху решетка да изстине.
- Възможно е лопатките за месене да останат в готовия хляб, когато той се изважда. В този случай използвайте куката както следва:

> след като хлябът е изваден го поставете на една страна, докато е още топъл като го държите с помоща на кухненска ръкавица.

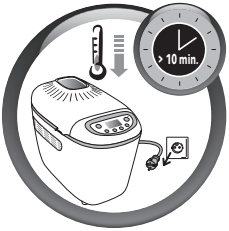
> С другата ръка мушнете куката в оста на лопатката за месене, издърпайте я внимателно, за да освободите лопатката за месене.

> Повторете операцията за другата лопатка.

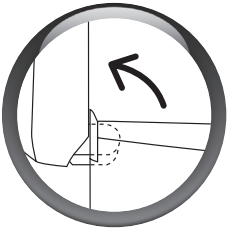
> Сложете хляба върху скара, за да изстине.

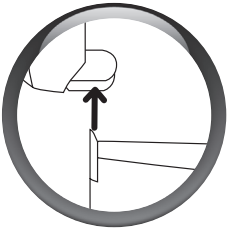


## 4 Почистване и поддържане

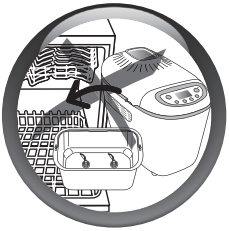



- Изключете уреда преди почистване.
- Дръпнете капака ако искате да разбъркате продуктите.
- Почистете всички части, самия уред и тавичката с влажна кърпа. Подсушете добре.
- Измийте тавичката и лопатките за месене с топла сапунена вода.
- Ако лопатката остане залепена в тавичката – накиснете за 5 – 10 минути.





- Ако е необходимо свалете капака, за да го измиете с топла вода.



- Не мийте нито една част в съдомиялна.
- Не използвайте домакински почистващи препарати, драскащи гъбички или алкохол. Използвайте мека, влажна гъба.
- Никога не потапяйте корпуса или капака.
- Не използвайте уреда за съхранение на храни, както и не бъркайте в него с метални прибори, за да не нараните незалепващото покритие.

## 5 Цикли

Таблицата на стр. 17 - 18 - 19 показва режима на различните програмни цикли.

**Месене**
За оформяне структурата на тестото, така че да бухне по-добре.

> **Спиране**
Позволява на тестото да почине и да подобри качествата си след измесването

> **Бухване**
Времето през което маята действа, за да втаса тестото и да разгърне своя аромат

> **Изпичане**
Трансформира тестото в хляб и му дава златиста хрупкава коричка..

> **Затопляне**
Поддържа хляба топъл след изпичане. Препоръчително е хлябът да бъде изваден веднага след изпичането му, при всички случаи.

**Месене:**

По време на цикъла и за програмите 7, 13, 15, 17, 19 вие може да добавяте съставки: сухи плодове или ядки, маслини, парчета бекон и др. Звуков сигнал индикира, кога можете да се намесите. Уверете се, че не слагате повече от зададените в рецептите съставки, или пък, че продуктите не излизат извън съда.

По време на изпълнение на програмите, посочени по-горе, натиснете еднократно бутон MENU (МЕНЮ), за да разберете колко време остава преди звуковия сигнал „добавка на съставки". За програми от 1 до 6 натиснете двукратно бутон MENU (МЕНЮ), за да разберете колко време остава преди оформяне на малките хлебчета.

Вижте сумарната таблица за времената на приготвяне и „екстра" колонката.
Тази колонка показва времето, което ще бъде показано на дисплея, когато чуете звуковия сигнал. За по-прецизна информация относно колко преди звуковия сигнал, е изведена колонката за време „екстра" от общото време за готвене.
**Например:** „екстра" = 2:51 и „общо време" = 3:13, съставките могат да бъдат добавени след 22 минути.

**Затопляне:** за програми 1-6 и 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 можете да оставите приготвленията в уреда. Едночасов цикъл на затопляне автоматично следва изпичането. Програми 7, 15, 16, 17, 19 не разполагат с функция „поддръжане на топлина".
Дисплеят остава на 0:00 за един час по време на затоплянето и светлинният индикатор мига. В края на цикъла, той спира автоматично след няколко последователни звукови сигнал.

# 6 СЪСТАВКИТЕ

**Мазните съставки и олио:** Мазните съставки правят хляба по-мек и по-вкусен. Така той ще се запази със същото добро качество за по-дълго време. Прекаляването с мазни съставки забавя втасването. Ако използвате масло, трябва да сте сигурни, че то е студено, и го нарежете на кубчета, за да се разпредели по хомогенен начин в сместа. Не слагайте разтопено масло. Избягвайте мазните съставки да влизат в контакт с маята, защото мазнината може да попречи на маята да поеме вода.

**Яйца:** Яйцата правят тестото по-богато, подобряват цвета на хляба и способстват за доброто развитие на средната му част. В рецептите се предвижда средно количество на яйцата около 50 гр., ако са по-едри – увеличете течността; ако са по-дребни, трябва да се използва по-малко течност.

**Мляко:** Може да използвате както прясно мляко (студено, ако в рецептата не е посочено друго) или мляко на прах. Млякото има, също така, емулгиращ ефект, който позволява получаването на по-равномерни мехурчета, а оттам и на добър външен вид на средата на хляба.

**Вода:** Водата рехидратира и активира маята. Едновременно с това, тя хидратира нишестето на брашното и способства за образуването на средата на хляба. Водата може да се замени, изцяло или от части, с мляко или друг вид течност. Температура: вижте параграфа в частта „подготовка на рецептите“ (стр. 21).

**Брашно:** Теглото на брашното варира значително в зависимост от вида на използваното брашно. В зависимост от качеството на брашното, резултатите от изпичането на хляба могат също така да са доста различни. Съхранявайте брашното в херметически затворен съд, защото то реагира на промените в атмосферните условия, като поема влагата или обратно, като я губи. За предпочитане е да използвате брашно, обозначено като „бързо втасващо“, „за хлебни изделия“ или „хлебарско“, вместо обикновено брашно. Добавянето на овесени ядки, трици, пшеничен зародиш, ръж или цели зърна в хлебното тесто ще доведе до получаването на по-тежък и по-малко бухнал хляб.

**Препоръчва се използването на брашно T55, освен ако в рецептата не е посочено друго. Ако използвате смес от различни специални брашна за хляб или кифлички или за млечен хляб, не превишавайте 1000 гр. тесто общо. Направете справка с препоръките на производителя относно употребата на брашното в настоящите смеси.** Пресяването на брашното също се отразява на резултатите: колкото по-пълнозърнесто е брашното (тоест, съдържащо части от обвивката на пшеничните зърна), тестото ще се повдигне по-малко и хлябът ще е по-сбит.

**Захар:** предпочитайте употребата на бяла и кафява захар или на мед. Не използвайте захар на бучки. Захарта подхранва маята, придава добър привкус на хляба и подобрява запичането на коричката му.

**Сол:** тя придава вкус на храната и позволява регулирането на действието на маята. Тя не трябва да влиза в контакт с маята. Благодарение на солта, тестото става твърдо, компактно и не втасва прекалено бързо. Освен това, солта подобрява структурата на тестото.

**Мая:** Маята за хляб се предлага в различни форми: прясна под формата на малки кубчета, суха активна за рехидратиране или суха готова за незабавна употреба. Маята се продава в по-големи количества (под формата на пръчка или съвсем прясна, предназначена за употреба във фурните), но вие можете да си купите прясна мая от най-близката фурна за хляб. Прясната и сухата, готова за употреба мая, трябва директно да се сипе във формата за хляб на уреда заедно с другите съставки. Все пак не забравяйте добре да разтриете прясната мая между пръстите си, за да улесните разпръсването й. Само сухата активна мая (на гранули) трябва да се разбърка с малко хладка вода преди да се използва. Температурата на водата трябва да е около 35°C, ако е по-ниска, маята ще отслаби ефективността си, а ако е по-висока има риск да загуби активността си. Бъдете внимателни и спазвайте предписаните дози, като преценявате как да умножите количествата, в случай че използвате прясна мая (вижте сравнителната таблица по-долу).

*Равностойни количества/тегла между сухата и прясната мая:*
Суха мая (в кафени лъжички)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Прясна мая (в гр.)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Добавките (сушени плодове, маслини, натрошен шоколад и др.):** можете да персонализирате рецептите си, като използвате всякакви допълнителни съставки по ваш вкус, като внимавате за следното:
> да изчаквате звуковия сигнал за добавяне на съставките, особено за по-крехките от тях,
> най-твърдите зърна (като лена или сусама) може да се сложат още в началото на замесването на тестото, с цел да се улесни работата на уреда (например при отложен старт),
> замразете парченцата натрошен шоколад, за да запазят формата си по време на месенето,
> да изцедите съставките, които са прекалено влажни или прекалено мазни (маслини или сланина например), да ги подсушите върху попивателна хартия и леко да ги оваляте леко в брашно за по-доброто им размесване и получаване на хомогенна смес,
> да не слагате съставките в прекалено големи количества, защото така се създава опасност тестото да не втаса както трябва, спазвайте указаните в рецептите количества,
> да не изсипвате добавки извън формата за хляб.

| ПРО-ГРАМА | ТЕГЛО (гр.) | ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО | ОБЩО ВРЕМЕ (ч.) | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА | ДООФОР-МЯНЕ | ИЗПИЧАНЕ 1-ва ПАРТИДА (ч.) | ИЗПИЧАНЕ 2-ра ПАРТИДА (ч.) | ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.) | СЪХРАНЯ-ВАНЕ НА ТОПЛО (ч.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 750* | 1 | 02:02 | 01:05 | | 00:57 | - | 01:39 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:59 | | | | 00:57 | 02:36 | |
| | 750* | 2 | 02:07 | | | 01:02 | - | 01:44 | |
| | 1500** | | 03:09 | | | | 01:02 | 02:46 | |
| | 750* | 3 | 02:12 | | | 01:07 | - | 01:49 | |
| | 1500** | | 03:19 | | | | 01:07 | 02:56 | |
| 2 | 750* | 1 | 01:50 | 01:15 | | 00:35 | - | 01:27 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:25 | | | | 00:35 | 02:02 | |
| | 750* | 2 | 01:55 | | | 00:40 | - | 01:32 | |
| | 1500** | | 02:35 | | | | 00:40 | 02:12 | |
| | 750* | 3 | 02:00 | | | 00:45 | - | 01:37 | |
| | 1500** | | 02:45 | | | | 00:45 | 02:22 | |
| 3 | 750* | 1 | 01:57 | 01:20 | | 00:37 | - | 01:29 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:29 | | | | 00:37 | 02:01 | |
| | 750* | 2 | 02:02 | | | 00:42 | - | 01:34 | |
| | 1500** | | 02:44 | | | | 00:42 | 02:16 | |
| | 750* | 3 | 02:07 | | | 00:47 | - | 01:39 | |
| | 1500** | | 02:54 | | | | 00:47 | 02:26 | |
| 4 | 750* | 1 | 01:03 | 00:35 | | 00:28 | - | 00:45 | 01:00 |
| | 1500** | | 01:31 | | | | 00:28 | 01:13 | |
| | 750* | 2 | 01:08 | | | 00:33 | - | 00:50 | |
| | 1500** | | 01:41 | | | | 00:33 | 01:23 | |
| | 750* | 3 | 01:13 | | | 00:38 | - | 00:55 | |
| | 1500** | | 01:51 | | | | 00:38 | 01:33 | |

1 СЛАБО
2 СРЕДНО
3 СИЛНО

Забележка: общата продължителност не включва времето за съхранение на топло.

**750*** = около 400 гр. (вижте стр. 9) **1500****= около 800 гр. (вижте стр. 9)

| ПРО-ГРАМА | ТЕГЛО (гр.) | ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО | ОБЩО ВРЕМЕ (ч.) | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА | ДООФОР-МЯНЕ | ИЗПИЧАНЕ 1-ва ПАР-ТИДА (ч.) | ИЗПИЧАНЕ 2-ра ПАР-ТИДА (ч.) | ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.) | СЪХРАНЯ-ВАНЕ НА ТОПЛО (ч.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 750* | 1 | 02:04 | 01:25 | | 00:39 | - | 01:36 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:43 | | | | 00:39 | 02:15 | |
| | 750* | 2 | 02:09 | | | 00:44 | - | 01:41 | |
| | 1500** | | 02:53 | | | | 00:44 | 02:25 | |
| | 750* | 3 | 02:14 | | | 00:49 | - | 01:46 | |
| | 1500** | | 03:03 | | | | 00:49 | 02:35 | |
| 6 | 750* | 1 | 02:02 | 01:05 | | 00:57 | - | 01:39 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:59 | | | | 00:57 | 02:36 | |
| | 750* | 2 | 02:07 | | | 01:02 | - | 01:44 | |
| | 1500** | | 03:09 | | | | 01:02 | 02:46 | |
| | 750* | 3 | 02:12 | | | 01:07 | - | 01:49 | |
| | 1500** | | 03:19 | | | | 01:07 | 02:56 | |
| 7 | - | 1 3 | 0:10 ▼ 0:40 | - | - | - | - | 0:10 ▼ 0:40 | - |

| ПРО-ГРАМА | ТЕГЛО (гр.) | ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО | ОБЩО ВРЕМЕ (ч.) | ВРЕМЕ ЗА ПРИ-ГОТВЯНЕ НА СМЕСТА | Етап (ч.) | ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.) | СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 750 g | 1 | 02:52 | 01:57 | 00:55 | 01:00 | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| | 750 g | 2 | 02:52 | | 00:55 | | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| | 750 g | 3 | 02:52 | | 00:55 | | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| 9 | 750 g | 1 | 03:00 | 02:00 | 01:00 | 01:00 | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| | 750 g | 2 | 03:00 | | 01:00 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| | 750 g | 3 | 03:00 | | 01:00 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| 10 | 750 g | 1 | 03:05 | 02:05 | 01:00 | 01:00 | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |
| | 750 g | 2 | 03:05 | | 01:00 | | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |
| | 750 g | 3 | 03:05 | | 01:00 | | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |

| ПРО-ГРАМА | ТЕГЛО (гр.) | ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО | ОБЩО ВРЕМЕ (ч.) | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТ-ВЯНЕ НА СМЕСТА | Етап (ч.) | ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСЛПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.) | СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | 750 g | 1 | 03:14 | 02:29 | 00:45 | 01:00 | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| | 750 g | 2 | 03:14 | | 00:45 | | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| | 750 g | 3 | 03:14 | | 00:45 | | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| 12 | 750 g | 1 | 01:28 | 00:43 | 00:45 | 01:00 | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| | 750 g | 2 | 01:28 | | 00:45 | | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| | 750 g | 3 | 01:28 | | 00:45 | | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| 13 | 1000 g | 1 2 3 | 02:11 | 01:11 | 01:00 | 01:00 | - |
| 14 | 750 g | 1 | 03:00 | 01:55 | 01:05 | 01:00 | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| | 750 g | 2 | 03:00 | | 01:05 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| | 750 g | 3 | 03:00 | | 01:05 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| 15 | 750 g | 1 | 0:10 ▼ 1:10 | - | 0:10 ▼ 1:10 | / | / |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| | 750 g | 2 | | | | | |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| | 750 g | 3 | | | | | |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| 16 | / | / | 01:15 | 01:15 | - | / | / |
| 17 | / | / | 00:15 | 00:15 | - | / | / |
| 18 | 1000 g | 1 2 3 | 02:08 | 00:25 | 01:43 | 01:00 | 01:45 |
| 19 | / | / | 01:30 | - | 01:30 | / | / |

# 7 Практически съвети

## 1. Приготвяне

- Всички съставки, които използвате трябва да са на стайна температура и да са точно претеглени. **Размеряването на течности с чаша е условно. Използвайте дозатора от комплекта, за да размервате в с.л. от едната страна и в ч.л. от другата страна**. Ако мерките, които ползвате не са правилни, това би довело до лоши резултати.
- Следвайте този ред на приготвяне

> Течности (масло, масло, яйца, вода, мляко)
> Сол
> Захар
> Брашно – първата половина
> Мляко на прах
> Специфични твърди съставки
> Брашно - втората половина
> Мая

- Точността на измерване на количеството на брашното е много важна. Ето защо брашното трябва да се съпоставя в зависимост от типа брашно, който се ползва. Използването на прясна и суха мая също влияе при приготвянето. Не използвайте бакпулвер, освен в рецептите, в които е посочено. Отворен пакет мая трябва да бъде използван в рамките на 48 часа.
- За да не попречите на тестото да бухне добре ви препоръчваме да сложите всички съставки в тавичката още в началото и да не отваряте капака, освен в случаите, в които е отбелязано това. Следвайте точно последователността и количеството на съставките посочени в рецептата. Първо течностите, после другите съставки. **Маята ни трябва да влиза в съприкосновение с течностите, захарта и солта**.
- **Приготвянето на хляба се влияе много от температурата и влажността**. В случай на висока температура използвайте течности, които са по-хладни от нормалното. Ако пък е студено ще е добре да затоплите леко водата или млякото (не повече от 35°C). За оптимален резултат ви препоръчваме да съблюдавате цялостна температура от 60°C (температура на водата + температура на брашното + стайна температура). Пример: ако стайната температура на вашия дом е 19°C, проверете дали температурата на брашното е 19°C, а температурата на водата е 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Също така, понякога ще е нужно да проверявате състоянието на тестото преди второто месене**: то трябва да оформи гладка топка, която да не се лепи по стените на тавичката.
  > ако цялото количество брашно не е омесено в тесто, добавете още малко вода.
  > ако тестото е твърде мокро и залепва по стените ще трябва да добавите малко брашно.

Такива корекции трябва да се правят малко по-малко ( не повече от 1 с.л. всеки път) и трябва да се види дали има някакво подобрение преди да се продължи.

- **Честа грешка е да се смята, че добавянето на повече мая ще накара хляба да бухне повече**. Прекалено много мая би направила структурата на тестото твърде крехка. То ще бухне твърде много и после ще спадне по време на печенето. Вие можете да определите структурата на тестото преди печене като го натиснете леко с пръсти: тестото трябва да бъде леко еластично и следите от пръстите да се скрият лека по-лека.
- При оформянето на тестото, то не трябва да се меси твърде дълго, иначе да не бъде получите очакваните резултати след изпичането.

## 2. Използване на хлебопекарната

- **В случай, че спре електричеството:** ако по време на цикъла програмата прекъсне, заради спиране на електричеството или някаква друга намеса машината притежава 7 минутна защита, през която настройките са запазени. Цикълът започва от там от където е спрял. След изтичането на това време настройките се губят.
- **Ако пуснете две програми една след друга изчакайте 1 час преди да стартирате втората**, за са може уредът да изстине добре. В противен случай на дисплея ще се появи код за грешка E01 (с изключение на програми 7 и 15).

# 8 ПРИГОТВЯНЕ НА ИНДИВИДУАЛНИ ХЛЯБОВЕ (програми от 1 до 7.)

**За да осъществите това, ще трябва да монтирате специалните приставки (аксесоари), предназначени за тази цел: 1 подложка за печене на багети (5), 2 незалепващи тавички за печене на багети (6-7), 1 нож за нарези (8) и 1 четчица (11).**

## 1. Как да месите и набухвате вашето тесто

- Включете уреда за хляб към захранването.
- След като чуете звуковия сигнал, на дисплея ще се изпише програма 1, която е програмата по подразбиране.
- Изберете степента на препичане.
- Не ви съветваме да печете само на едно ниво, тъй като иначе коричката ще е прекалено препечена.
- Ако искате да ползвате опцията за изпичане на 2 партиди: препоръчва се да оформите всичките си хлябове и да запазите половината от тях в хладилника за следващото печене.
- Натиснете бутона START/STOP. Индикаторът за функциониране на уреда ще светне, а 2-те точки на таймера ще замигат. Започва цикълът месене на тестото, последван от цикъла втасване.

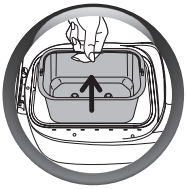
**Забележки:**

- По време на цикъла на месене е нормално някои места да не са все още добре размесени.
- Когато подготовката на хлебната смес е вече завършена, уредът за хляб преминава в режим на изчакване. Поредица звукови сигнали ще ви известят, че омесването и втасването на тестото са завършили и индикаторът за функциониране на уреда ще замига. Ще светне и индикаторът за оформяне на отделните хлябове.

**Следвайки стъпките на месене и бухване на тестото вие трябва да използвате тестото 1 час след звуковите сигнали. След това машината нулира времето и спира програмата. В този случай, ние ви препоръчваме да използвате програмата 7 за хляб за индивидуално изпичане.**

## 2. Пример за направа и изпичане на багети

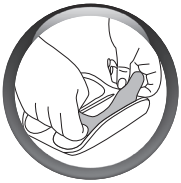
**За помощ, използвайте наличните съвети за оформяне на багети. Ние ще ви покажем как работи хлебопекарната, така че след няколко опита ще имате ваш собствен хляб. Следвайте стъпките и резултата е гарантиран.**



- Извадете формата за хляб от уреда.
- Поръсете леко с брашно работния ви плот.
- Извадете тестото от формата за хляб и го оставете на работния плот.
- Оформете тестото на топка и с помощта на нож го разделете на 4 тестени топки.
- Ще получите 4 тестени топки с еднакво тегло, които трябва да оформите на багети.

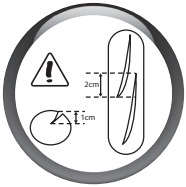
**За по-пухкави багети оставете тестените топки да престоят 10 минути, преди да ги дооформите.**
**Получената дължина на багета трябва да съответства на размера на незалепващата тавичка (приблизително 18 см).**

**Можете да разнообразите вкуса на хляба, като го украсите по ваш вкус. За тази цел, достатъчно е да овлажните и след това да оваляте топките в сусамово или в маково семе.**



- След като оформите багетите, ги поставете върху незалепващите тавички.

**Мястото на съединение на тестото на багетите трябва да се намира отдолу.**

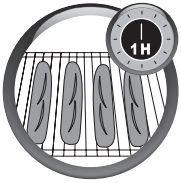



- За възможно най-добър резултат, направете диагонален нарез отгоре на всяка багета с назъбен нож или с предоставения нож за нарези, така че да се получи отвор от 1 см.

**Можете да разнообразите външния вид на багетите, като направите нарези с ножица по цялата й дължина.**

- С помощта на предоставената кухненска четчица намажете обилно горната част на всяка багета, като избягвате образуването на вода в незалепващите тавички.
- Поставете 2-те незалепващите тавички, в които са поставени багетите, върху подложката.
- Поставете подложката за багети в уреда на мястото на формата за хляб.
- Отново натиснете бутона START/STOP за да рестартирате програмата и да започне печенето на багетите.

**• В края на цикъла на печене, можете да избирате между 2 опции:**
**едновременно изпичане на 4 багети**
• Изключете машината за хляб от захранването. Извадете подложката за багети.
• Винаги използвайте ръкохватки, защото подложката е много гореща.
• Извадете багетите от незалепващите тавички и ги оставете да се охладят върху решетка.
**едновременно изпичане на 8 багети (2x4)**
• Изключете уреда от захранването. Винаги използвайте ръкохватки, защото подложката е много гореща.




- Извадете багетите от незалепващите тавички и ги оставете да се охладят върху някаква скара.
- Вземете останалите 4 багети от хладилника (на които сте направили нарези и сте намазали предварително).
- Наредете ги върху тавичките (внимавайте да не се изгорите).
- Сложете обратно подложката в уреда и натиснете отново бутона START/STOP.
- След като приключи печенето, изключете уреда от захранването.
- Извадете багетите от незалепващите тавички и ги оставете да се охладят върху решетка.

## 3. Направа и изпичане на отделните хлебчета

**За помощ при различните етапи направете справка с предоставената книжка с рецепти.**

## 9 РЕЦЕПТИ

### Лесен хляб (програма8)

ч.л. > чаена лъжица
с.л. > супена лъжица

Изпичане > средно

Тегло > 1000г

**Съставки:**

Олио > 2 с.л.
Вода > 325мл
Сол > 2 ч.л.
Захар > 2 с.л.
Сухо мляко > 2,5 с.л.
Брашто T55 > 600г
Суха мая > 1,5 ч.л.

**Важно! На същия принцип може да се приготвят и други рецепти за традиционен хляб: Френски хляб, пълнозърнест хляб, сладък хляб, бърз хляб, безглутенов хляб, хляб без сол, за тази цел просто изберете програмата кореспондираща с менюто.**

# УПЪТВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ ЗА КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ

| **Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.** | ПРОБЛЕМИ | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Хлябът бухва твърде много | Хлябът спада, след като е бухнал твърде много | Хлябът не бухва достатъч-но | Коричката не е достатъчно златиста | Външно е кафяв, но вътрешно не е изпечен | Отгоре и от страни хлябът е набрашнен |
| ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ | | | | | | |
| Бутонът е бил натиснат по време на приготвянето START STOP | | | | ● | | |
| Брашното не е достатъчно | | ● | | | | |
| Твърде много брашно | | | ● | | | ● |
| Маята не е достатъчно | | | ● | | | |
| Твърде много мая | | ● | | ● | | |
| Водата ни е достатъчно | | | ● | | | ● |
| Твърде много вода | | ● | | | ● | |
| Захарта не е достатъчно | | | ● | | | |
| Ниско качество на брашното | | | ● | ● | | |
| Грешни пропорции на съставките (твърде много) | ● | | | | | |
| Водата е много гореща | | ● | | | | |
| Водата е много студена | | | ● | | | |
| Грешна програма | | | ● | ● | | |

## Багети (програма1): за 8 багети

ч.л. > чаена лъжица
с.л. > супена лъжица

**Съставки:**
Вода > 340 мл
Сол > 2 ч.л.
Брашно T55 > 560 г
Суха мая > 2 ч.л.

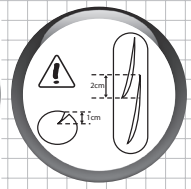
**Аксесоари**
1 упътване за ползване (5)
2 форми с незалепващо покритие (6)
1 ножче (8)
1 четка (11)

**За да станат вашите багети още по-меки добавете 1 с.л. мазнина към рецептата. Ако желаете да да добавите повече цвят във вашите багети прибавете към съставките 2ч.л. захар.**

1 2-та етапа, омесване и втасване на тестото, се изпълняват автоматично и общо продължават 1 ч. и 10 мин. (25 мин. за омесване и след това 45 мин. за втасване на тестото).

2 2 започнете да оформяте 4 от парчетата тесто, а другите 4 покрийте с кърпа или фолио.

**Можете да направите хлебчета по ваш вкус. За тази цел можете да оваляте оформените багети в семена от сусам или мак.**




За оптимален резултат направете отгоре прорези върху багетите по диагонал като ползвате назъбен нож, за да получите прорези с големина 1 см

**Можете да направите багетите различни като прорезите бъдат по дължина.**

3 С помощта на четка намажете отгоре багетите с вода като внимавате да не потече по незалепващата повърхност.

**Важно! Затварянето на багетите трябва да се намира отдолу.**

# УПЪТВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ ЗА ИНДИВИДУАЛНИ ХЛЯБОВЕ

| Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне. | Проблеми | Решения |
|---|---|---|
| Тестената топка не е с еднакво сечение. | Формата на правоъгълник в началото не е равна или с еднаква дебелина. | Загладете с точилка, ако е необходимо. |
| Тестото е лепкаво; трудно е да се оформят хлебчетата. | В сместа има прекалено много вода. | Намалете количеството на водата. |
| | Водата е прибавена в рецептата прекалено топла. | Леко си набрашнете ръцете, но не и тестото, нито работния плот, ако е възможно, и продължете да оформяте хлебчетата. |
| Тестото се разкъсва. | На брашното му липсва глутен. | Изберете брашно за сладкарски изделия (T 45). |
| | На брашното му липсва еластичност. | Оставете да почине за 10 мин., преди да го оформите. |
| | Формите са неправилни. | Претеглете тестените топки, за да бъдат с еднаква големина. |
| Тестото е плътно/ тестото е твърдо, за да се сложи във формата. | Липсва малко вода в рецептата. | Проверете рецептата или прибавете вода, ако брашното не е достатъчно абсорбиращо. |
| | Има твърде много брашно в сместа. | Размесете набързо и оставете да почине преди окончателното оформяне. Прибавете малко вода в началото на месенето. |
| | Твърде дълго обработвано тесто. | Оставете да почине за 10 мин., преди да го оформите. Набрашнете възможно най-малко работния плот. Оформете, като размесвате възможно най-малко тестото. Пристъпете към обработване на 2 етапа с 5 мин. почивка между тях. |
| Хлебчетата се допират и не са достатъчно изпечени. | Лошо разположение върху тавичките. | Разпределете оптимално пространството върху тавичките, за да разположите тестените топки. |
| | Твърде течно тесто. | Дозирайте добре течностите. |
| | | Рецептите са разработени за яйца от 50 гр. |
| | | Ако яйцата са по-големи, намалете с толкова количеството вода. |
| Хлебчетата залепват върху тавичката и са загорели. | Прекалено много смес за намазване | Изберете по-слабо препичане. Внимавайте да не разливате смес за намазване върху тавичката. |
| | Твърде много сте навлажнили тестените топки. | Отстранете излишната вода с четчица. |
| | Формите твърде много залепват. | Леко намажете формите с олио, преди да поставите тестото. |
| Хлебчетата не са достатъчно зачервени. | Забравили сте да намажете тестените форми с вода, преди да ги поставите за печене. | Бъдете внимателни при следващото приготвяне. |
| | Твърде много сте набрашнили хлебчетата по време на оформянето. | Намажете добре с вода с четчицата, преди да ги поставите за печене. |
| | Околната температура е висока (над 30°C). | Използвайте по-студена вода (между 10 и 15°C) и/или малко по-малко мая. |

| Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне. | Проблеми | Решения |
|---|---|---|
| Хлебчетата не са достатъчно надути. | Забравили сте маята в рецептата / няма достатъчно мая. | Следвайте указанията на рецептата. |
| | Маята ви вероятно е била с изтекъл срок. | Проверете датата на годност. |
| | На рецептата ви е липсвала вода. | Проверете рецептата или прибавете вода, ако брашното е твърде абсорбиращо. |
| | Хлебчетата са били твърде смачкани и притиснати при оформянето. | При оформянето мачкайте тестото възможно най-малко. |
| | Твърде дълго месено тесто. | |
| Хлебчетата са твърде бухнали. | Прекалено много мая | Сложете по-малко мая. |
| | Прекалено много втасване. | Леко притиснете хлебчетата, след като сте ги поставили върху формите. |
| Нарезите върху тестото не са ясни. | Тестото е лепкаво: прибавили сте твърде много вода в рецептата. | Започнете отначало етапа на оформяне на хлебчетата, като леко набрашните ръцете си, но не и тестото, нито работния плот, ако е възможно. |
| | Ножът не е достатъчно остър. | Използвайте предоставеното острие или, ако го нямате, много остър нож със ситни зъби. |
| | Нарезите ви са твърде колебливи. | Нарежете с решително движение, без колебание. |
| Нарезите имат тенденция да се затварят или не се отварят по време на печене. | Тестото е било твърде лепкаво: добавили сте твърде много вода в рецептата. | Проверете рецептата или добавете брашно, ако не поема достатъчно водата. |
| | Повърхността на тестото не е била достатъчно изпъната при оформянето. | Започнете отново, като разпънете повече тестото, когато го увивате около палеца. |
| Тестото се разкъсва отстрани при печене. | Дълбочината на нарезите върху тестото е недостатъчна. | Погледнете страница 25 за идеалната форма на нарезите. |

## 10 РЪКОВОДСТВО ПРИ ЕВЕНТУАЛНИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

| Проблеми | Решения |
|---|---|
| Лопатките за месене остават залепени в тавичката. | • Накиснете ги преди да ги извадите. |
| Лопатките за месене остават залепени в хляба. | • Намажете с малко мазнина лопатките за месене преди да сложите съставките в тавичката за хляб (стр. 13). |
| След като натиснете START/STOP нищо не се случва. | • Машината е твърде гореща. Изчакайте 1 час между 2 цикъла (код за грешка E01).<br>• Било е зададено отсрочено начало. |
| След като натиснете бутона START/STOP мотора се включва, но месенето не започва. | • Тавичката не е била правилно поставена.<br>• Липсва лопатка за месене или не е инсталирана правилно. |
| След отложения старт хлябът не е втасал достатъчно или нищо не се е случило. | • Забравили сте да натиснете бутона START/STOP след програмирането.<br>• Маята е попаднала в контакт с солта и/или водата.<br>• Липсват лопатките за месене. |
| Мирише на изгоряло. | • Някои от съставките са попаднали извън тавичката: оставете машината да изстине и я изчистете отвътре с влажна гъба и без почистващ препарат.<br>• Приготвеното прелива: количеството на съставките, които са използвани е голямо и приготвеното е твърде течно. Следвайте пропорциите указани в рецептата. |

## 11 ГАРАНЦИЯ

- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън. Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.
- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван съгласно инструкциите.

## 12 ОКОЛНА СРЕДА

- В съответствие със съществуващите регламенти, когато уредът се извежда от употреба той трябва да се направи неизползваем. За тази цел изключете кабела и после го отрежете преди да изхвърлите устройството.

# Bosanski

BS


| | | strana |
|---|---|---|
| 1 | OPIS | 30 |
| 2 | SIGURNOSNE UPUTE | 31 |
| 3 | PRIJE PRVE UPOTREBE | 34 |
| 4 | ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE | 41 |
| 5 | CIKLUSI | 42 |
| 6 | SASTOJCI | 43 |
| 7 | PRAKTIČNI SAVJETI | 47 |
| 8 | PRIPREMA I PEČENJE HLJEBA | 48 |
| 9 | RECEPTI | 50 |
| 10 | PROBLEMI I MOGUĆA RJEŠENJA | 55 |
| 11 | GARANCIJA | 55 |
| 12 | ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE | 55 |

## 1 OPIS

1. Posuda za hljeb
2. Lopatice za miješenje
3. Poklopac s prozorčićem
4. Kontrolna ploča
   a. Displej
      a1. Pokazivač oblikovanja malih hljebova
      a2. Prikaz programa
      a3. Stepen zapečenosti
      a4. Odloženo programiranje
      a5. Prikaz vremena pečenja
   b. Izbor programa
   c. Odabir težine
   d. Tipka za podešavanje odgođenog starta i vremena potrebnog za programe 7 i 15
   e. Indikacijska lampica - svijetli kad je aparat uključen
   f. Tipka uključi/isključi
   g. Odabir stepena zapečenosti
5. Postolje za pečenje
6. Dvije posude za bagete sa neprijanjajućom oblogom
7. Dvije posude za pečenje hljeba sa neprijanjajućom oblogom

**Pribor:**

8. Nož za rezanje
9. a. Velika mjerna kašika
   b. Mala mjerna kašika
10. Kukica za vađenje lopatica za miješenje
11. Četkica
12. Mjerna posuda

## ❷ SIGURNOSNE UPUTE
## VAŽNA UPOZORENJA

- Ovaj aparat nije namijenjen za korištenje uz vanjski tajmer ili uz daljinski upravljač.
- Ovaj aparat namijenjen je samo za upotrebu u kućanstvu.

  On nije namijenjen za upotrebu u slijedećim slučajevima, koji nisu obuhvaćeni garancijom:
  - U kancelarijskim kuhinjama, kuhinjama prodavnica i drugim radnim okruženjima,
  - Na farmama,
  - Od strane gostiju hotela, motela i sličnih objekata,
  - U prenoćištima i sl.
- Aparat nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, osoba bez iskustva ili znanja, osim ako se ne koristi pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

  Aparat koristite na stabilnoj radnoj površini, daleko od prskanja vode.
- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja na aparatu, mora obaviti ovlašteni servis.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene ili osobe bez iskustva ili

znanja, ukoliko su pod nadzorom ili prethodnim instrukcijama u vezi s upotrebom ovog aparata. Djeca se ni u kom slučaju ne smiju igrati ovim aparatom. Ako čišćenje i održavanje aparata ponekad i povjerite djetetu, ono mora biti starije od 8 godina i pod nadzorom odraslih.

- Aparat i kabal uvijek držite izvan domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Ovaj aparat je namijenjen za kućnu upotrebu u zatvorenim prostorijama i samo na nadmorskoj visini ispod 4.000 m.
- Oprez: opasnost od povreda uslijed nepropisne upotrebe aparata.
- Oprez: nakon upotrebe na površini grijača se zadržava toplota.
- Aparat se ne smije uranjati u vodu niti druge tečnosti.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

  **U posudi za hljeb:**

  - ne prelazite ukupnu količinu od 1500 g tijesta.
  - ne prelazite količinu 930 g brašna i 15g kvasca.

  **U kalupima za bagete:**

  - nemojte pripremati preko 450 g tijesta odjednom.
  - nemojte koristiti više od 280 g brašna i 6 g kvasca po seriji kuhanja.
- Krpom ili vlažnom spužvom očistite dijelove koji dolaze u dodir s hranom.

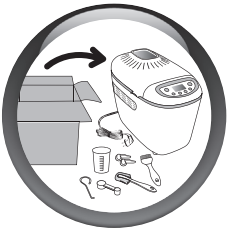
- Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe aparata: svaka upotreba koja nije u skladu s ovim uputama oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Radi Vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa sigurnosnim tehničkim pravilima i standardima (direktiva o niskom naponu, elektromagnetna kompatibilnost, materijali koji su u kontaktu s hranom, okolina i sl.)
- Osigurajte da napon kabla odgovara naponu Vaših električnih instalacija.
- Svako pogrešno priključivanje aparata poništava garanciju. Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U protivnom, može doći do udara, koji će uzrokovati ozbiljna oštećenja. Radi Vaše sigurnosti, uzemljenje mora odgovarati standardima električnih instalacija u Vašoj zemlji.
- Aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna upotreba, neispravna upotreba ili upotreba koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti i garancija se poništava.
- Aparat uvijek isključite iz utičnice ukoliko ga ne koristite kao i prilikom čišćenja.
- Aparat nemojte koristiti ako je:
  - kabal oštećen,
  - aparat ispao na pod i pokazuje vidljive znakove oštećenja ili ako ne funkcionira ispravno.

  U tom slučaju, odnesite aparat u najbliži ovlašteni servis, kako biste izbjegli svaku opasnost. Pogledajte uslove garancije.
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Nikada ne uranjajte aparat, kabal ili utičnicu u vodu ili sličnu tekućinu.
- Ne ostavljajte kabal da visi na dohvatu djeci.
- Spriječite da se kabal nalazi u blizini ili dodiru s vrućim dijelovima aparata, izvorom toplote ili s oštrim rubovima.
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Ne pomjerajte aparat za vrijeme upotrebe.
- **Ne dirajte kontrolni prozorčić tokom i neposredno nakon ciklusa pečenja. Prozorčić dostiže visoku temperaturu.**
- Ne isključujte aparat povlačeći kabal.
- Koristite samo ispravan produžni kabal, koji je uzemljen i osigurajte da žice imaju poprečni presjek, približno jednak aparatu.
- Ne postavljajte aparat na drugi aparat.
- Ne koristite aparat kao izvor toplote.
- Ne stavljajte papir, karton ili plastiku u aparat i ne pokrivajte ga.
- Ako se bilo koji dio aparata zapali, ne koristite vodu da biste ugasili požar. Isključite aparat i ugušite plamen vlažnom krpom.
- Zbog vlastite sigurnosti, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem aparatu.
- **Na kraju programa koristite uvijek kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili vruće dijelove aparata. Tokom upotrebe, aparat se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivajte ventilacijske otvore.
- Obratite pažnju na paru koja izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Ako koristite program 14 (džem, kompoti) obratite pažnju na paru i na udare pare prilikom otvaranja poklopca.**
- Snaga zvuka koju proizvodi ovaj aparat je 69 decibela.

**Pomozimo zaštiti okoline!**

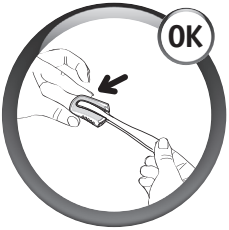
Vaš aparat posjeduje mnogo materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrijebiti.
Odnesite ga na za to predviđeno mjesto.

## 3 PRIJE PRVE UPOTREBE



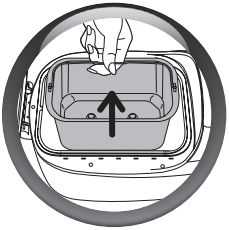
### 1. RASPAKIVANJE

- Odmotajte aparat, sačuvajte garantni list i pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu prije prve upotrebe aparata.
- Postavite aparat na čvrstu podlogu. Skinite svu ambalažu, naljepnice i pribor koji je u pakiranju.



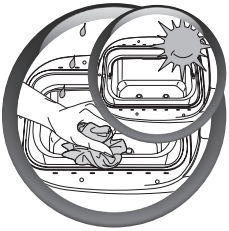

### Upozorenje

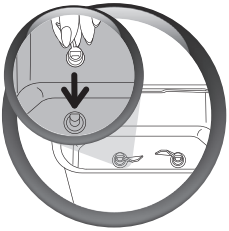
- Pribor (nož za rezanje hljeba) vrlo je oštar. Oprezno i pažljivo ga upotrebljavajte.



### 2. PRIJE UPOTREBE VAŠEG APARATA

- Izvadite posudu za pečenje tako da povučete dršku prema gore.

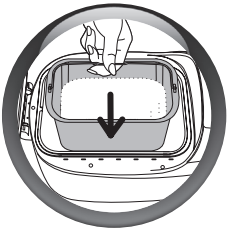


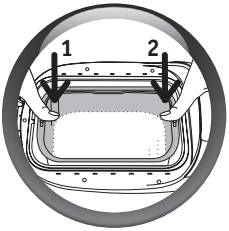


### 3. ČIŠĆENJE POSUDE

- Posudu aparata očistite mokrom krpom. Dobro osušite. **Prilikom prve upotrebe može se širiti blagi miris.**
- Prilagodite potom lopatice za miješanje.

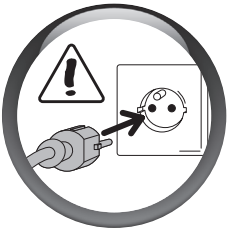
Tijesto se bolje mijesi ako su lopatice za mješanje postavljene jedna nasuprot drugoj.






## 4. ZAPOČNITE SA UPOTREBOM

- Postavite posudu za hljeb.
- Pritisnite posudu sa jedne, zatim sa druge strane, kako bi nalegle na spone, a kopče se dobro zakopčale s obje strane.

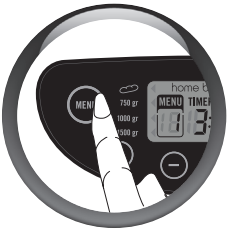


- Odmotajte kabal i uključite ga u električnu utičnicu s uzemljenjem.
- Nakon zvučnog signala, program 1 i srednji stepen zapečenosti pokažu se prema prethodno definiranim postavkama.

Kako biste se upoznali sa radom vašeg aparata, savjetujemo vam da najprije isprobate recept za **OSNOVNI HLJEB**. Vidi « PROGRAM OSNOVNI HLJEB » strana 36.

## 5. ODABERITE PROGRAM (POGLEDAJTE KARAKTERISTIKE U TABELI NA SLJEDEĆOJ STRANICI)

- Za svaki se program na displeju pojavljuju prethodno odabrani programi. Zbog toga treba ručno odabrati željeni program.
- Izbor jednog programa pokreće niz koraka koji se automatski odvijaju jedan za drugim.

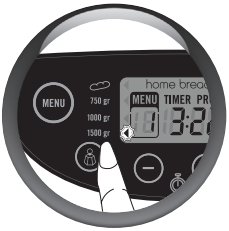



- Pritisnite tipku **"MENU"** koja Vam omogućava odabir određenog broja različitih programa. Svaki put kada pritisnete tipku **"MENU"** broj programa na ekranu se mijenja od 1 do 19.
- Vrijeme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na displeju.

| PRIBOR | DOSTUPNI PROGRAMI | OPIS |
|---|---|---|
| | | **VRSTA HLJEBA** |
| | Da bismo Vam pomogli u pripremi hljeba koji odgovara programima od 1 do 6, prilažemo dopunski vodič za izradu hljeba. Hljeb se priprema u nekoliko etapa, a ciklus pečenja slijedi nakon miješenja. | |
| | **1. Slani baget i rolnice** | Pomoću programa za izradu bageta možete sami ispeći fine i hrskave bagete. |
| | **2. Italijanski hljeb/ ciabatta** | Pomoću drugog programa možete ispeći najpoznatiji italijanski hljeb - ciabattu, sa mekom i prozračnom sredinom odličnom za male sendviče. |
| | **3. Štapići** | Pomoću programa za štapiće možete prema receptu pripremiti fine, tanke i duge štapiće. |
| | **4. Pogača** | Program 4 prilagođen je pripremi pogače sa mekom i prozračnom sredinom, poput turskih lepinja, što je odlična osnova za sendviče. |
| | **5. Lepinje** | Program 5 idealan je za pripremu 8 okruglih i mekanih lepinja lagane teksture. |
| | **6. Slatki baget i pecivo** | Pomoću programa 6 peku se slatka peciva, čije tijesto nije jako gusto i liči na poznate španske „pužiće“. |
| | **7. Pečenje malog hljeba** | Program 7 omogućava podgrijavanje i pečenje u vremenu od 10 do 35 minuta svih hljebova iz programa od 1 do 6. Mogućnost podešavanja u razmacima od 5 minuta. Ne smijete ostaviti pekač bez nadzora prilikom korištenja programa 7.<br>Za prekidanje ciklusa prije njegovog kraja, ručno zaustavite program dužim pritiskom na tipku START STOP.<br>Program 7 omogućuje 2 stepena zapečenosti:<br>- tamno: za posoljene male hljebove<br>- svijetlo: za pošećerene male hljebove<br>Za prilagođavanje stepena zapečenosti korice, mijenjajte trajanje pečenja. |
| | | **KLASIČNI HLJEB** |
| | **8. Osnovni bijeli hljeb** | Program 8 se koristi za pripremu raznih vrsta peciva i hljeba od bijelog (pšeničnog) brašna. |
| | **9. Francuski hljeb** | Program 9 odgovara receptu za tradicionalni francuski, hrskavi, bijeli hljeb. |
| | **10. Integralni hljeb** | Odaberite program 10 kada koristite brašno za hljeb od integralnih žitarica. |
| | **11. Slatki hljeb** | Program 11 je prilagođen receptima koji sadrže više masnoća i šećera. Ukoliko već koristite pripremljena tijesta za brioše ili mliječni hljeb, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g tijesta. Predlažemo Vam da pri pripremi prvih brioša odaberete prvi stepen zapečenosti (svijetla korica). |

| | | |
|---|---|---|
| | **12. Super brzi bijeli hljeb** | Program 12 je posebno prilagođen za pripremu prema receptima za brzi hljeb, koji ćete naći u knjižici recepata uz aparat. Za taj recept, voda treba da bude maksimalne temperature 35°C. |
| | **13. Hljeb bez glutena** | Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob...). Posudu za hljeb treba temeljno čistiti da bi se izbjegao rizik da dođe u dodir sa drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uvjerite se da i kvasac koji koristite takođe ne sadrži gluten. Sastav brašna bez glutena ne daje idealno tijesto. Tijesto se lijepi za ivice posude i mora se skidati pomoću mekane plastične lopatice. Hljeb bez glutena biće gušći i svijetliji nego običan hljeb. Za ovaj program možete da izaberete samo težinu 1000 g. |
| | **14. Hljeb bez soli** | Smanjenim unosom soli smanjuje se opasnost od bolesti srca i krvnih sudova. |
| | **15 . Pečenje hljeba** | Program za pečenje podrazumijeva samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, sa podešavanjima u intervalima od deset minuta, za tri stepena zapečenosti: svijetlu, srednju i tamnu koricu. Može se upotrebljavati :<br>a) zajedno s programom za dizana tijesta,<br>b) za podgrijavanje već pečenog i ohlađenog hljeba ili da biste njegovu koricu učinili hrskavijom,<br>c) za završetak pečenja u slučaju dužeg nestanka struje za vrijeme jednog ciklusa pečenja hljeba. Ovaj program ne podrazumjeva pečenje pojedinačnih hljebova. **Pekač hljeba ne smete ostaviti bez nadzora prilikom korištenja programa 15.**<br>**Za prekidanje ciklusa prije kraja, ručno zaustavite program dužim pritiskom na tipku START/STOP.** |
| | **16. Tijesto za hljeb** | Program za tijesta ne predviđa pečenje. Odgovara programu za miješenje i narastanje bilo kojeg tijesta. Npr.: tijesto za pizzu. |
| | **17. Tjestenina** | Program 17 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za pripremu raznih tjestenina, rezanaca... |
| | **18. Kolač** | Program 18 omogućava pripremu poslastica i kolača sa praškom za pecivo. Za taj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g. |
| | **19. Džem** | Program 19 automatski priprema džem u posudi. Potrebno je prethodno izvaditi košpice i krupno narezati voće.. |

**Zapamtite: za najbolje rezultate sa bečkim bagetama, molimo pratite ova uputstva:**
**-Hladna voda direktno iz frižidera**
**-Poluobrano mlijeko direktno iz frižidera**
**-Brašno direktno iz frižidera**
**-Kesice sa sastojcima za pripremu tijesta**
**-Kesica sa kvasacem za pripremu tijesta**
**-Narezani puter direktno iz frižidera.**




## 6. ODABERITE TEŽINU HLJEBA

- Težina hljeba podešena je na standardnih 1.500 g. Navedena težina je indikativna.
- **Za preciznije podatke, pogledajte detalje recepata.**
- **Nema mogućnosti postavljanja težine za programe 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

Za programe od 1 do 6 možete odabrati dvije težine:
- približno 400 g za 1 pečenje (2 do 4 pojedinačna hljeba), **signalno svjetlo se upali naspram težine od 750 g.**
- približno 800 g za 2 pečenja (4 do 8 pojedinačna hljeba), **signalno svjetlo se upali naspram težine od 1500 g.**

- Pritisnite tipku , da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se signalno svijetlo prema odabranoj težini.

## 7. STEPEN ZAPEČENOSTI HLJEBA

- Na početku, zapečenost je na srednjem stepenu..
- Nema mogućnosti podešavanja stepena zapečenosti u programima 16, 17, 19. Postoji mogućnost izbora tri stepena zapečenosti: SVIJETLO/SREDNJE/TAMNO.
- Pritisnite tipku , da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se signalno svijetlo prema odabranoj težini.

## 8. AKTIVIRAJTE PROGRAM

- Za početak odabranog programa, pritisnite tipku . Uključuje se indikacijska lampica koja pokazuje da aparat radi uz treperenje 2 tačke pokazatelja vremena pečenja. Program počinje. Na displeju se prikazuje vrijeme trajanja programa. Slijedeće faze počinju automatski, jedna za drugom.

## 9. UPOTRIJEBITE PROGRAM SA ODGOĐENIM STARTOM

BS

- **Aparat možete programirati na način da vaš hljeb bude gotov u vrijeme koje sami odaberete, do 15 sati unaprijed.**
  **Odgođeni start ne može se upotrebljavati za programe 7, 12, 15, 16, 17, 18 i 19.**

Ova etapa slijedi nakon odabira programa, odabira stepena zapečenosti i težine.
Prikaže se vrijeme trajanja programa. Izračunajte vremensku razliku od trenutka uključenja programa i vremena kada želite da vaš hljeb bude gotov. Aparat automatski pokazuje trajanje ciklusa programa. Pomoću tipki ⊕ i ⊖, prikažite željeno vrijeme (⊕ prema gore i ⊖ prema dolje). Kratkim pritiscima na tipku možete se kretati u desetominutnim razmacima. Dugi pritisak omogućava kontinuirano kretanje u desetominutnim razmacima.

**Primjer 1 :** 20 h je sati i željeli biste da vaš hljeb bude gotov u 7 h sljedeće jutro. Programirajte 11 h pomoću tipki ⊕ i ⊖ . Pritisnite tipku START/STOP. Oglasit će se zvučni signal.
Na displeju se prikazuje PROG i trepere 2 svjetla indikatori vremena pečenja. Počinje odbrojavanje unazad. Pali se signalno svjetlo koje označava da aparat radi.
Ukoliko pogriješite ili želite izmijeniti postavljanje vremena, držite pritisnutu tipku START/STOP sve dok se ne začuje zvučni signal. Na displeju se prikazuje vrijeme koje odgovara prethodno definiranoj postavci. Ponovite postupak.

**Primjer 2 :** Program 1 bagete pecivo, 8 je sati i želite da vaše bagete pecivo bude gotovo u 19 h. Programirajte 11 h pomoću tipki ⊕ i ⊖. Pritisnite tipku START/STOP. Oglasit će se zvučni signal. Na displeju se prikazuje PROG i trepere 2 svjetla koji su indikatora vremena pečenja. Počinje odbrojavanje unazad. Pali se signalno svjetlo koje označava da aparat radi. Ukoliko pogriješite ili želite izmijeniti postavke vremena, držite pritisnutu tipku sve dok se ne začuje zvučni signal. Na displeju se prikazuje vrijeme koje odgovara prethodno definiranoj postavci. Ponovite postupak.

PAŽNJA : bagete pecivo trebate oblikovati 47 minuta prije pečenja (to jest u 18:13h) ili, u slučaju 2 uzastopna pečenja, 2X47 minuta prije kraja programa (to jest u 17:26h).

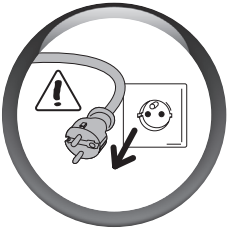
Vrijeme pečenja drugih programa za hljeb provjerite u tabeli trajanja pečenja na str. 45.
Vrijeme oblikovanja za programe za hljeb nije uključeno u vrijeme odgođenog starta.

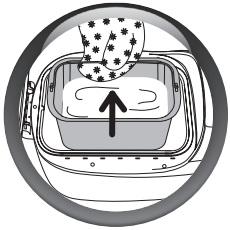
**Određeni sastojci su kvarljivi. Ne koristite program s odgođenim startom sa receptima koji sadržavaju: svježe mlijeko, jaja, jogurte, sir, svježe voće.**

**Pri podešenom odgođenom startu, tihi način automatski se aktivira.**

## 10. ZAUSTAVITE PROGRAM

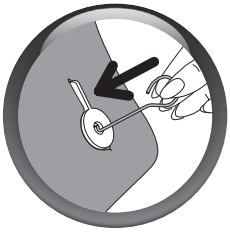
- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na displeju se prikazuje 0:00. Oglašava se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svijetla koja pokazuju da aparat radi.
- Za zaustavljanje programa u toku rada ili za poništavanje programiranog odgođenog starta, 5 sekundi držite pritisnutu tipku START STOP.

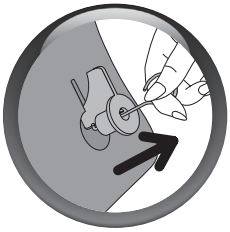




## 11. IZVADITE HLJEB IZ POSUDE (Ova se faza ne odnosi na «Pojedinačne hljebove»)

- Pri završetku pečenja, isključite pekač hljeba iz struje.
- Izvadite posudu za pečenje tako da povučete dršku prema gore. Uvijek koristite kuhinjske rukavice jer su drška posude i unutrašnjost poklopca vrući.





- Izvadite još uvijek vruć hljeb iz posude i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.
- Može se dogoditi da lopatice za mješanje ostanu zaglavljene u hljebu prilikom vađenja iz posude. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica, na slijedeći način:

> kad je hljeb izvađen iz posude, položite ga još toplog na stranu i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,

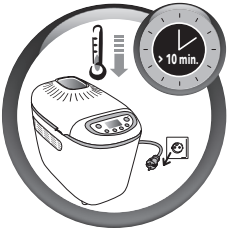
> umetnite kuku za vađenje lopatica u osovinu lopatice za miješenje i blago povucite da biste je uklonili.

> ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za miješenje,

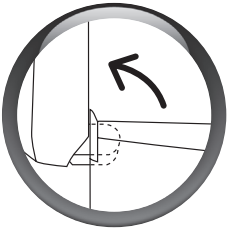
> podignite iznova hljeb i ostavite ga da se hladi na rešetki.

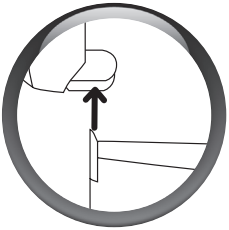
- Da bi se očuvala neprijanjajuća obloga posude, ne koristite metalne predmete za vađenje hljeba iz posude.

## 4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

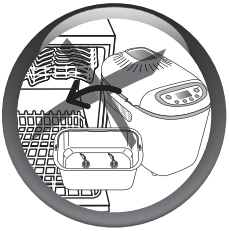



- Izvadite kabal aparata iz utičnice i ostavite aparat sa podignutim poklopcem da se ohladi.
- Sklonite poklopac ukoliko želite očistiti aparat.
- Vlažnom spužvom očistite spoljašnju i unutrašnju stranu aparata. Dobro osušite.
- Operite vrućom vodom i sapunicom posudu za hljeb, lopatice za miješenje, postolje za pečenje i posudu sa neprijanjajućom oblogom.
- Ako lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u posudi, potopite ih u vodu na 5 do 10 minuta.





- Ako je potrebno, skinite poklopac kako biste ga očistili toplom vodom.



- Nijedan dio aparata se ne može prati u mašini za suđe.
- Ne koristite sredstva za čišćenje kuće, abrazivna sredstva za čišćenje, niti alkohol. Koristite mekanu i vlažnu krpu.
- Ne potapajte tijelo aparata ili poklopac u vodu ili druge tečnosti.
- Pazite da ne oštetite posudu sa neprijanjajućom oblogom prilikom čišćenja aparata.

## 5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA HLJEBA

Tabela na stranicama 44-45-46 opisuje različite programe pečenja.

**Miješenje**
Miješenjem se oblikuje struktura tijesta da bi bolje naraslo.

> **Odmaranje**
Omogućava tijestu da se opusti kako bi se poboljšao kvalitet miješenja.

> **Rast**
Vrijeme za koje kvasac omogućava hljebu da naraste i razvije njegovu aromu.

> **Pečenje**
Pretvara tijesto u ukusni hljeb sa mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.

> **Održavanje toplote**
Na ovaj način se hljeb nakon pečenja održava toplim. Preporučuje se da se nakon pečenja hljeb pravilno okrene.

**Miješenje:**

Tokom ovog ciklusa, osim u programima 7, 13, 15, 17 i 19, imate mogućnost da dodate sastojke: suho voće, masline, kockice šunke, itd... Vrijeme kad možete dodati sastojke biće označeno zvučnim signalima. Pobrinite se da ne dodajete više sastojaka nego što je navedeno u receptima, niti da prelaze rub posude u kojoj ih pripremate.

Tokom trajanja navedenog programa stisnite jednom taster “MENU” da biste saznali vrijeme do oglašavanja zvučnog signala za “dodavanje sastojaka”.
Za programe 1 do 6 dvaput stisnite taster “MENU” da biste saznali vrijeme do oblikovanja malih hljebova.

Pogledajte tabelu koja objašnjava vrijeme pripreme i kolonu „vrijeme zvučnog signala“. Ona daje vrijeme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se oglasi zvučni signal. Da biste precizno znali kada će se oglasiti zvučni signal, oduzmite „vrijeme zvučnog signala“ od cjelokupnog vremena pečenja.
**Npr.:** “Prikazano vrijeme u trenutku signala” = 2:51 i “Ukupno vrijeme” = 3:13, dakle, sastojke možete dodati poslije 22 minuta.

**Rast tijesta:** za programe 1, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 i 18, možete ostaviti aparat bez nadzora. Nakon pečenja, automatski se aktivira ciklus održavanja toplote i traje jedan sat. Programi 7, 15, 16, 17 i 19 nemaju funkciju “podgrijavanje”.
Na displeju je prikazano 0:00 za vrijeme jednosatnog držanja na toplom. Treperi signalno svijetlo koje pokazuje da aparat radi. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima.
Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

# 6 SASTOJCI

**Masnoće i ulja :** masnoće čine hljeb mekšim i ukusnijim. Također se bolje i duže očuva. Previše masnoće uspori dizanje tijesta. Ako koristite puter, uvjerite se da je hladan i narežite ga na komadiće kako bi se jednako raspodijelio tokom pripreme. Ne koristite vrući puter. Pazite da masnoća ne dođe u kontakt sa kvascem, jer bi masnoća mogla spriječiti da se kvasac rehidrira.

**Jaja :** jaja obogaćuju tijesto, poboljšavaju boju hljeba i pogoduju dobrom razvoju mekanog dijela hljeba. Recepti su predviđeni za srednje jaje od 50 g, a ako su jaja veća, uklonite nešto tekućine; ako su jaja manja, dodajte malo više tekućine.

**Mlijeko :** možete koristiti svježe mlijeko (hladno,osim ako u receptu nije određeno drukčije) ili mlijeko u prahu. Mlijeko ima također emulzirajući učinak i omogućava nastanak pravilnijih šupljina i time ljepši izgled mekog dijela hljeba.

**Voda :** voda rehidrira i aktivira kvasac. Također se veže na škrob u brašnu i omogućava nastanak mekog dijela hljeba. Vodu možemo djelimično ili u potpunosti zamijeniti sa mlijekom ili drugim tečnostima.

**Temperatura:** vidi dio u dijelu « priprema recepata » (strana 48).

**Brašna :** težina brašna jako varira u ovisnosti od tipa brašna. Varirati mogu i rezultati pečenja hljeba, ovisno o kvaliteti brašna. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reagira na promjenjivost klimatskih uslova absorbirajući ili gubeći vlažnost. Umjesto standardnog brašna, radije koristite tzv. »jako« brašno, brašno s više glutena ili brašno za kolače. Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raži ili cijelih zrna tijestu za hljeb, prouzrokovat će manje dizanje i teži hljeb.

**Preporučuje se upotreba brašna T55, osim ako u receptu nije drugačije naznačeno. U slučaju da koristite mješavine specijalnih vrsta brašna za hljeb, brioš ili mliječni hljeb, ne prelazite količinu od 1000 g tijesta. Za upotrebu takvih smjesa potražite savjete kod proizvođača.** Prosijavanje brašna također utječe na rezultate : što je brašno integralnije (što znači da sadrži dijelove ovojnice žitnog zrna), toliko manje će tijesto narasti i hljeb će biti čvršći.

**Šećer :** koristite bijeli, smeđi šećer ili med. Ne upotrebljavajte šećer u kocki. Šećer hrani kvasac, daje dobar ukus hljebu i poboljšava tamnjenje kore.

**Sol :** daje ukus i omogućava reguliranje aktivnosti kvasca. Ne smije doći u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i ne diže se prebrzo. Poboljšava i strukturu tijesta.

**Kvasac :** pekarski kvasac postoji u više oblika: svježi u malim kockicama, aktivni suhi kvasac i instant suhi kvasac. Kvasac se prodaje u supermarketima, ali možete kupiti i svježi kod vašeg pekara. Svježi ili instant suhi kvasac mora se ubaciti direktno u posudu vašeg aparata, zajedno sa ostalim sastojcima. Uvijek dobro usitnite svježi kvasac kako bi se postigla bolja rapršenost. Samo aktivni suhi kvasac (u malim lopticama) treba se pomiješati sa malo mlake vode prije nego što se upotrijebi. Odaberite temperaturu blizu 35°C, jer će na višoj temperaturi kvasac će biti manje učinkovit, a na nižoj postoji opasnost od gubljenja njegovog djelovanja. Pridržavajte se preporučenih količina i imajte u vidu da treba povećati količine ukoliko koristite svježi kvasac (vidi donju tabelu vrijednosti).

*Vrijednost količine/težine između suhog kvasca i svježeg kvasca:*
Suhi kvasac (u malim mjernim žlicama)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Svježi kvasac (u g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Dodaci (suho voće, masline, komadići čokolade, itd.) :** recepte možete prilagoditi vašim željama dodajući sastojke koje želite, ali pritom pazeći :
> da poštujete zvučni signal za dodavanje sastojaka, pogotovo onih jako krhkih,
> da najčvršća zrna (kao što su lan ili susam) možete dodati već na početku miješanja kako biste olakšali upotrebu aparata (odgođeni start na primjer),
> da zamrzete komadiće čokolade kako bi se bolje održali tokom miješanja.
> da dobro ocijedite jako vlažne ili jako masne sastojke (na primjer masline, kockice šunke), da ih osušite na upijajućem papiru i malo ih pobrašnite kako bi se bolje uklopili i kako bi tijesto bilo homogenije,
> da ne dodajete preveliku količinu kako ne biste poremetili razvoj tijesta, poštujte količine označene u receptima,
> da vam dodaci ne ispadnu van posude.

| PROG. | TEŽINA (g) | ZAPEČENOST | UKUPNO VRIJEME (h) | VRIJEME PRIPREME | OBLIKOVANJE | PEČENJE 1. PEĆNICA (h) | PEČENJE 2. PEĆNICA (h) | PRIKAZANO VRIJEME U TRENUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h) | ODRŽAVANJE TOPLOTE (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 750* | 1 | 02:02 | 01:05 | | 00:57 | - | 01:39 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:59 | | | | 00:57 | 02:36 | |
| | 750* | 2 | 02:07 | | | 01:02 | - | 01:44 | |
| | 1500** | | 03:09 | | | | 01:02 | 02:46 | |
| | 750* | 3 | 02:12 | | | 01:07 | - | 01:49 | |
| | 1500** | | 03:19 | | | | 01:07 | 02:56 | |
| 2 | 750* | 1 | 01:50 | 01:15 | | 00:35 | - | 01:27 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:25 | | | | 00:35 | 02:02 | |
| | 750* | 2 | 01:55 | | | 00:40 | - | 01:32 | |
| | 1500** | | 02:35 | | | | 00:40 | 02:12 | |
| | 750* | 3 | 02:00 | | | 00:45 | - | 01:37 | |
| | 1500** | | 02:45 | | | | 00:45 | 02:22 | |
| 3 | 750* | 1 | 01:57 | 01:20 | | 00:37 | - | 01:29 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:29 | | | | 00:37 | 02:01 | |
| | 750* | 2 | 02:02 | | | 00:42 | - | 01:34 | |
| | 1500** | | 02:44 | | | | 00:42 | 02:16 | |
| | 750* | 3 | 02:07 | | | 00:47 | - | 01:39 | |
| | 1500** | | 02:54 | | | | 00:47 | 02:26 | |
| 4 | 750* | 1 | 01:03 | 00:35 | | 00:28 | - | 00:45 | 01:00 |
| | 1500** | | 01:31 | | | | 00:28 | 01:13 | |
| | 750* | 2 | 01:08 | | | 00:33 | - | 00:50 | |
| | 1500** | | 01:41 | | | | 00:33 | 01:23 | |
| | 750* | 3 | 01:13 | | | 00:38 | - | 00:55 | |
| | 1500** | | 01:51 | | | | 00:38 | 01:33 | |

1 SVIJETLO
2 SREDNJI
3 TAMNO

Napomena : ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja topline.

**750*** = približno 400 g (vidi na strani 39) **1500****= približno 800 g (vidi na strani 39)

| PROG. | TEŽINA (g) | ZAPEČENOST | UKUPNO VRIJEME (h) | VRIJEME PRIPREME | OBLIKOVA-NJE | PEČENJE 1. PEĆNICA (h) | PEČENJE 2. PEĆNICA (h) | PRIKAZANO VRIJEME U TRENUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h) | ODRŽAVANJE TOPLOTE (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 750* | 1 | 02:04 | 01:25 | | 00:39 | - | 01:36 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:43 | | | | 00:39 | 02:15 | |
| | 750* | 2 | 02:09 | | | 00:44 | - | 01:41 | |
| | 1500** | | 02:53 | | | | 00:44 | 02:25 | |
| | 750* | 3 | 02:14 | | | 00:49 | - | 01:46 | |
| | 1500** | | 03:03 | | | | 00:49 | 02:35 | |
| 6 | 750* | 1 | 02:02 | 01:05 | | 00:57 | - | 01:39 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:59 | | | | 00:57 | 02:36 | |
| | 750* | 2 | 02:07 | | | 01:02 | - | 01:44 | |
| | 1500** | | 03:09 | | | | 01:02 | 02:46 | |
| | 750* | 3 | 02:12 | | | 01:07 | - | 01:49 | |
| | 1500** | | 03:19 | | | | 01:07 | 02:56 | |
| 7 | - | 1 3 | 0:10 ▼ 0:40 | - | - | - | - | 0:10 ▼ 0:40 | - |

| PROG. | TEŽINA (g) | ZAPEČENOST | UKUPNO VRIJEME (h) | VRIJEME PRIPREME | VRIJEME PRIPREME TIJESTA (h) | PRIKAZANO VRIJEME U TRENUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h) | ODRŽAVANJE TOPLOTE (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 750 g | 1 | 02:52 | 01:57 | 00:55 | 01:00 | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| | 750 g | 2 | 02:52 | | 00:55 | | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| | 750 g | 3 | 02:52 | | 00:55 | | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| 9 | 750 g | 1 | 03:00 | 02:00 | 01:00 | 01:00 | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| | 750 g | 2 | 03:00 | | 01:00 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| | 750 g | 3 | 03:00 | | 01:00 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| 10 | 750 g | 1 | 03:05 | 02:05 | 01:00 | 01:00 | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |
| | 750 g | 2 | 03:05 | | 01:00 | | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |
| | 750 g | 3 | 03:05 | | 01:00 | | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |

BS

| PROG. | TEŽINA (g) | ZAPEČENOST | UKUPNO VRIJEME (h) | VRIJEME PRIPREME | VRIJEME PRIPREME TIJESTA (h) | PRIKAZANO VRIJEME U TRENUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h) | ODRŽAVANJE TOPLOTE (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | 750 g | 1 | 03:14 | 02:29 | 00:45 | 01:00 | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| | 750 g | 2 | 03:14 | | 00:45 | | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| | 750 g | 3 | 03:14 | | 00:45 | | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| 12 | 750 g | 1 | 01:28 | 00:43 | 00:45 | 01:00 | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| | 750 g | 2 | 01:28 | | 00:45 | | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| | 750 g | 3 | 01:28 | | 00:45 | | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| 13 | 1000 g | 1 2 3 | 02:11 | 01:11 | 01:00 | 01:00 | - |
| 14 | 750 g | 1 | 03:00 | 01:55 | 01:05 | 01:00 | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| | 750 g | 2 | 03:00 | | 01:05 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| | 750 g | 3 | 03:00 | | 01:05 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| 15 | 750 g | 1 | 0:10 ▼ 1:10 | - | 0:10 ▼ 1:10 | / | / |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| | 750 g | 2 | | | | | |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| | 750 g | 3 | | | | | |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| 16 | / | / | 01:15 | 01:15 | - | / | / |
| 17 | / | / | 00:15 | 00:15 | - | / | / |
| 18 | 1000 g | 1 2 3 | 02:08 | 00:25 | 01:43 | 01:00 | 01:45 |
| 19 | / | / | 01:30 | - | 01:30 | / | / |

# 7 PRAKTIČNI SAVJETI

## 1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje koristite treba da budu na sobnoj temperaturi (ukoliko nije drugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izmjeriti.
  **Tečnosti mjerite pomoću mjerne posude koja je u pakiranju sa aparatom. Koristite dvostruku kašiku za doziranje kojom, sa jedne strane, možete izmjeriti sastojke u količini supene kašike, a s druge, upotrijebljavati kao kafenu kašikicu.** Nepravilno mjerenje može dovesti do lošijeg rezultata.
- Poštujte redoslijed pripreme
  > Tečnosti (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
  > Sol
  > Šećer
  > Brašno, prva polovina
  > Mlijeko u prahu
  > Posebni čvrsti sastojci
  > Brašno, druga polovina
  > Kvasac
- Važno je precizno izmjeriti količine brašna. Zato brašno treba mjeriti pomoću kuhinjske vage. Koristite aktivni suhi pekarski kvasac u kesici. Osim ako nije drugačije navedeno u receptima, ne koristite prašak za pecivo.
  Kad je kesica kvasca otvorena, morate ga upotrijebiti u narednih 48 sati.
- Da ne bi došlo do ometanja procesa rasta tijesta, savjetujemo Vam da stavite sve sastojke u posudu za hljeb na samom početku i da izbjegavate da podižete poklopac za vrijeme upotrebe (osim ako nije drugačije navedeno). Precizno poštujte redoslijed dodavanja sastojaka i količine navedene u receptima. Najprije se dodaju tečni, a zatim čvrsti sastojci. **Kvasac ne smije doći u dodir sa tečnim sastojcima, soli i šećerom.**
- **Priprema hljeba je vrlo osjetljiva na temperaturu i vlagu.** U slučaju velike vrućine, savjetujemo Vam da koristite tečne sastojke koji su hladniji nego što je uobičajeno. Isto tako, u slučaju hladnoće, može biti potrebno ugrijati vodu ili mlijeko (ali nikad nemojte preći temperaturu od 35°C). Za optimalne rezultate preporučujemo da primijenite ukupnu temperaturu od 60°C (temperatura vode + temperatura brašna + sobna temperatura). Primjer: ako je sobna temperatura u vašem domu 19°C, pobrinite se da je temperatura brašna 19°C, a temperatura vode 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Ponekad je korisno provjeriti stanje tijesta za vrijeme miješenja:** tijesto treba da ima oblik homogene lopte koja se lako može odvojiti od ivica posude.
  > ako je ostalo brašna koje se nije umješalo u tijesto, potrebno je dodati samo malo vode,
  > u suprotnom, biće potrebno eventualno dodati malo brašna.
  Potrebno je polako dodavati (odjednom se može maksimalno dodati jedna supena kašika sastojka ) i treba pričekati dok se ne utvrdi da li se stanje popravilo ili nije, prije nego što se ponovo doda neki sastojak.
- **Česta je greška mišljenje da će hljeb bolje narasti dodavanjem kvasca.** Odnosno, previše kvasca čini strukturu tijesta krhkijom, tijesto će mnogo narasti i splasnuti prilikom pečenja. Možete procjeniti u kakvom je stanju tijesto neposredno prije pečenja, isprobajte ga vrhovima prstiju: tijesto treba da pruži blagi otpor, a otisak prstiju lagano će se povlačiti.
- Prilikom pripreme tijesto ne treba predugo mjesiti, jer je moguće da se ne postigne očekivani rezultat nakon pečenja.

## 2. UPOTREBA PEKAČA ZA HLJEB

- **U slučaju nestanka struje:** tokom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a aparat ima zaštitu koja traje sedam minuta i tokom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen tamo gdje je zaustavljen. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja bit će izbrisana.
- **Ukoliko planirate da pripremate dva hljeba zaredom,** pričekajte 1 sat prije nego počnete drugu pripremu. U suprotnom će biti prikazan slijedeći kôd greške: E01. (osim za programe 7 i 15).

## 8 PRIPREMA I PEČENJE HLJEBA (programi od 1 do 7)

**Za ovu pripremu potreban vam je sav pribor namijenjen ovoj funkciji : 1 postolje za pečenje bagete peciva (5), 2 neprijanjajuća kalupa za pečenje bagete peciva (6-7), 1 nož za rezanje (8) i 1 četkica (11).**

### 1. Na koji način ćete miješati i razviti vaše tijesto

- Nakon zvučnog signala, program 1 se prikaže na displeju prema prethodno definiranim postavkama.
- Odaberite stepen zapečenosti.
- Savjetuje se samo jedno pečenje, jer će hljeb biti previše pečen.
- Ako ste se odlučili za 2 uzastopna pečenja : preporučuje se da oblikujete sav hljeb i da polovinu čuvate u frižideru do drugog pečenja.
- Pritisnite tipku START STOP. Pali se signalno svjetlo koje pokazuje da aparat radi uz treperenje 2 indikatora vremena pečenja. Započinje ciklus miješanja tijesta, nakon čega slijedi dizanje tijesta.

**Napomene :**

- Tokom etape miješanja normalno je da neki dijelovi nisu dobro izmiješani.
- Kad je priprema tijesta završena, aparat se stavlja u stanje pripravnosti. Više zvučnih signala napominje vas da je miješanje i dizanje tijesta završeno i signalno svjetlo rada aparata treperi. Pali se indikator oblikovanja pojedinačnog hljeba.

**Nakon faze miješenja i rasta tijesta, treba da upotrijebite tijesto u roku od 1 sata nakon što su se čuli zvučni signali. Poslije tog vremena, aparat se ponovo vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju, preporučujemo Vam da koristite program 7 koji je namijenjen samo pečenju.**

### 2. Primjer pripreme i pečenja bagete peciva

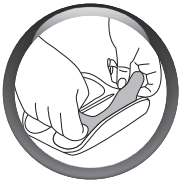
**Za pomoć prilikom pripreme bagete peciva, poslužite se knjižicom sa receptima unutar pakiranja.** Mi ćemo Vam pokazati na koji način funkcioniše pekač za hljeb, ali nakon nekoliko pokušaja moći ćete da oblikujete hljeb na vlastiti  način. U svakom slučaju, uspjeh je zagarantiran.

- Izvadite posudu iz aparata.
- Pospite malo brašna po vašoj radnoj površini.
- Izvadite tijesto iz posude i stavite ga na vašu radnu površinu.
- Tijesto oblikujte u kuglu i narežite u 4 komada.
- Dobit ćete 4 komada jednake težine, koje oblikujete u bagete peciva.

**Kako bi pecivo bilo prozračno, ostavite ga da stoji 10 minuta prije nego što ga oblikujete.**

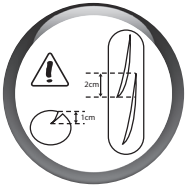
**Dužina 1 bagete peciva treba odgovarati dužini neprijanjajućeg kalupa (približno 18 cm).**

**Izgled vašeg peciva možete mijenjati ukrašavajući ga. Jednostavno navlažite komade tijesta i uvaljajte ih u sjemenke susama ili maka.**



- Nakon što oblikujete bagete pecivo, postavite ih u neprijanjajuće kalupe.

**Spoj tijesta mora ostati s donje strane.**




- Za optimalan rezultat, zarežite dijagonalno gornju stranu peciva običnim nožem ili nožem za rezanje koji je priložen uz pekač, kako biste dobili prorez dubine 1 cm.

**Možete promijeniti izgled svojih bagete peciva tako što ćete pomoću makaza napraviti zareze po čitavoj dužini hljebčića.**

- Pomoću kuhinjske četkice, koja je priložena uz pekač navlažite gornju stranu peciva, vodeći računa da se voda ne nakupi u neprijanjajućim kalupima.
- Postavite vaša 2 neprijanjajuća kalupa sa bagete pecivom na priloženo postolje za pečenje bagete peciva.
- Namjestite postolje za pečenje u pekač hljeba na mjesto posude.
- Pritisnite ponovo tipku START/STOP kako biste pokrenuli program i pečenje vaših hljebčića.

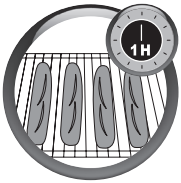
- **Na kraju ciklusa pečenja, nude se 2 mogućnosti :**

**prilikom pečenja 4 bagete peciva**

- Isključite pekač hljeba iz struje. Izvadite postolje za pečenje bagete peciva.
- Uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer je postolje jako vruće.
- Izvadite bagete peciva iz neprijanjajućih kalupa i ostavite ih da se ohlade na rešetki.

**prilikom pečenja 8 bagete peciva (2x4)**

- Izvadite postolje za pečenje. Uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer je postolje jako vruće.




- Izvadite bagete peciva iz neprijanjajućih kalupa i ostavite ih da se ohlade na rešetki.
- Izvadite preostala 4 bagete peciva iz frižidera (koja ste ranije prerezali i navlažili).
- Postavite ih u kalupe (pazite da se ne opržite).
- Vratite postolje u aparat i ponovo pritisnite START/STOP.
- Po završetku pečenja možete isključiti aparat.
- Izvadite peciva bagete iz neprijanjajućih kalupa i ostavite ih da se ohlade na rešetki.

## 3. Priprema i pečenje hljeba

**Pogledajte priloženu knjigu recepata kako biste lakše realizirali pojedine etape.**

## 9 RECEPTI

### Osnovni hljeb (program 8)

Stepen zapečenosti > Srednji

Težina > 1.000 g

**Sastojci**
Ulje > 2 supene kašike
Mlijeko u prahu
> 2,5 supene kašike
Voda > 325 ml
Brašno T55 > 600 g
Sol > 2 kafene kašike
Suhi kvasac
> 1,5 kafene kašike
Šećer > 2 supene kašike

**VAŽNO: Po istom postupku, možete napraviti hljeb prema drugim receptima za tradicionalne vrste hljeba: francuski hljeb, integralni hljeb, slatki hljeb, super brzi hljeb, hljeb bez glutena, hljeb bez soli. Za to je dovoljno odabrati odgovarajući program na tipku MENU.**

# VODIČ ZA USPJEŠNU PRIPREMU HLJEBA

| **Ne postižete željeni rezultat? Tabela koja slijedi pomoći će Vam da se lakše snađete.** | PROBLEMI | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Hljeb previše raste | Hljeb je splasnuo nakon što je jako narastao | Hljeb nije dovoljno narastao | Nedovoljno zapečena korica | Hljeb je sa strane zapečen, a iznutra nedovoljno pečen | Površina i strane hljeba su brašnaste |
| MOGUĆI UZROCI | | | | | | |
| Za vrijeme pečenja uključena je tipka stop/cancel | | | | ● | | |
| Nema dovoljno brašna | | ● | | | | |
| Previše brašna | | | ● | | | ● |
| Nema dovoljno kvasca | | | ● | | | |
| Previše kvasca | | ● | | ● | | |
| Nema dovoljno vode | | | ● | | | ● |
| Previše vode | | ● | | | ● | |
| Nema dovoljno šećera | | | ● | | | |
| Brašno lošeg kvaliteta | | | ● | ● | | |
| Sastojci nisu dobrog razmjera (prevelika količina) | ● | | | | | |
| Pretopla voda | | ● | | | | |
| Prehladna voda | | | ● | | | |
| Neodgovarajući program | | | ● | ● | | |

## Bageti (program 1): za 8 bageta

**Sastojci**
Voda > 340 ml
So > 1,5 kafena kašika
Brašno T55 > 560 g
Suhi kvasac
> dvije kafene kašike

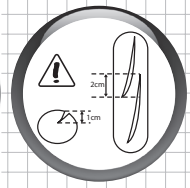
**Pribor**
1 postolje za pečenje (5)
2 posude za hljeb sa neprijanjajućom oblogom (6)
1 nož za rezanje (8)
1 četkica (11)

**Da bi Vaši bageti bili mekši, dodajte jednu supenu kašiku ulja u recept. Ako želite da Vaši bageti imaju više boje, dodajte u sastojke i dvije supene kašike šećera.**

1 2 etape, miješanje i dizanje tijesta, izvode se automatski i ukupno traju 1 h i 10 min(25 min miješanja, kojem slijedi 45 min dizanja tijesta).

2 Počnite da oblikujete 4 komada tijesta, a druga 4 pokrijte krpom ili plastičnom kuhinjskom folijom.

**Možete mijenjati ukuse tako što ćete svoj hljeb obogatiti dodacima. U tu svrhu, dovoljno je navlažiti komade tijesta i uvaljati ih u sjemenke susama ili maka.**




Za optimalan rezultat, zasjecite dijagonalno gornju stranu hljeba nožem za rezanje koji je u pakiranju sa aparatom, da biste dobili prorez dubine 1 cm.

**Možete promjeniti izgled svojih bageta tako što ćete makazama napraviti zareze po čitavoj dužini hljeba.**

3 Pomoću kuhinjske četkice koja je u pakiranju sa aparatom, obilno navlažite gornju stranu hljeba, vodeći računa da se voda ne nakupi u posudama sa neprijanjajućom oblogom.

**VAŽNO Spoj tijesta treba da ostane sa donje strane.**

# VODIČ ZA USPJEŠNU PRIPREMU HLJEBA

BS

| Ne postižete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snađete. | MOGUĆI UZROK | RJEŠENJE |
|---|---|---|
| Komad tijesta nema jednak presjek. | Oblik pravougla na početku nije pravilan ili nije jednake debljine. | Po potrebi poravnajte tijesto oklagijom. |
| Tijesto je ljepljivo; teško je oblikovati hljebčiće. | Previše je vode u tijestu. | Smanjite količinu vode. |
| | Voda je bila prevruća. | Pospite brašno po svojim rukama, ali ne po tijestu ili radnoj površini, i nastavite sa oblikovanjem hljebčića. |
| Tijesto puca. | Tijestu nedostaje glutena. | Izaberite brašno za kolače (T 45). |
| | Tijesto nije gipko. | Pustite tijesto da stoji 10 min prije nego što ga oblikujete. |
| | Oblici su nepravilni. | Izvagajte komade tijesta kako biste dobili komade iste veličine. |
| Tijesto je kompaktno/ tijesto se teško oblikuje. | Tijestu nedostaje vode. | Provjerite recept ili dodajte vodu ako brašno nije dovoljno upilo. |
| | U tijestu je previše brašna. | Prethodno grubo oblikujte i pustite da stoji prije konačnog oblikovanja.<br>Na početku miješanja dodajte malo vode. |
| | Tijesto je previše razrađeno. | Ostavite ga da stoji 10 min prije nego što ga oblikujete.<br>Na radnu površinu stavite što manje brašna.<br>Što manje mijesite prilikom oblikovanja.<br>Oblikujte tijesto u 2 etape sa 5-minutnom pauzom. |
| Peciva se dotiču i nisu dovoljno pečena. | Loš raspored u kalupima. | Optimizirajte prostor u kalupima pri postavljanju komada tijesta. |
| | Tijesto je previše tečno. | Pravilno dozirajte tekuće sastojke. |
| | | Recepti su prilagođeni za jaja od 50 gr. |
| | | Ako su jaja veća, smanjite količinu vode. |
| Peciva se lijepe za kalupe i izgore. | Prejak stepen tamnjenja. | Odaberite slabiji stepen tamnjenja.<br>Pripazite da premaz od jaja ne dolazi u dodir sa kalupima. |
| | Previše ste navlažili komade tijesta. | Četkicom odstranite višak vode. |
| | Tijesto se lijepi na kalupe. | Lagano premažite kalupe uljem prije nego što u njih stavite komade tijesta. |
| Peciva su blijeda. | Premalo ste navlažili komade tijesta prije pečenja. | Budite pažljiviji prilikom druge pripreme. |
| | Prilikom oblikovanja peciva dodali ste previše brašna. | Prije pečenja dobro navlažite tijesto pomoću četkice. |
| | Temperatura je previsoka (više od 30°C). | Upotrijebite hladniju vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca. |

| Ne postižete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snađete. | MOGUĆI UZROK | RJEŠENJE |
|---|---|---|
| Peciva nisu dovoljno narasla. | Zaboravili ste dodati kvasac / niste dodali dovoljno kvasca. | Pridržavajte se uputstava u receptu. |
| | Možda je kvasac bio star. | Provjerite njegov rok trajanja. |
| | Dodali ste premalo vode. | Provjerite recept ili dodajte vodu ako je brašno previše upija. |
| | Peciva ste tokom oblikovanja previše gnječili i stiskali. | Tokom oblikovanja što manje mijesite tijesto. |
| | Tijesto je previše izrađeno. | |
| Peciva su previše narasla. | Previše kvasca. | Stavite manje kvasca. |
| | Tijesto je previše naraslo. | Blago spljoštite peciva prilikom postavljanja u kalupe. |
| Zarezi u tijestu nisu široki. | Tijesto je ljepljivo : dodali ste previše vode. | Ponovo oblikujte peciva tako da pospete brašno po vašim rukama, ali ako je moguće ne i po tijestu i radnoj površini. |
| | Oštrica nije dovoljno naoštrena. | Upotrijebite priloženi nož ili, ukoliko ga nema, jako oštar nož sa mikro zubcima. |
| | Vaši zarezi nisu duboki. | Tijesto zarežite jednim jačim pokretom. |
| Zarezi se tokom pečenja zatvore ili se ne otvore. | Tijesto je previše ljepljivo : dodali ste previše vode prilikom pripreme. | Provjerite recept i dodajte brašno ako tijesto ne upija dovoljno vode. |
| | Površina tijesta nije bila dovoljno zategnuta tokom oblikovanja. | Ponovo oblikujte zatežući tijesto u trenutku kada ga namotavate oko palca. |
| Tijesto tokom pečenja puca sa strana. | Dubina zareza na tijestu nije dovoljna. | Vidi stranu 52 za idealan oblik zareza. |

## 10 PROBLEMI I MOGUĆA RJEŠENJA

| PROBLEMI | RJEŠENJA |
|---|---|
| Lopatice za mješanje ostaju zaglavljene u posudi za hljeb. | • Ostavite da se navlaže prije nego ih izvadite. |
| Lopatice za mješanje ostaju zaglavljene u hljebu. | • Upotrebite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za miješenje, da biste hljeb izvadili iz posude (strana 40). |
| Nakon pritiska na tipku START STOP, ništa se ne događa. | • Aparat je prevruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa (greška E01).<br>• Programiran je odgođeni start. |
| Nakon pritiska na tipku START STOP, motor se okreće, ali tijesto se ne mijesi. | • Posuda za hljeb nije pravilno postavljena.<br>• Nema lopatica za miješenje ili su loše postavljene. |
| Nakon odgođenog starta, hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo. | • Zaboravili ste da pritisnete tipku START STOP nakon programiranja odloženog starta.<br>• Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom.<br>• Nema lopatica za miješenje. |
| Miris izgorenog hljeba. | • Dio sastojaka je pao pored posude za hljeb: ostavite da se aparat ohladi i očistite unutrašnjost aparata vlažnom spužvom bez sredstva za čišćenje.<br>• Tijesto se preliva: prevelika količina sastojaka, posebno tečnih. Poštujte količine iz recepata. |

## 11 GARANCIJA

- Aparat je namjenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. U slučaju profesionalne, neprimjerene ili upotrebe koja nije u skladu sa uputstvima, proizvođač se oslobađa odgovornosti i garancija neće važiti.
- Pročitajte pažljivo uputstva prije prve upotrebe aparata: upotreba koja nije u skladu sa uputstvima oslobađa Tefal svake odgovornosti.

## 12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

- U skladu sa zakonima i propisima koji su na snazi, svaki neispravan aparat trebalo bi trajno proglasiti neupotrebljivim: isključiti iz struje i presjeći kabal prije konačnog odlaganja aparata.

# Česky


| | | strana |
|---|---|---|
| 1 | POPIS | 57 |
| 2 | BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 58 |
| 3 | PŘED PRVNÍM POUŽITÍM | 61 |
| 4 | ČIŠTĚNÍ A ÚDRAŽBA | 68 |
| 5 | CYKLY | 69 |
| 6 | INGREDIENCE | 70 |
| 7 | PRAKTICKÉ RADY | 74 |
| 8 | PŘÍPRAVA A VYTVOŘENÍ JEDNOTLIVÝCH BOCHNÍKŮ | 75 |
| 9 | RECEPTY | 77 |
| 10 | PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍ TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ | 82 |
| 11 | ZÁRUKA | 82 |
| 12 | ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ | 82 |

## 1 POPIS

1. Pečicí nádoba
2. Hnětače
3. Víko s okénkem
4. Ovládací panel
   a. Displej
      a1. Ukazatel tvarování malého pečiva
      a2. Zobrazení programu
      a3. Ukazatel hmotnosti
      a4. Intenzita opečení
      a5. Odložený start programu
      a6. Zobrazení hodin
   b. Volba programu
   c. Nastavení hmotnosti
   d. Tlačítka odloženého startu a nastavení času u programů 7 a 15
   e. Kontrolka funkce
   f. Tlačítko start/stop
   g. Nastavení intenzity opečení
5. Držák na pečení
6. 2 nepřilnavé podložky na bagety
7. 2 nepřilnavé podložky na jednotlivé bochníčky

**Příslušenství:**

8. Nařezávač
9. a. Polévková lžíce
   b. Kávová lžička
10. Háček na vytahování hnětačů
11. Mašlovačka
12. Odměrná nádoba

## ❷ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### Důležitá upozornění

- Tento spotřebič není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:
  - Používání v kuchyňských rozích vyhrazených pro personál v obchodech, kancelářích a v jiném profesionálním prostředí,
  - Používání na farmách,
  - Používání zákazníky hotelů, motelů a jiných zařízení ubytovacího typu,
  - Používání v pokojích pro hosty.
- Tento spotřebič není určen k používání osobám (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osobám bez zkušeností či znalostí, nejsou-li tyto pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, za dohled nad nimi nebo za předběžné proškolení v používání spotřebiče.
- Pokud je přívodní kabel poškozený, musí jeho výměnu provést výrobce, jeho poprodejní servis.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou snížené, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně

nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
Přístroj včetně přívodní šňůry udržujte mimo dosah dětí.

CS

- Tento spotřebič je určen pouze pro vnitřní použití v domácnostech a do nadmořské výšky 4000 metrů.
- Upozornění: riziko zranění v důsledku nesprávného použití spotřebiče.
- Upozornění: na povrchu topného tělesa se projevuje působení zbytkového tepla po použití.
- Spotřebič nesmí být ponořen do vody nebo jiné tekutiny.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v receptech.

  **V nádobě na chleba:**

  - nepřekračujte celkové množství 1500 g těsta;
  - nepřekračujte celkové množství 930 g mouky a 15 g droždí.

  **Na deskách na bagety:**

  - V rámci jedné dávky nepřipravujte více než 450 g těsta.
  - Nepoužívejte více než 280 g mouky a 6 g droždí na jednu dávku.
- Části, které jsou ve styku s potravinami, očistěte hadrem nebo vlhkou houbou.

- Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte návod k použití: používání v rozporu s návodem k použití zbavuje výrobce jakékoliv odpovědnosti.
- Pro Vaši bezpečnost tento spotřebič splňuje příslušné normy a předpisy (Směrnice pro nízké napětí, pro elektromagnetickou kompatibilitu, pro materiály ve styku s potravinami, pro životní prostředí...).
- Používejte stabilní pracovní plochu chráněnou před stříkající vodou a v žádném případě neumisťujte spotřebič do kuchyňských vestavných výklenků.
- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému pro spotřebič. Při nesprávném připojení záruka zaniká.
- Přístroj musíte zapojit do uzemněné zásuvky. Nedodržení této povinnosti může způsobit elektrický šok a přivodit eventuálně těžké zranění. Pro vaši bezpečnost je nezbytné, aby uzemněná zásuvka splňovala normy elektrické instalace platné ve vaší zemi. Pokud vaše instalace nezahrnuje uzemněnou zásuvku, je nezbytné, abyste před jakýmkoliv připojením kontaktovali certifikované středisko, které provede změny tak, aby vaše elektrická instalace odpovídala normám.
- Spotřebič je určen výhradně k domácímu použití a ve vnitřním prostředí.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo jej čistíte, vypněte jej ze sítě.
- Spotřebič nepoužívejte, jestliže:
  - má poškozený nebo vadný přívodní kabel,
  - spotřebič spadl a je viditelně poškozený, nebo nefunguje normálně.

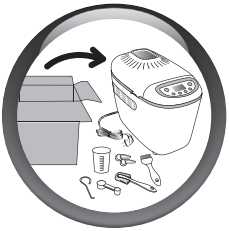
  V obou případech se musí spotřebič dopravit do nejbližšího servisního střediska, aby se zabránilo jakémukoli ohrožení. Podívejte se do záručních podmínek.
- Jakékoli zásahy kromě obvyklého uživatelského čištění a ošetřování musí provádět smluvní servisní středisko.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Nenechávejte přívodní kabel volně zavěšený v dosahu dětí.
- Přívodní kabel se nesmí nikdy vést v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi spotřebiče, v blízkosti tepelných zdrojů nebo přes ostré hrany.
- Se spotřebičem nehýbejte, je-li v provozu.
- **Nedotýkejte se okénka během chodu spotřebiče a bezprostředně po něm. Teplota okénka může být velmi vysoká.**
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel.
- Používejte jen neporušený prodlužovací kabel s uzemňovacím kolíkem a s minimálním průřezem vodičů, jaký má originální kabel dodaný s výrobkem.
- Nestavte spotřebič na jiná zařízení.
- Nepoužívejte spotřebič jako tepelný zdroj.
- Nepoužívejte spotřebič na pečení jiných než chlebových směsí a výrobu džemu.
- Nikdy nevkládejte do spotřebiče papír, lepenku, nebo plastické materiály a nepokládejte nic na něj.
- Pokud by došlo ke vznícení jakékoli části spotřebiče, nikdy nepoužívejte k hašení vodu. Vypněte spotřebič z elektrické sítě. Uduste plameny navlhčenou utěrkou.
- Pro svou bezpečnost používejte pouze příslušenství a náhradní díly určené pro váš spotřebič.
- **Na konci programu používejte při manipulaci s víkem nebo horkými částmi spotřebiče vždy kuchyňskou chňapku. Spotřebič s příslušenstvím se při provozu silně zahřívá.**
- Nikdy nezakrývejte větrací mřížku.
- Buďte velice opatrní, protože při otevření víka na konci nebo v průběhu programu může uniknout pára.
- Úroveň akustického výkonu zaznamenaná u tohoto výrobku je 69 dBA.

**Ochrana životního prostředí je prioritou!**

ⓘ Spotřebič obsahuje mnoho cenného recyklovatelného materiálu.

➲ Odevzdejte jej do sběrného místa odpadu, aby došlo k jeho zpracování.

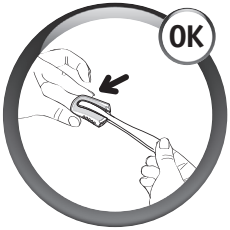
# 3 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



## 1. VYBALENÍ

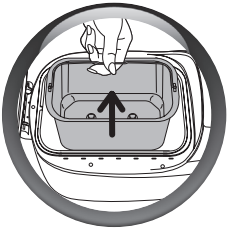
- Vybalte spotřebič, uschovejte si záruční list a před, prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod
- Postavte spotřebič na stabilní povrch. Odstraňte veškerý obalový materiál, samolepicí pásky a různé příslušenství z vnitřku i vnější části spotřebiče.

CS



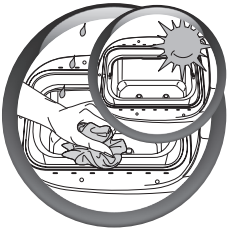

### Upozornění

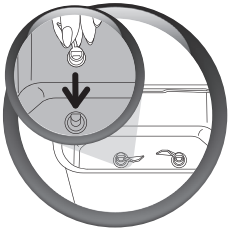
- Toto příslušenství (nařezávač) je velmi ostré. Zacházejte s ním opatrně.



## 2. PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

- Vyjměte nádobu na chléb tahem vzhůru za držadlo.

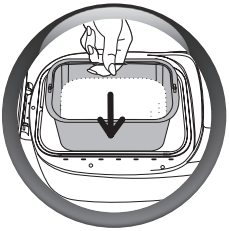


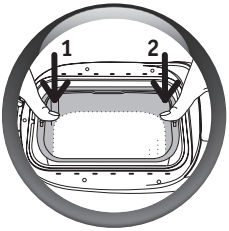


## 3. ČIŠTĚNÍ NÁDOBY

- Nádobu spotřebiče čistěte vlhkou utěrkou. Důkladně ji osušte. **Při prvním použití se může objevit mírný zápach.**
- Poté upevněte hnětače.

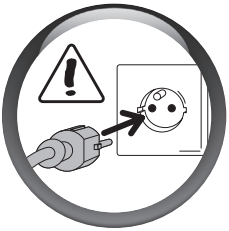
Hnětení se zlepší, jestliže se hnětače nastaví proti sobě.






## 4. SPUŠTĚNÍ

- Vložte pečicí nádobu.
- Zatlačte na nádobu střídavě z obou stran, aby dosedla na hnací zařízení a dobře zapadla na obou stranách.

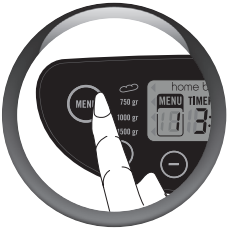


- Rozviňte šňůru a zapojte ji do uzemněné elektrické zásuvky.
- Po zvukovém signálu se implicitně zobrazí program 1 a střední stupeň opečení.

Abyste se s pekárnou seznámili, doporučujeme vám u prvního chleba vyzkoušet recept na ZÁKLADNÍ CHLÉB. Viz **„PROGRAM ZÁKLADNÍ CHLÉB“** str. 63

## 5. VOLBA PROGRAMU (VIZ CHARAKTERISTIKY V TABULCE NA DALŠÍ STRANĚ)

- Pro každý z programů se zobrazuje automatické nastavení. Je tedy potřeba vybrat požadované nastavení ručně.
- Po zvolení programu se pustí automatický sled jednotlivých kroků.



- Pro volbu mezi množstvím různých programů stiskněte tlačítko **“menu”**, K zobrazení programů 1 až 19 stiskněte opakovaně tlačítko **“menu”**.
- Doba odpovídající zvolenému programu se zobrazí automaticky.

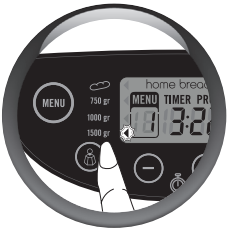
| PŘÍSLUŠENSTVÍ | PROGRAMY OBSAŽENÉ V MENU | CHARAKTERISTIKY |
|---|---|---|
| | | **JEDNOTLIVÉ BOCHNÍČKY** |
| | Jako pomůcku s výrobou jednotlivých bochníčků podle programů 1 až 6 najdete u Vaší domácí pekárny doplňkového průvodce formováním. Výroba těchto bochníčků probíhá v několika etapách a cyklus pečení následuje po vytvoření bochníčků. | |
| | **1. Bageta** | Program bageta Vám umožní vlastní výrobu baget a drobného pečiva s křupavou kůrkou. |
| | **2. Ciabatta** | Program č. 2 Vám umožní vyrobit nejznámější italský chléb s měkkou provzdušněnou střídkou, vynikající základ pro malé sendviče. |
| | **3. Gressin** | Program gressin umožňuje vytvořit velmi tenké suché pečivo podlouhlého tvaru. |
| | **4. Chlebové placky** | S programem č. 4 se vyrábí chlebové placky s vlhkou střídkou s dutinami typu turecké speciality Pide, vynikajícího základu pro sendviče. |
| | **5. Sendvičový chléb** | Program č. 5 je ideální pro výrobu 8 malých oblých bagetek z bílého těsta s měkkou a nadýchanou strukturou. |
| | **6. Sladké koblihy** | Program č. 6 umožňuje vyrábět malé sladké nadýchané koblihy typu ensaimadas, které jsou velmi známé ve Španělsku. |
| | **7. Pečení drobného pečiva** | Program č. 7 umožňuje ohřívání a pečení všech druhů pečiva z programů 1 až 6 v trvání od 10 do 35 minut. Nastavení lze provádět v intervalech po 5 minutách. Při použití programu č. 7 se domácí pekárna nesmí nechat bez dozoru. Pro předčasné přerušení cyklu program ukončete ručně dlouhým stisknutím tlačítka CLEAR STOP.<br><br>Program 7 má k dispozici pouze 2 stupně propečení:<br>- silné: u malého slaného pečiva<br>- slabé: u malého sladkého pečiva<br>Pro nastavení barvy kůrky, změňte dobu pečení. |
| | | **KLASICKÉ DRUHY CHLEBA** |
| | **8. Základní chléb** | Program č. 8 umožňuje vyrábět většinu druhů bílého chleba s použitím pšeničné mouky. |
| | **9. Francouzský chléb** | Program č. 9 odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb s dutinami. |
| | **10. Celozrnný chléb** | Program č. 10 se zvolí při použití mouky na výrobu celozrnného chleba. |
| | **11. Sladký chléb** | Program č. 11 je přizpůsoben receptům s větším obsahem tuku a cukru. Pokud použijete hotové směsi pro briošky nebo chléb zadělávaný mlékem, nepřekračujte 1000 g celkového množství těsta. U Vašeho prvního receptu na briošky Vám doporučujeme intenzitu opečení CLAIR (SVĚTLÁ). |

CS

| | | |
|---|---|---|
| | **12. Rychlý chléb** | Program č. 12 je určený pro recept na RYCHLÝ chléb, který najdete v přiloženém receptáři. Teplota vody v tomto receptu má být max. 35 °C. |
| | **13. Bezlepkový chléb** | Je vhodný pro osoby nesnášející lepek (nemoc celiakie) přítomný v některých obilovinách (pšenice, ječmen, žito, oves, kamut, pšenice špalda atd.). Nádoba se musí systematicky čistit, aby nehrozilo nebezpečí kontaminace jinými druhy mouky. V případě přísné bezlepkové diety musí být i použité droždí bezlepkové. Konzistence bezlepkových druhů mouky neumožňuje vznik optimální směsi. Při hnětení je třeba stírat těsto ze stěn měkkou plastovou stěrkou. Bezlepkový chléb bude mít hutnější konzistenci a světlejší barvu než chléb normální. U tohoto programu je k dispozici pouze hmotnost 1000 g. |
| | **14. Chléb bez soli** | Snížení konzumace soli přispívá ke zmírnění rizika kardiovaskulárních chorob. |
| | **15. Pečení chleba** | Program pečení umožňuje rovnoměrné pečení od 10 do 70 minut s regulací v intervalech po 10 minutách pro slabou, střední nebo silnou intenzitu opečení. Může se zvolit samostatně a použít:<br>a) ve spojení s programem na kynutá těsta,<br>b) k ohřátí nebo vytvoření křupavé kůrky u již upečeného a vychladlého chleba,<br>c) k dopečení po delším výpadku proudu během cyklu. Tento program neumožňuje pečení jednotlivých bochníčků. **Při použití programu č. 15 se domácí pekárna nesmí ponechat bez dozoru. Pro předčasné přerušení cyklu program ukončete ručně dlouhým stisknutím tlačítka START/STOP.** |
| | **16. Kynutá těsta** | Program na kynutá těsta nepeče. Odpovídá programu hnětení a kynutí pro všechna kynutá těsta. Např.: těsto na pizzu. |
| | **17. Pasta (těstoviny)** | Program č. 17 pouze hněte. Je určen pro nekynutá těsta. Např.: nudle. |
| | **18. Koláč** | Program č. 18 umožňuje výrobu sladkého pečiva a koláčů s použitím kypřicího prášku do pečiva. Jen pro tento program je k dispozici hmotnost 1000 g. |
| | **19. Džem** | Program č. 19 automaticky připravuje v nádobě džemy. Plody musí být nahrubo nakrájené a vypeckované. |

**Důležité: pro nejlepší výsledek přípravy Vídeňských baget nasledujte tyto instrukce:**
**- Studená voda přímo z lednice**
**- Polotučné mléko přímo z lednice**
**- Sáček/sáčky ingrediencí pekařského přípravku**
**- Sáček/sáčky droždí z pekařského přípravku**
**- Máslo na kostky přímo z lednice**

CS




## 6. ZVOLENÍ HMOTNOSTI CHLEBA

- Hmotnost chleba se automaticky nastaví na 1500 g. Hmotnosti jsou informativní.
- **Podrobnosti najdete v receptech.**
- **Regulace hmotnosti není k dispozici u programů 1 až 7 a 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

U programů 1 až 6 lze nastavit dvě hmotnosti:
- přibližně 400 g na 1 pečení (2 až 4 jednotlivé bochníky), **optická kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 750 g.**
- přibližně 800 g na 2 pečení (4 až 8 jednotlivých bochníků), **optická kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 1 500 g.**

- Stiskněte tlačítko k nastavení zvolené hmotnosti 750 g, 1000 g nebo 1500 g. U zvolené hmotnosti se rozsvítí kontrolka.

## 7. ZVOLTE INTENZITU OPEČENÍ CHLEBA

- Intenzita opečení se automaticky nastavuje na střední.
- Regulace intenzity opečení není k dispozici u programů 16, 17, 19. Jsou možné tři volby: SLABÝ/STŘEDNÍ/SILNÝ.
- Pro změnu automatického nastavení stiskněte tlačítko , až se rozsvítí indikátor proti požadované volbě.

## 8. SPUSŤTE PROGRAM

- Pro spuštění vybraného programu stiskněte tlačítko . Kontrolka funkce se rozsvítí a dvojtečka v ukazateli času bliká. Program se rozběhne. Zobrazí se čas odpovídající zvolenému programu. Jednotlivé fáze programu po sobě následují automaticky.

# 9. POUŽITÍ ODLOŽENÉHO STARTU

- **Spotřebič lze nastavit s předstihem až 15 h tak, aby bylo pečivo hotové v čase, který zvolíte.**
  **Program odloženého startu není k dispozici u programu 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.**

Tato etapa se spustí po výběru programu, stupně opečení a hmotnosti.

Zobrazí se čas programu. Vypočítejte časový rozdíl mezi dobou, kdy se program spustí, a dobou, kdy si přejete mít recept připravený. Spotřebič automaticky zohlední dobu trvání programu. Tlačítky (+) a (−) nastavíte zvolený čas ((+) směrem nahoru a (−) směrem dolů). Krátkými stisky je možný posun s krokem 10 min. Dlouhým stiskem je možný nepřetržitý posun s krokem 10 min.

**Př. 1:** Je 20:00 h a chcete, aby byl chléb připraven následující den ráno v 07:00 h. Tlačítky (+) a (−) nastavte 11:00 h. Stiskněte tlačítko START/STOP. Zazní zvukový signál.

Zobrazí se PROG a na časovém spínači blikají 2 tečky ⁚. Začne odpočítávání. Rozsvítí se kontrolka provozu.

Pokud se zmýlíte a chcete změnit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko START/STOP, dokud nezazní zvukový signál. Zobrazí se implicitně nastavený čas.

Znovu proveďte nastavení.

**Př. 2:** Je 08:00 h a přejete si, aby byly bagety dle programu 1 – bageta připraveny v 19:00 h. Tlačítky (+) a (−) nastavte 11:00 h. Stiskněte tlačítko START/STOP. Zazní zvukový signál. Zobrazí se PROG a na časovém spínači blikají 2 tečky. Začne odpočítávání. Rozsvítí se kontrolka provozu. Pokud se zmýlíte a chcete změnit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko, dokud nezazní zvukový signál. Zobrazí se implicitně nastavený čas. Znovu proveďte nastavení.

UPOZORNĚNÍ: před koncem pečení je nutné počítat s dobou 47 min pro tvarování baget (tj. 18:13 h) nebo v případě 2 pečení 2x47 min před koncem programu (tj. 17:26 h).

Dobu pečení jednotlivých bochníků u ostatních programů zjistíte v přehledu časů pečení na str. 45.

U programů jednotlivých bochníků není při odloženém startu ve výpočtu času zohledněna doba tvarování.

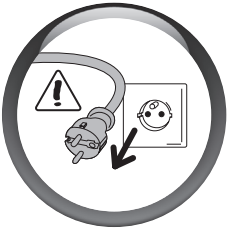
**Některé ingredience podléhají zkáze. Nepoužívejte program odloženého startu u receptů obsahujících: čerstvé mléko, vejce, jogurty, sýr, čerstvé ovoce.**

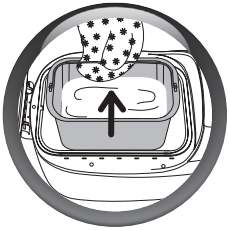
**Při odloženém startu se automaticky aktivuje tichý režim.**

## 10. ZASTAVENÍ PROGRAMU

- Na konci cyklu se program automaticky zastaví, zobrazí se 0:00. Zazní několik zvukových signálů a kontrolka funkce bliká.
- K zastavení probíhajícího programu nebo zrušení odloženého startu stiskněte po dobu 5 sekund tlačítko STOP.

CS

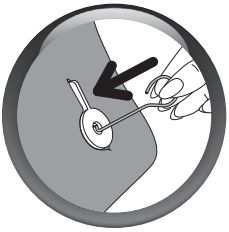


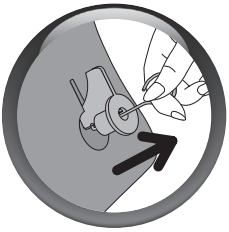


## 11. VYJMUTÍ CHLEBA

(Tato etapa se netýká přípravy « Jednotlivých bochníčků »)

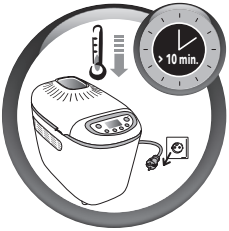
- Po skončení cyklu pečení vypněte domácí pekárnu ze zásuvky.
- Vyjměte nádobu na chléb tahem vzhůru za držadlo. Používejte vždy kuchyňské rukavice, protože držadlo nádoby a vnitřní část víka jsou horké.



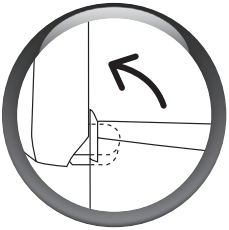


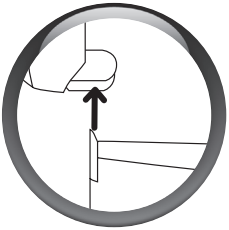
- Vyjměte teplý chléb a nechte jej 1 h vychladnout na roštu.
- Může se stát, že hnětače uvíznou při vyklápění v bochníku. V takovém případě použijte přiložený "háček" takto:
  > po vyjmutí položte ještě horký chléb na bok a přidržte jej rukou v kuchyňské chňapce,
  > vložte háček do osy hnětače a mírným tahem jej vytáhněte - **FIG.15**.
  > stejný postup opakujte u druhého hnětače,
  > opět chléb narovnejte a nechte ho na roštu vychladnout.
- K uchování nepřilnavosti povrchu nádoby nepoužívejte k vyjímání chleba kovové předměty.

## 4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRAŽBA

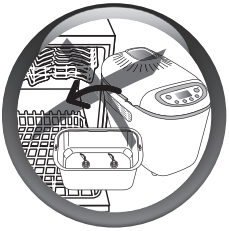



- Vypněte spotřebič ze zásuvky nechte jej s otevřeným víkem vychladnout.
- Potřebujete-li obsah spotřebiče promíchat sejměte víko.
- Zvenku i zevnitř otřete přístroj vlhkou houbou. Pečlivě jej osušte.
- Nádobu, hnětače, držák na pečení a nepřilnavé podložky umyjte teplou vodu se saponátem.
- Pokud hnětače uvíznou v nádobě, ponechte je namočené 5 až 10 minut.





- V případě potřeby sejměte víko a umyjte ho teplou vodou.



- Žádnou z částí nemyjte v myčce nádobí.
- Nepoužívejte domácí čisticí prostředky, abrazivní houbičky ani alkohol. Použijte měkký vlhký hadřík.
- Nikdy neponořujte tělo přístroje ani jeho víko do vody.
- Neskladujte držák na pečení ani nepřilnavé podložky v nádobě, aby se její povrch nepoškrábal.

## 5 CYKLY

V tabulce na následující straně najdete složení jednotlivých cyklů podle zvoleného programu.

| Hnětení | > Odpočinek | > Kynutí | > Pečení | > Udržovací ohřev |
|---|---|---|---|---|
| Umožňuje vytvořit vhodnou strukturu těsta jako předpoklad dobrého kynutí. | Nechává těsto odpočinout pro zlepšení kvality hnětení. | Doba, po kterou těsto působením droždí kyne a rozvíjí své aroma. | Z těsta vzniká chlebová střídka a křupavá kůrka. | Umožňuje po upečení udržovat chléb teplý. Přesto se doporučuje chléb ihned po upečení vyjmout. |

CS

**Hnětení:**

Během tohoto cyklu, s výjimkou programů 7, 13, 15, 17, 19, máte možnost přidávat ingredience: sušené ovoce, olivy, kousky slaniny atd.. Okamžik, kdy můžete ingredience přidat, Vám označí několik zvukových signálů. Nenavyšujte množství jednotlivých položek uváděných v receptech a zabraňte styku pečené náplně s jinými částmi přístroje než jsou hnětače a pečicí nádoba.

Během výše uvedeného programu stiskněte 1 krát tlačítko MENU, abyste zjistili, kolik ještě zbývá času do zvukového signálu "přidat suroviny". U programů 1 až 6 stiskněte 2 krát tlačítko MENU, abyste zjistili kolik času ještě zbývá do tvarování pečiva.

V níže uvedené souhrnné tabulce najdete dobu přípravy a sloupec "Čas signálu pro ingredience". V tomto sloupci je uveden čas, který se zobrazí na displeji přístroje v okamžiku zaznění zvukových signálů. Abychom na konci přesněji věděli, kolik času uplynulo od zaznění signálů, stačí čas ve sloupci "Čas signálu pro ingredience" odečíst od celkového času pečení.
**Např.:** "Čas signálu pro ingredience" = 2:51 a "Celkový čas" = 3:13, ingredience lze přidat po 22 minutách.

**Udržování v teple:** programy 1 až 6 a 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 můžete ponechat chléb v pekárně. Cyklus udržovacího ohřevu po dobu jedné hodiny se automaticky spustí po ukončení pečení. Programy 7, 15, 16, 17, 19 nemají funkci "udržovat v teple".
Po dobu jedné hodiny udržovacího ohřevu se na displeji zobrazuje 0:00. Kontrolka funkce bliká. V pravidelných intervalech zaznívá zvukový signál. Na konci cyklu zazní několik zvukových signálů a přístroj se automaticky vypne.

# 6 INGREDIENCE

**Tuky a oleje:** tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Také se pak lépe uchová a vydrží déle. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, zajistěte, aby bylo studené, nakrájejte ho na kostky a rovnoměrně ho rozdělte do připravovaného těsta. Nepřidávejte teplé máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, protože tuk by mohl zamezit rehydrataci droždí.

**Vejce:** vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a podporují správný vývoj střídy. V receptech je počítáno s vejcem o průměrné hmotnosti 50 g, pokud jsou vejce větší, snižte množství tekutiny; pokud jsou vejce menší, přidejte o něco více tekutiny.

**Mléko:** můžete použít čerstvé mléko (studené, není-li v receptu uvedeno jinak) nebo sušené mléko. Mléko má také emulgační účinek, který přispívá ke vzniku pravidelnějších děr a tím i hezčího vzhledu střídy.

**Voda:** voda rehydratuje a aktivuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídy. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. Teplota: viz odstavec v části „Příprava receptů“ (str. 75).

**Mouka:** hmotnost mouky se značně liší podle typu použité mouky. Výsledky pečení chleba mohou být různé také v závislosti na kvalitě mouky. Mouku uchovávejte v hermetickém obalu, protože reaguje na změny klimatických podmínek absorpcí vlhkosti nebo naopak její ztrátou. Přednostně používejte silnou mouku chlebovou nebo pekařskou spíše než standardní mouku. Přidáním ovsa, otrub, pšeničných klíčků, žita anebo celých zrn do chlebového těsta získáte těžší chléb s menším objemem.

**Není-li v receptu uvedeno jinak, doporučujeme používat francouzskou mouku s označením T55 (přibližně odpovídá české mouce T650 – pšeničná mouka hladká polosvětlá). Pokud používáte speciální moučné směsi na chléb, briošky nebo mléčný chléb, nepřekračujte celkové množství těsta 1 000 g. Při používání těchto směsí se řiďte doporučeními výrobce.** Výsledek rovněž ovlivňuje prosetí mouky – čím je mouka celozrnnější (tj. obsahuje část obalu pšeničného zrna), tím těsto méně vykyne a chléb bude hutnější.

**Cukr:** upřednostňujte bílý cukr, hnědý cukr anebo med. Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr vyživuje kvasinky, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje opečení kůrky.

**Sůl:** dodává potravině chuť a reguluje aktivitu droždí. Nesmí přijít do styku s droždím. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nekyne příliš rychle. Rovněž vylepšuje strukturu těsta.

**Droždí:** pekařské droždí existuje v několika podobách: čerstvé ve tvaru kostiček, aktivní sušené, které je třeba rehydratovat, nebo sušené instantní. Droždí se prodává v supermarketech (v oddělení pečiva nebo čerstvých potravin), ale čerstvé droždí můžete koupit i u svého pekaře. Čerstvé nebo sušené instantní droždí je nutné přidávat přímo do nádoby spotřebiče spolu s dalšími ingrediencemi. Čerstvé droždí vždy dobře rozdrobte mezi prsty, tím ho snadněji rozptýlíte. Pouze aktivní sušené droždí (ve tvaru granulí) je nutné před použitím smíchat s trochou vlažné vody. Zvolte teplotu blízkou 35 °C, při nižších teplotách je kvasná aktivita nižší a při vyšších teplotách může dojít ke ztrátě kvasné aktivity. Dodržujte doporučené množství. Pokud používáte čerstvé droždí (viz níže uvedená převodní tabulka), množství znásobte.

*Ekvivalent množství/váhy mezi sušeným droždím a čerstvým droždím:*
Sušené droždí (v kávových lžičkách)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Čerstvé droždí (v gramech)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Přísady (sušené ovoce, olivy, čokoládové kousky atd.):** recepty si můžete podle své chuti upravit libovolnými přísadami s ohledem na následující instrukce:
> důsledně se řiďte zvukovým signálem pro přidání ingrediencí, zejména těch nejkřehčích,
> nejtvrdší semena (např. lněná nebo sezamová) lze vložit již na počátku hnětení, čímž si při použití spotřebiče usnadníte práci (např. při odloženém startu),
> čokoládové kousky pro lepší soudržnost při hnětení zmrazte,
> velmi vlhké nebo mastné ingredience (např. olivy, slaninu) nechte dobře okapat, osušte je na savém papíru a lehce je posypte moukou, aby se lépe a stejnoměrně zamíchaly do těsta,
> nepřidávejte příliš velké množství ingrediencí, protože mohou narušit správné kynutí těsta, dodržujte množství uváděné v receptech,
> dbejte na to, aby přísady nepadaly mimo nádobu na pečení.

CS

| PROG. | HMOTNOST (g) | OPEČENÍ | CELKOVÝ ČAS (h) | DOBA PŘÍPRAVY | TVAROVÁNÍ | PEČENÍ 1. VÁRKY (h) | PEČENÍ 2. VÁRKY (h) | ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h) | UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 750* | 1 | 02:02 | 01:05 | | 00:57 | - | 01:39 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:59 | | | | 00:57 | 02:36 | |
| | 750* | 2 | 02:07 | | | 01:02 | - | 01:44 | |
| | 1500** | | 03:09 | | | | 01:02 | 02:46 | |
| | 750* | 3 | 02:12 | | | 01:07 | - | 01:49 | |
| | 1500** | | 03:19 | | | | 01:07 | 02:56 | |
| 2 | 750* | 1 | 01:50 | 01:15 | | 00:35 | - | 01:27 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:25 | | | | 00:35 | 02:02 | |
| | 750* | 2 | 01:55 | | | 00:40 | - | 01:32 | |
| | 1500** | | 02:35 | | | | 00:40 | 02:12 | |
| | 750* | 3 | 02:00 | | | 00:45 | - | 01:37 | |
| | 1500** | | 02:45 | | | | 00:45 | 02:22 | |
| 3 | 750* | 1 | 01:57 | 01:20 | | 00:37 | - | 01:29 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:29 | | | | 00:37 | 02:01 | |
| | 750* | 2 | 02:02 | | | 00:42 | - | 01:34 | |
| | 1500** | | 02:44 | | | | 00:42 | 02:16 | |
| | 750* | 3 | 02:07 | | | 00:47 | - | 01:39 | |
| | 1500** | | 02:54 | | | | 00:47 | 02:26 | |
| 4 | 750* | 1 | 01:03 | 00:35 | | 00:28 | - | 00:45 | 01:00 |
| | 1500** | | 01:31 | | | | 00:28 | 01:13 | |
| | 750* | 2 | 01:08 | | | 00:33 | - | 00:50 | |
| | 1500** | | 01:41 | | | | 00:33 | 01:23 | |
| | 750* | 3 | 01:13 | | | 00:38 | - | 00:55 | |
| | 1500** | | 01:51 | | | | 00:38 | 01:33 | |

1 SLABÝ
2 STŘEDNÍ
3 SILNÝ

Poznámka: celková doba nezahrnuje čas udržování tepla.

**750*** = přibližně 400 g **1500****= přibližně 800 g

| PROG. | HMOT-NOST (g) | OPEČENÍ | CELKOVÝ ČAS (h) | DOBA PŘÍPRAVY | TVAROVÁNÍ | PEČENÍ 1. VÁRKY (h) | PEČENÍ 2. VÁRKY (h) | ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h) | UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 750* | 1 | 02:04 | 01:25 | | 00:39 | - | 01:36 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:43 | | | | 00:39 | 02:15 | |
| | 750* | 2 | 02:09 | | | 00:44 | - | 01:41 | |
| | 1500** | | 02:53 | | | | 00:44 | 02:25 | |
| | 750* | 3 | 02:14 | | | 00:49 | - | 01:46 | |
| | 1500** | | 03:03 | | | | 00:49 | 02:35 | |
| 6 | 750* | 1 | 02:02 | 01:05 | | 00:57 | - | 01:39 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:59 | | | | 00:57 | 02:36 | |
| | 750* | 2 | 02:07 | | | 01:02 | - | 01:44 | |
| | 1500** | | 03:09 | | | | 01:02 | 02:46 | |
| | 750* | 3 | 02:12 | | | 01:07 | - | 01:49 | |
| | 1500** | | 03:19 | | | | 01:07 | 02:56 | |
| 7 | - | 1 3 | 0:10 ▼ 0:40 | - | - | - | - | 0:10 ▼ 0:40 | - |

| PROG. | HMOTNOST (g) | OPEČENÍ | CELKOVÝ ČAS (h) | DOBA PŘÍPRAVY | PEČENÍ (h) | ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h) | UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 750 g | 1 | 02:52 | 01:57 | 00:55 | 01:00 | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| | 750 g | 2 | 02:52 | | 00:55 | | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| | 750 g | 3 | 02:52 | | 00:55 | | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| 9 | 750 g | 1 | 03:00 | 02:00 | 01:00 | 01:00 | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| | 750 g | 2 | 03:00 | | 01:00 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| | 750 g | 3 | 03:00 | | 01:00 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| 10 | 750 g | 1 | 03:05 | 02:05 | 01:00 | 01:00 | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |
| | 750 g | 2 | 03:05 | | 01:00 | | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |
| | 750 g | 3 | 03:05 | | 01:00 | | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |

| PROG. | HMOTNOST (g) | OPEČENÍ | CELKOVÝ ČAS (h) | DOBA PŘÍPRAVY | PEČENÍ (h) | ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h) | UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | 750 g | 1 | 03:14 | 02:29 | 00:45 | 01:00 | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| | 750 g | 2 | 03:14 | | 00:45 | | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| | 750 g | 3 | 03:14 | | 00:45 | | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| 12 | 750 g | 1 | 01:28 | 00:43 | 00:45 | 01:00 | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| | 750 g | 2 | 01:28 | | 00:45 | | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| | 750 g | 3 | 01:28 | | 00:45 | | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| 13 | 1000 g | 1 2 3 | 02:11 | 01:11 | 01:00 | 01:00 | - |
| 14 | 750 g | 1 | 03:00 | 01:55 | 01:05 | 01:00 | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| | 750 g | 2 | 03:00 | | 01:05 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| | 750 g | 3 | 03:00 | | 01:05 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| 15 | 750 g | 1 | 0:10 ▼ 1:10 | - | 0:10 ▼ 1:10 | / | / |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| | 750 g | 2 | | | | | |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| | 750 g | 3 | | | | | |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| 16 | / | / | 01:15 | 01:15 | - | / | / |
| 17 | / | / | 00:15 | 00:15 | - | / | / |
| 18 | 1000 g | 1 2 3 | 02:08 | 00:25 | 01:43 | 01:00 | 01:45 |
| 19 | / | / | 01:30 | - | 01:30 | / | / |

CS

# 7 PRAKTICKÉ RADY

## 1. PŘÍPRAVA RECEPTŮ

- Všechny používané ingredience musí mít pokojovou teplotu (není-li uvedeno jinak), a musí být přesně navážené.
  **Tekutiny odměřujte pomocí přiložené odměrné nádoby. Použijte přiloženou dvojitou odměrku k odměření množství odpovídající kávové lžičce na jedné straně a polévkové lžíci na druhé straně.** Nepřesné odměřování se projeví ve špatných výsledcích.
- Dodržujte při přípravě postup
  > Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)
  > Sůl
  > Cukr
  > Mouka, první polovina
  > Sušené mléko
  > Specifické pevné ingredience
  > Mouka, druhá polovina
  > Droždí
- Mouku je třeba odměřit přesně. Proto je nutné ji vážit na kuchyňských vahách. Používejte pekařské instantní dehydrované droždí. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte kypřicí prášek do pečiva.
  Po otevření sáčku s droždím by se měl obsah spotřebovat do 48 hodin.
- Aby se kynutí těsta nenarušilo, doporučujeme hned zpočátku vložit do nádoby všechny ingredience a během přípravy neotvírat víko (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí ingrediencí a množství uvedená v receptech. Nejprve tekutiny, pak ostatní pevné ingredience. **Droždí nemá přijít do styku s tekutinami, solí a cukrem.**
- **Příprava chleba je velmi citlivá na teplotu a vlhkost. Při příliš vysoké teplotě se doporučuje používat tekutiny chladnější než obvykle.** Stejně tak při nižší teplotě může být nutné vodu nebo mléko mírně ohřát (nikdy nepřekračovat 35 °C). Pro optimální výsledek doporučujeme dodržovat globální teplotu 60°C (teplota vody + teplota mouky + teplota okolního prostředí). Příklad: pokud pokojová teplota u vás doma je 19°C, dbejte na to, aby teplota mouky byla 19°C a teplota vody také 22°C (19+19+22 = 60°C).
- **Někdy je vhodné zkontrolovat stav těsta při hnětení:** má tvořit homogenní kouli, která se dobře odlepuje od stěn.
  > pokud se objevuje nezapracovaná mouka, přidejte malé množství vody,
  > v opačném případě přidejte případně malé množství mouky.
  Přidávání je nutné provádět velmi pomalu (najednou max. 1 polévkovou lžíci) a vyčkat, jak se přidání projeví, než budete pokračovat.
- **Běžným omylem je domnívat se, že přidání většího množství droždí zajistí lepší kynutí těsta.** Příliš mnoho droždí způsobí zkřehnutí struktury těsta, které nadměrně vykyne a během pečení se propadne. Stav těsta můžete posoudit před pečením tak, že se ho lehce dotknete konečky prstů: těsto má klást mírný odpor a stopy po prstech by měly postupně vymizet.
- Během formování těsta se nemá postupovat příliš pomalu, riskujete, že se po upečení nedostaví očekávané výsledky.

## 2. POUŽÍVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

- **Při výpadku elektřiny:** pokud se v průběhu cyklu přeruší program výpadkem elektřiny nebo chybným postupem, má přístroj pojistku v trvání 7 minut, po které zůstane naprogramování aktivní. Cyklus bude pokračovat z místa, kde se přerušil. Při překročení této doby se nastavení vymaže.
- **Pokud navazují za sebou dva programy Klasických druhů chleba,** počkejte 1 h před druhým spuštěním. Jinak se zobrazí následující chybový kód E01 (kromě programů 7 a 15).

# 8 PŘÍPRAVA A VYTVOŘENÍ JEDNOTLIVÝCH BOCHNÍČKŮ (programy 1 až 7)

**Pro vytvoření budete potřebovat sadu příslušenství určenou k této funkci: 1 držák na pečení baget (5), 2 nepřilnavé podložky na pečení baget (6–7), 1 nařezávač (8) a 1 štětec (11).**

## 1. Jak míchat a nechat kynout těsto

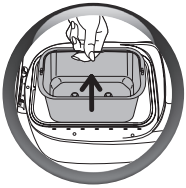
Zapojte pekárnu do sítě.
- Po zvukovém signálu se implicitně zobrazí program 1.
- Zvolte stupeň opečení.
- Nedoporučuje se péct pouze v jedné vrstvě, protože by bagety byly příliš opečené.
- Pokud zvolíte 2 pečení: doporučujeme vytvarovat všechny bochníky a polovinu dát před druhým pečením do lednice.
- Stiskněte tlačítko START/STOP. Rozsvítí se kontrolka provozu a blikají 2 tečky časového spínače. Spustí se cyklus hnětení těsta, po kterém následuje kynutí.

**Poznámky:**
- Během etapy hnětení je normální, že některá místa nejsou dobře promíchána.
- Po ukončení přípravy pekárna přejde do pohotovostního režimu. Několik zvukových signálů vám oznámí, že hnětení a kynutí těsta je ukončeno a bliká kontrolka provozu. Rozsvítí se ukazatel tvarování jednotlivých bochníků.

**Po fázi hnětení a kynutí těsta je třeba jej do jedné hodiny od zaznění signálů zpracovat. Při překročení času se přístroj vypne a program se zruší. V tom případě doporučujeme použít program č. 7 na samotné pečení jednotlivých bochníčků.**

## 2. Příklad výroby a pečení baget

**Přiložená příručka na přípravu Vám pomůže s procházením jednotlivými kroky. Ukážeme Vám pohyby pekaře, ale po několika pokusech si najdete svůj vlastní přístup k formování. Nezávisle na tom je výsledek zaručen.**

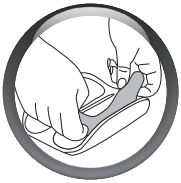


- Vyjměte nádobu z přístroje.
- Pracovní plochu lehce posypte moukou.
- Vyjměte těsto z nádoby a položte ho na pracovní plochu.
- Z těsta vytvořte hroudu a nožem ji rozdělte na 4 díly.
- Získáte 4 díly stejné hmotnosti, ze kterých vytvarujete bagety.

**Nadýchanějších baget docílíte tím, že díly těsta necháte 10 minut před tvarováním odpočinout.**

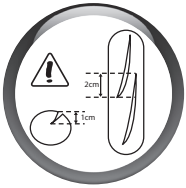
**Délka baget musí odpovídat velikosti nepřilnavé podložky (přibližně 18 cm).**

**Chuť baget můžete obměňovat jejich ozdobením. Stačí navlhčit díly těsta a obalit je v sezamových semínkách nebo v máku.**



• Po vytvoření bagety rozložte na nepřilnavé podložky.

**Spoj na bagetách musí být vespod.**

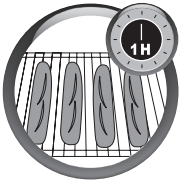



• Pro dosažení optimálního výsledku nařízněte bagety úhlopříčně na vrchní straně zoubkovaným nožem nebo nařezávačem dodaným k výrobku tak, aby vznikl otvor o velikosti 1 cm.

**Vzhled baget můžete obměnit tak, že provedete zářezy dlátkem po celé délce bagety.**

• Kuchyňským štětcem dodaným k výrobku dostatečně navlhčete vrchní stranu baget, aniž by se voda nahromadila na nepřilnavých podložkách.
• Umístěte obě nepřilnavé podložky s bagetami na držák baget dodaný k výrobku.
• Umístěte držák baget do pekárny na místo nádoby.
• Opětovným stiskem tlačítka START/STOP spustíte program a zahájí se pečení baget.

**• Po ukončení cyklu pečení máte 2 možnosti:**
**při pečení 4 baget**
• Vypojte pekárnu ze sítě. Vyjměte držák baget.
• Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože držák je velmi horký.
• Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.
**při pečení 8 baget (2x4)**
• Vyjměte držák baget. Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože držák je velmi horký.




• Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.
• Vezměte další 4 bagety z lednice (předem naříznuté a navlhčené).
• Umístěte je na podložky (nespalte se).
• Umístěte držák zpět do pekárny a znovu stiskněte START/STOP.
• Po ukončení pečení odpojte pekárnu ze sítě.
• Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.

## 3. Vytvoření a pečení jednotlivých bochníků

**Pomocníkem v jednotlivých etapách vám může být kuchařka dodaná s výrobkem.**

CS

## 9 RECEPTY

### Základní chléb (program č. 8)

káv.lž. > Kávová lžička
pol. lž. > Polévková lžíce

Intenzita opečení > Střední

Jednotná hmotnost > 1000 g

**Ingredience**
Olej > 2 pol. lž.
Voda > 350 ml
Sůl > 2 káv. lž.
Cukr > 2 pol. lž.
Sušené mléko > 2,5 pol. lž.
Mouka T55 (polohrubá) > 600 g
Dehydrované droždí > 1,5 káv. lž.

**DŮLEŽITÉ Stejným způsobem můžete postupovat u dalších receptů na tradiční druhy chleba: Francouzský chléb, Celozrnný chléb, Sladký chléb, Rychlý chléb, Bezlepkový chléb, Chléb bez soli; stačí jen zvolit odpovídající program tlačítkem menu.**

## NÁVOD PRO LEPŠÍ KULINÁŘSKÉ VÝSLEDKY U KLASICKÝCH DRUHŮ CHLEBA

| **Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu.** | PROBLÉM | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Těsto příliš vykyne | Po přílišném vykynutí těsto klesne | Těsto málo vykyne | Kůrka není dost hnědá | Kůrka je hnědá, ale chléb není propečený | Vršek a strany jsou moučnaté |
| MOŽNÉ PŘÍČINY | | | | | | |
| Během pečení jste stiskli tlačítko LINE STOP | | | | ● | | |
| Málo mouky | | ● | | | | |
| Příliš mnoho mouky | | | ● | | | ● |
| Málo droždí | | | ● | | | |
| Příliš mnoho droždí | | ● | | ● | | |
| Málo vody | | | ● | | | ● |
| Příliš mnoho vody | | ● | | | ● | |
| Málo cukru | | | ● | | | |
| Špatná kvalita mouky | | | ● | ● | | |
| Ingredience nejsou ve správném poměru (příliš mnoho) | ● | | | | | |
| Příliš teplá voda | | ● | | | | |
| Příliš studená voda | | | ● | | | |
| Nevhodný program | | | ● | ● | | |

## Bageta (program 1): na 8 baget

káv.lž. > Kávová lžička
pol. lž. > Polévková lžíce

**Ingredience**
Voda > 255 ml
Sůl > 1,5 káv. lž.
Mouka T55 (polohrubá) > 420 g
Dehydrované droždí > 2 káv. lž.

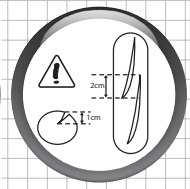
**Příslušenství**
1 držák na pečení (5)
2 nepřilnavé podložky na bagety (6)
1 nařezávač (8)
1 mašlovačka (11)

**Aby byly bagety lahodnější, přidejte k receptuře 1 pol. lž. oleje. Chcete-li mít bagety tmavší, přidejte k ingrediencím 2 káv. lž. cukru.**

1 Obě etapy, hnětení a kynutí těsta, jsou prováděny automaticky s celkovou dobou trvání 1:10 h (25 min hnětení, po kterém následuje 45 min kynutí těsta).

2 Začněte tvarovat 4 kusy těsta a 4 zbývající kusy přikryjte plátnem nebo potravinářskou fólií.

**Příchuť pečiva můžete pozměnit ozdobením. K tomu navlhčete a vyválejte kusy těsta v sezamovém semínku nebo máku.**




Nejlepší je šikmo nařiznout horní část baget vroubkovaným nožem nebo přiloženým nařezávačem do hloubky asi 1 cm.

**Vzhled baget můžete pozměňovat nařezáním celého povrchu ostrým nástrojem po celé délce bagety.**

3 Pomocí přiložené mašlovačky důkladně navlhčete povrch baget a dbejte na to, aby nezůstalo příliš mnoho vody na nepřilnavých podložkách.

**DŮLEŽITÉ Spoj na bagetách se má nacházet vespod.**

CS

# NÁVOD PRO LEPŠÍ KULINÁŘSKÉ VÝSLEDKY U JEDNOTLIVÝCH BOCHNÍČKŮ

| Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu. | MOŽNÁ PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|---|---|---|
| Díl těsta nemá stejný průřez. | Počáteční obdélníkový tvar není pravidelný nebo stejné tloušťky. | V případě potřeby vyválejte válečkem. |
| Těsto se lepí a bagety se obtížně tvarují. | V připravené směsi je příliš vody. | Uberte množství vody. |
| | Do směsi byla přidána příliš teplá voda. | Ruce si lehce posypte moukou, pokud možno ji nesypte na těsto ani vál, a dále vytvářejte bagety. |
| Těsto se trhá. | Mouka neobsahuje lepek. | Zvolte francouzskou cukrářskou mouku (T45) (přibližně odpovídá české pšeničné mouce hladké světlé). |
| | Těsto není vláčné. | Před tvarováním nechte těsto 10 min odpočinout. |
| | Tvary jsou nepravidelné. | Navažte díly těsta, aby měly stejnou velikost. |
| Těsto je hutné nebo se špatně tvaruje. | Ve směsi chybí trocha vody. | Ověřte recept a přidejte vodu, pokud není mouka dostatečně navlhčená. |
| | Ve směsi je příliš mnoho mouky. | Těsto zhruba předtvarujte a před konečným vytvarováním nechte odpočinout. Na začátku hnětení přidejte trochu vody. |
| | Těsto je příliš propracované. | Před tvarováním nechte 10 min odpočinout. Pracovní plochu poprašte moukou co nejméně. Při tvarování těsto minimálně propracovávejte. Tvarování provádějte ve 2 etapách s 5 minutovým odpočinkem uprostřed. |
| Bagety se dotýkají a nejsou dostatečně propečené. | Špatné rozmístění na podložkách. | Optimalizujte prostor na podložkách pro umístění dílů. |
| | Těsto je příliš řídké. | Tekutiny správně odměřujte. |
| | | V receptech je počítáno s vejci o hmotnosti 50 g. |
| | | Pokud jsou vejce větší, úměrně snižte množství vody. |
| Bagety se lepí k podložce a jsou připálené. | Nadměrné potření žloutkem. | Zvolte nižší stupeň opečení. Zabraňte, aby žloutek při potírání stékal na podložku. |
| | Díly těsta byly příliš navlhčeny. | Odstraňte přebytečnou vodu ze štětce. |
| | Těsto se na podložky příliš přichytává. | Před umístěním těsta na podložky je lehce potřete olejem. |
| Bagety nejsou dostatečně opečené. | Před vložením do pekárny jste zapomněli těsto potřít vodou. | Příště si na to dávejte pozor. |
| | Při tvarování jste bagety příliš posypali moukou. | Před vložením do pekárny je pomocí štětce pečlivě potřete vodou. |
| | Okolní teplota je vysoká (více než 30 °C). | Použijte chladnější vodu (mezi 10 a 15 °C) a/nebo méně droždí. |

| Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu. | MOŽNÁ PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|---|---|---|
| Bagety nejsou dostatečně nakynuté. | Do směsi jste zapomněli dát droždí nebo jste ho dali málo. | Řiďte se pokyny uvedenými v receptu. |
| | Droždí asi mělo prošlou lhůtu. | Zkontrolujte optimální datum použití. |
| | Ve směsi chyběla voda. | Ověřte recept a přidejte vodu, pokud ji mouka dostatečně vstřebává. |
| | Při tvarování byly bagety příliš mačkány a stlačovány. | Při tvarování s těstem co nejméně manipulujte. |
| | Těsto je příliš propracované. | |
| Bagety příliš vykynuly. | Příliš droždí. | Dejte méně droždí. |
| | Přílišné nakynutí. | Bagety po umístění na podložky lehce zploštěte. |
| Zářezy na těstě nejsou rozevřené. | Těsto se lepí: do směsi jste přidali příliš vody. | Znovu opakujte etapu tvarování baget, ruce si lehce posypte moukou, pokud možno ji nesypte na těsto ani vál. |
| | Nůž není dostatečně ostrý. | Použijte nůž dodaný k výrobku nebo, pokud ho nemáte, velmi ostrý nůž s malým zoubkováním. |
| | Zářezy nebyly provedeny jedním tahem. | Zářez proveďte rychle jedním tahem. |
| Zářezy mají sklon se při pečení zavírat nebo se neotvírají. | Těsto se příliš lepilo: do směsi jste přidali příliš vody. | Ověřte recept a přidávejte mouku, dokud mouka vodu dostatečně neabsorbuje. |
| | Povrch dílu těsta nebyl při tvarování dostatečně napnutý. | Zkuste to znovu, a když těsto omotáváte kolem palce, více ho natahujte. |
| Těsto se při pečení na stranách trhá. | Hloubka zářezu na těstě není dostatečná. | Ideální tvar zářezů najdete na straně (viz stranu 76). |

CS

## 10 PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

| PROBLÉM | ŘEŠENÍ |
|---|---|
| Hnětače uvízly v nádobě. | • Před vyjmutím je nechte odmočit. |
| Hnětače uvízly v pečivu. | • K vyjmutí z pečiva použijte příslušenství (viz stranu 67). |
| Stisknutí tlačítka START STOP zůstává bez reakce. | • Spotřebič je příliš horký. Mezi 2 cykly počkejte 1 hodinu (chybové hlášení E01).<br>• Byl nastaven odložený start. |
| Po stisknutí tlačítka START STOP motor běží, ale hnětení neprobíhá. | • Nádoba není správně zasunutá.<br>• Chybí hnětače, nebo jsou nesprávně nasazené. |
| Po odloženém startu není chléb dostatečně nakynutý, nebo se nestane nic. | • Po naprogramování odloženého startu jste zapomněli stisknout tlačítko START STOP.<br>• Droždí přišlo do styku se solí nebo s vodou.<br>• Chybí hnětače. |
| Zápach spáleniny. | • Část ingrediencí se dostala mimo nádobu: nechte přístroj vychladnout a vyčistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čisticích prostředků.<br>• Těsto přeteklo: příliš velké množství ingrediencí, především tekutin. Dodržujte poměry uvedené v receptech. |

## 11 ZÁRUKA

- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití; při nesprávném používání nebo v rozporu s určením se výrobce zříká odpovědnosti a záruka zaniká.
- Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod k obsluze: používání v rozporu s návodem k obsluze zbavuje společnost Tefal jakékoli odpovědnosti.

## 12 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- V souladu s platnými předpisy se u každého spotřebiče vyřazeného z provozu musí nevratně znemožnit jeho používání: odpojte jej ze zásuvky a před likvidací ustřihněte přívodní kabel.

# Magyar


| | | Oldal |
|---|---|---|
| 1 | LEÍRÁS | 84 |
| 2 | BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK | 85 |
| 3 | AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT | 88 |
| 4 | SÜTŐSZEREKKEL VALÓ HASZNÁLAT | 95 |
| 5 | A CIKLUSOK | 96 |
| 6 | ALAPANYAGOK | 97 |
| 7 | PRAKTIKUS TANÁCSOK | 101 |
| 8 | KÜLÖNFÉLE KENYÉRFAJTÁK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS ELKÉSZÍTÉSE | 102 |
| 9 | RECEPTEK | 104 |
| 10 | ÚTMUTATÓ A TECHNIKAI HIBÁK ELHÁRÍTÁSÁHOZ | 109 |
| 11 | JÓTÁLLÁS | 109 |
| 12 | KÖRNYEZETVÉDELEM | 109 |


HU

## 1 LEÍRÁS

1. Kenyérsütő készülék
2. Keverők
3. Fedő ablakkal
4. Kezelőtábla
   a. Megjelenítési képernyő
      a1. Péksütemény-formázás jelző
      a2. Program megjelenítése
      a3. Bekenés szintje
      a4. Különféle programok
      a5. Időmérő kijelzés
   b. Programok kiválasztása
   c. Tömeg kiválasztása
   d. Érintőgombok az időeltolódásos indításra és a 7. illetve 15. sz. program időtartamának szabályozására
   e. Működés égő
   f. Indul / leáll gomb
   g. A bekenés színárnyalatának kiválasztása
5. Sütőalap
6. 2 tapadásgátló lap bagetteknek
7. 2 tapadásgátló lap a különálló kenyereknek

**Tartozékok:**

8. Bekenő
9. a. Evőkanál = e. k.
   b. Kávéskanál= k. k.
10. Kampó a keverők eltávolításához
11. Ecset
12. Mércés pohár

## ❷ BIZTONSÁGI TANÁCSOK FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- Ezt a terméket kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem érvényes:
  - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,
  - farmok,
  - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- Ez a készülék 8 éves vagy idősebb korú gyermekek által is használható, továbbá csökkentett fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan személyek által is, ha azok felügyelve vannak és kaptak útmutatást a készülék biztonságos

kezeléséről, valamint megértették a vele járó veszélyeket. A gyerekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek és az idősebbek is csak felügyelet mellett.
Tartsa a készüléket és a kábelt távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.

- A terméket kizárólag otthoni és beltéri használatra tervezték 4000 m-es belmagasság alatt.
- Vigyázat: a készülék helytelen használata sérülésveszélyt jelent.
- Vigyázat: a fűtőelem felülete használat után még meleg marad.
- A készüléket nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket.

  **A kenyérsütő formánál:**

  - ne haladja meg az 1500 g tésztamennyiséget,
  - ne haladja meg az 930 g liszt- és 15 g élesztőmennyiséget.

  **A bagett sütőlapoknál:**

  - ne főzzön 450 g-nál több tésztát egyidejűleg.
  - ne használjon 280 g lisztnél és 6 g élesztőnél többet adagonként.
- Az élelmiszerrel érintkező részek megtisztításához használjon rongyot vagy nedves szivacsot.

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelőséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a rá vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre...).
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.
- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben.
  A gyártó nem vállalhat semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.
- Húzza ki a készüléket az aljzatból, ha már nem használja és amikor meg akarja tisztítani.
- Ne használja a készüléket ha:
  - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
  - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.
  Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.
- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábelt használjon.
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.
- Ne használja a készüléket melegítésre.
- Ne használja a készüléket másra, mint kenyér sütésre vagy dzsem készítésére.
- Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törlővel fojtsa el a lángokat.
- Az ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellékeket és alkatrészeket használja.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **A 14. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró freccsenésekre.**
- A készülék mért zajszintje 69 dBA.

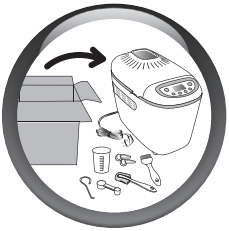
HU

**Első a környezetvédelem!**

Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

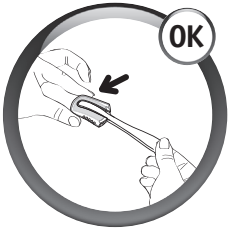
Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

# 3 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



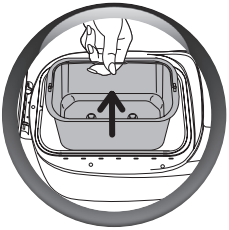
## 1. KICSOMAGOLÁSA

- Csomagolja ki készülékét, tartsa meg a garancialevelet és olvassa el figyelmesen a használati utasítást a készülék első hasnzálata előtt.
- Helyezze készülékét biztos felületre. Vegyen ki minden csomagolóeszközt, öntapadó címkét vagy a különböző tartozékokat a készülék belsejéből.



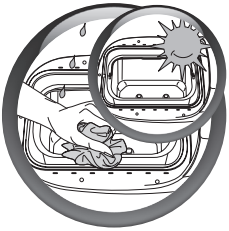

### Figyelmeztetés

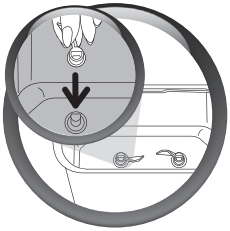
- Ez a tartozék (bekenő) nagyon éles. Kezelje elővigyázatosan.



## 2. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

- Vegye ki a sütőformát függőlegesen húzva a fogantyújánál fogva.

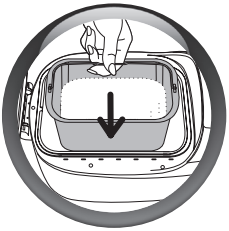


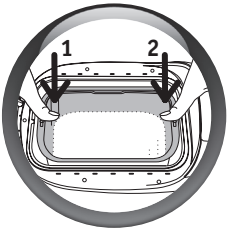


## 3. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

- Tisztítsa a készülék sütőjét nedves törlőkendővel. Jól szárítsa ki. **Első használatkor enyhe szagot bocsáthat ki.**
- Utána helyezze be a dagasztólapátokat.

A dagasztás szembehelyezett keverőkkel történik.

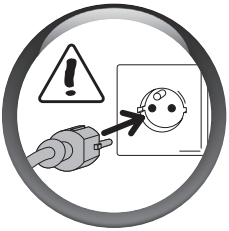





## 4. INDÍTÁS

- Tegye be a kenyérsütőt.
- Nyomja le a sütőt előbb az egyik oldalon, majd a másikon ahhoz, hogy a behúzó szerkezethez kapcsolódjon és a két oldalon jól lefogva álljon.

HU

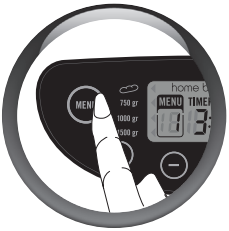


- Tekerje le a kábelt, és csatlakoztassa földelt hálózati konnektorhoz.
- A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program és a közepes sütési fokozat jelenik meg.

A kenyérsütő géppel való megismerkedéshez javasoljuk, hogy elsőként az **ALAP FEHÉR KENYÉR** receptjét próbálja ki. Tekintse meg az „ALAP FEHÉR KENYÉR PROGRAM" leírását a 90. oldalon.

## 5. VÁLASSZON KI EGY PROGRAMOT (lásd a jellemzőket a következő oldalon)

- Mindegyik programhoz automatikusan szabályozási lehetőség jelenik meg. Az óhajtott beállításokat tehát kézileg kell beállítania.
- A program kiválasztása egy egész sor munkafázist indít el, melyek automatikusan mennek végbe egymás után.




- Nyomja meg az érintésérzékeny **"menu"-t** , mely lehetővé teszi az ön számára, hogy bizonyos számú különböző programot válasszon ki. Az 1. és a 19. számú programok között az érintésérzékeny **"menu"** egymásutáni megnyomásával közlekedhet.
- Az kiválasztott programnak megfelelő időtartam automatikusan jelenik meg.

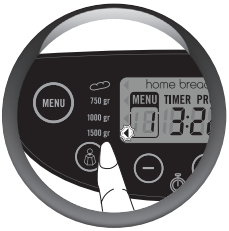
| TARTOZÉKOK | A MENÜBEN TALÁLHATÓ PROGRAMOK | JELLEMZŐK |
|---|---|---|
| | | **EGYÉNI KENYEREK** |
| | Az 1. és 6. közötti programok segítségével történő egyéni kenyerek készítésére kiegészítő útmutató áll az önök rendelkezésére. Ezeket a kenyereket több fázisban készítjük és a sütési ciklus a kenyérkészítés után következik be. | |
| | **1. Bagett** | A bagett program teszi lehetővé, hogy saját maga készítsen ropogós héjú hosszúkás kenyereket és kis cipókat. |
| | **2. Ciabatta** | A 2. számú program teszi lehetővé Olaszország legismertebb kenyerének elkészítését, melynek bele puha és könnyű, és kis szendvicsek kitűnő alapját szolgálják. |
| | **3. Diétás kenyerek** | A diétás kenyerek programja teszi lehetővé a nagyon finom, hosszúkás és száraz kenyérkék recept szerinti előállítását. |
| | **4. Lapos kenyér** | A 4. számú program alkalmas olyan lapos kenyerek előállítására, melyeknek belseje nedves és lépsejtszerű mint a török specialitás, a Pide, mely szendvicsek kiváló alapját képezi. |
| | **5. Szendvicskenyér** | Az 5. számú program ideális 8 kis fehér kerek kenyér előállítására, melyek bele puha és könnyű szerkezetű. |
| | **6. Kis cukros kenyér** | A 6. számú program teszi lehetővé azoknak a kis cukros kenyereknek az elkészítését, melyek a Spanyolországban elterjedt ensaimadas könnyű konzisztenciájával vetekednek |
| | **7. Kis kenyerek sütése** | 7. számú program teszi lehetővé, hogy 10 és 35 perc közötti időintervallumban felmelegíthessük illetve elkészíthessük az 1. és 6. szám közötti programok bármelyikével kivitelezett kenyeret. Szabályozása 5 perces időintervallumokban történik. A kenyérsütő készüléket a 7. számú program használatakor felügyelet nélkül hagyni nem szabad. A programot a ciklusidő lejárta előtt kézileg szakítsa meg a következő érintésérzékeny gomb hosszas megnyomásával: START/STOP.<br><br>A 7. program csak 2 sütéserősséggel rendelkezik:<br>- erős: a sós péksüteményekhez<br>- gyenge: az édes péksüteményekhez<br>A héjszín beállításához módosítsa a sütési időt. |
| | | **KLASSZIKUS KENYEREK** |
| | **8. Klasszikus kenyér** | A 8. számú program teszi lehetővé a legtöbb olyan fehér kenyér recept szerinti elkészítését, melyhez búzaliszt szükséges. |
| | **9. Francia kenyér** | A 9. program inkább lépsejtszerű hagyományos fehér kenyér recept szerinti elkészítését teszi lehetővé. |
| | **10. Korpás kenyér** | A 10. számú programot válassza. |
| | **11. Cukros kenyér** | A 11. számú program olyan receptek elkészítéséhez alkalmas, melyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha brióst vagy azonnal fogyasztandó tejes kenyeret akar készíteni, az 1000 g összes tészta tömeget ne haladja túl. Első briós receptje elkészítésére ajánljuk, használjon CLAIR (átlátszó) bekenést. |

| | | |
|---|---|---|
| | **12. Gyors kenyér** | A 12. számú program a legalkalmasabb a recepteskönyvben található GYORS kenyér receptjének elkészítésére. Ehhez a recepthez a víznek legfeljebb 35°C hőmérsékleten kell lennie. |
| | **13. Gluténmentes kenyér** | Ez a gluténre intoleráns (bélrendszeri betegségben szenvedő) személyeknek alkalmas, lévén hogy a glutén több gabonafajtában is előfordul (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönköly, stb...). A sütőt rendszeresen tisztítani kell ahhoz, hogy ne álljon fenn az egyéb lisztfajtákkal történő szennyeződés veszélye. Szigorú gluténmentes diéta esetében bizonyosodjon meg arról, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes lisztek konzisztenciája optimális keveredést nem tesz lehetővé. Ezért dagasztáskor a tésztát vékony műanyag vakarókanállal az oldalakról le kell fejteni. A gluténmentes kenyér sokkal sűrűbb konzisztenciájú és sokkal halványabb, mint a normális kenyér. Ennél a programnál csak az 1000 g súly áll rendelkezésre. |
| | **14. Sótlan kenyér** | A sófogyasztás csökkentése segít a szív- és érrendszeri kockázatok csökkentésében. |
| | **15. Kenyérsütés** | A sütés program csak 10 és 70 perc közötti készítést tesz lehetővé, melyet<br>10 perces szakaszokban átlátszó, közepes vagy sötét bekenésre állíthatunk. Önmagában is kiválasztható és használható:<br>a) a kelt tészták programjával társítva,<br>b) a már kisült és lehűlt kenyerek felmelegítésére illetve ropogóssá tételére,<br>c) a készítés befejezésére, amennyiben egy kenyérciklus tartama alatt hosszaszabb áramszünet állna be. Ez a program nem teszi lehetővé egyéni kenyerek készítését. A kenyérsütő készüléket a 15. számú program használatakor felügyelet nélkül hagyni nem szabad. **A programot a ciklusidő lejárta előtt kézileg szakítsa meg a következő érintésérzékeny gomb hosszas megnyomásával START STOP.** |
| | **16. Kelt tészták** | A kelt tészták program nem működik. Bármilyen kelt tészta dagasztási és kelési programjának felel meg. Például: pizza tészta. |
| | **17. Pasta** | A 17. számú program csak dagaszt. Rendeltetésszerűen nem kelt tésztákra vonatkozik. Például: metélt. |
| | **18. Sütemény** | A 18. számú program teszi lehetővé a vegyi élesztővel kelesztett finom péktermékek és sütemények készítését. Ennél a programnál csak az 1000g tömeg a megengedett. |
| | **19. Befőtt** | A 19. számú program automatikusan főzi a befőttet a sütőben. A gyümölcsöket vágja nagyobb darabokba és magozza ki. |

HU

**Annak érdekében, hogy az Ön bécsi bagettjei a legjobban sikerüljenek kérjük kövesse az alábbi utasításokat:**

- **Hideg vizet használjon egyenesen a hűtőből**
- **Félzsíros tejet használjon egyenesen a hűtőből**
- **A lisztet egyenesen a hűtőből vegye ki mielőtt használni kezdi**
- **Készítse elő a tasakot a hozzávalókkal**
- **Készítse elő a tasakot az élesztővel**
- **A vaj kockát használat előtt a hűtőből vegye elő**




## 6. VÁLASSZA KI A KENYÉR TÖMEGÉT

- A kenyér tömege automatikusan az 1500g -ra állítódik. A tömeg tájékoztató jelleggel van megadva.
- **Pontosabb értékekhez a receptek részletes tanulmányozásakor jutunk.**
- **Tömegbeállítás az 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19 programok esetében nem lehetséges.**

Az 1-6. programnál kétféle súly közül választhat:

- egy sütésre 400 g (2-4 külön kenyér), **a jelzőfény a 750 g-os súllyal szemben gyullad ki;**
- 2 sütésre 800 g (4-8 külön kenyér), **a jelzőfény az 1500 g-os súllyal szemben gyullad ki.**

- Nyomja meg az érintésérzékeny gombot a kiválasztott 750 g, 1000 g illetve 1500 g beállítására. A kigyúlt jelzőlámpa a kiválasztott beállítást jelzi.

## 7. VÁLASSZA KI A KENYÉR BEKENÉSÉT

- A kenyér bekenése automatikusan közepesre állítódik.
- A bekenés beállítása a 16, 17, 19 programok esetében nem lehetséges. Három lehetőség áll rendelkezésre: : GYENGE/ KÖZEPES/ERŐS.
- Az automatikus beállítás módosítása érdekében tartsa lenyomva az érintésérzékeny gombot mindaddig, amíg a jelzőlámpa a kiválasztott beállításnak megfelelően ki nem gyúl.

## 8. PROGRAM INDÍTÁSA

- A kiválasztott program indítására nyomja meg az érintésérzékeny gombot . A működés égő kigyúl és az óra 2 mutatója villog. A program beindul. A programnak megfelelő időtartam jelenik meg. Az egymást követő szakaszok automatikusan mennek végbe egymás után.

# 9. HASZNÁLJA AZ IDŐELTOLÓDÁSOS PROGRAMOT

- **A készüléket már a sütés előtt 15 órával is beprogramozhatja, hogy akkorra készüljön el, amikorra szeretné.**
  **A program időzítése nem alkalmazható a 7-es, 12-es, 15-ös, 16-os, 17-es, 18-as és 19-es programok esetében.**

Erre a lépésre azután kerül sor, hogy a programot, a sütési fokozatot és a súlyt kiválasztotta. A kijelzőn megjelenik a program időtartama. Számítsa ki az időintervallumot a program kezdete és a sütés tervezett befejezése között. A gép automatikusan beszámítja a programciklusok időtartamát. A
(+) és (−) gombok segítségével jelenítse meg a kiszámított időt (a (+) felfelé, a (−) lefelé). A rövid lenyomások az időtartam 10-10 perces változtatását teszik lehetővé. A hosszú lenyomással az időtartam folyamatosan változik 10-10 perccel.

HU

**1. példa:** 20 óra van, és másnap reggel 7 óra 00-ra szeretné elkészíteni a kenyeret. Programozzon be 11 óra 00 percet a (+) és (−) gombok segítségével. Nyomja meg a START/STOP gombot. Hangjelzés hallatszik.
A kijelzőn megjelenik a PROG, és az időzítő 2 pontja : villog. Elkezdődik a visszaszámlálás. A működést jelző fény kigyullad.
Amennyiben hibázott, vagy szeretné megváltoztatni az időzítést, nyomja meg hosszan a START/STOP gombot, amíg hangjelzést nem hall. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett időtartam. Végezze el újra a műveletet.

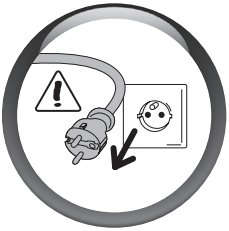
**2. példa:** Az 1. bagett programot használja, 8 óra van, és 19 órára szeretné elkészíteni a bagetteket. Programozzon be 11 óra 00 percet a (+) és (−) gombok segítségével. Nyomja meg a START/STOP gombot. Hangjelzés hallatszik. A kijelzőn megjelenik a PROG, és az időzítő 2 pontja villog. Elkezdődik a visszaszámlálás. A működést jelző fény kigyullad. Amennyiben hibázott, vagy szeretné megváltoztatni az időzítést, nyomja meg hosszan a START/STOP a gombot, amíg hangjelzést nem hall. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett időtartam. Végezze el újra a műveletet.
FIGYELEM: ne feledkezzen meg arról, hogy a sütés vége előtt 47 perccel (tehát 18.13-kor), illetve 2 sütés esetén 2x47 perccel a program vége előtt (tehát 17.26-kor) meg kell formáznia a bagetteket.
A különféle kenyerek készítésére szolgáló program sütési idejét illetően tekintse meg a sütési idők táblázatát a 99. oldalon.
A különálló kenyerek megformázásának idejét nem tartalmazza a késleltetett indítási idő számítása.

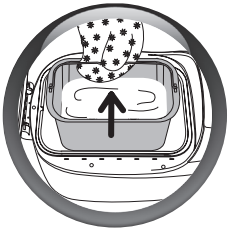
**Egyes alapanyagok romlandók. A késleltetett programot ne alkalmazza olyan recepteknél, melyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcs.**

**Késleltetett indítás esetén a csendes üzemmód automatikusan bekapcsol.**

## 10. A PROGRAM LEÁLLÍTÁSA

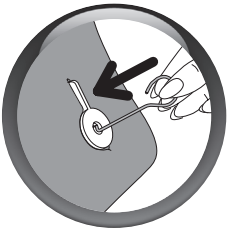
- A ciklus végén a program automatikusan áll le; 0:00 jelenik me. Több hangjelzés is hallatszik és a működés jelzőlámpa villog.
- A folyamatban lévő program leállítására vagy az időeltolódásos program törlésére tartsa lenyomva az érintésérzékeny gombot 5 másodpercig START STOP.



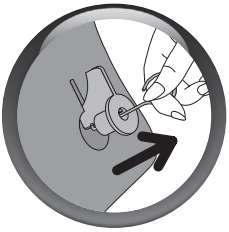


## 11. A KENYÉR ELTÁVOLÍTÁSA (Ez a szakasz « a különálló kenyerek » -re nem vonatkozik)

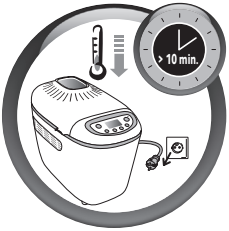
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütő gép kábelét.
- Vegye ki a sütőformát függőlegesen húzva a fogantyújánál fogva. Használjon mindig sütőkesztyűt, mivel mind a forma fogantyúja, mind a fedél belseje forró.



- Távolítsa el a meleg kenyeret és helyezze 1 óra időtartamig rácsra, hogy lehűljön.
- Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak.
  Ilyen esetben használja a “kampó” tartozékot a következőképpen:
  > amint a kenyeret eltávolította, tegye azt félre és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,
  > illessze be a kampót a keverő tengelyébe és gyakoroljon rá enyhe húzóerőt a kampó kiemeléséhez.
  > ismételje meg a műveletet a másik keverővel,
  > igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácson.
- A sütő tapadásmentes minőségének megőrzése érdekében ne használjon fémeszközt a kenyér eltávolítására.

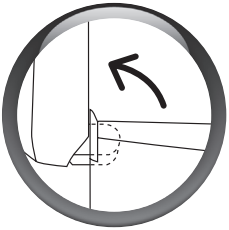


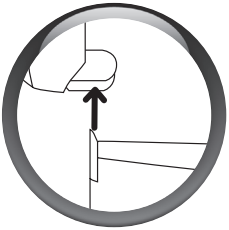
## 4 TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA



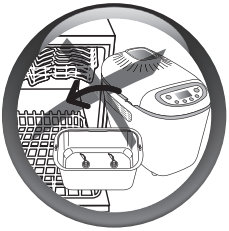

- Kapcsolja ki a készüléket és hagyja nyitott fedővel lehűlni.
- A készülék tisztításakor vegye le a fedőt.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét nedves szivaccsal. Szárítsa meg gondosan.
- Mossa meg a sütőt, a keverőket, a sütőalapot és a tapadásgátló lapokat meleg szappanos vízzel.
- Ha a kaverő a sütőben marad, hagyja beáztatva 5 - 10 percig.

HU





- Amennyiben szükséges, szerelje le a fedőt ahhoz, hogy meleg vízzel megmoshassa.



- Egyik részét se mossa evőeszközmosóval.
- Ne használjon sem háztartási terméket, sem dörzsszivacsot, sem alkoholt. Használjon lágy és nedves anyagot.
- Ne merítse el soha a készülék testét vagy fedelét.
- A sütőalapot és a tapadásmentes lapokat ne tegye a sütőbe, bevonatuk nehogy megkarcolódjék.

## 5 A CIKLUSOK

Az útmutató 98 – 99 – 100 oldala bemutatja az egyes programokat különféle ciklusaira bontva.

**Dagasztás**
A tészta szerkezetének kialakítását teszi lehetővé és így a jó kelesztését.

> **Pihentetés**
A tészta kiterjedését teszi lehetővé ahhoz, hogy a dagasztás minőségét növelje.

> **Kelés**
Az az időtartam, mely alatt az élesztő hat a kenyér megkelésére és ízére.

> **Sütés**
A tésztát kenyérbéllé és héjjá alakítja, így ropogós kenyeret kap.

> **Melegen tartás**
A kenyér melegen tartását teszi lehetővé a sütés után. Ajánlatos azonban a kenyeret a sütés végén eltávolítani.

**Dagasztás:**

E ciklus folyamán, kivéve a 7, 13, 15, 17, 19 -es programokat, lehetőségük van a hozzávalókat adagolni: száraz gyümölcsöt, olívabogyót, spékelő szalonnaszeleteket stb. Több hangjelzés is felhívja az ön figyelmét arra, hogy mikor kell közbelépnie. Kérjük ne használjon több hozzávalót, mint a receptben előírt mennyiség. Figyeljen arra, hogy a hozzávalók csak a kosár részbe kerüljenek, ne szóródjanak mellé.

A fenti programok futása alatt nyomja meg egyszer a MENU gombot, hogy megtudja, mennyi idő van még hátra a « hozzávalók hozzáadása » hangjelzésig.

Az 1-6-os programoknál nyomja meg kétszer a MENU gombot, hogy megtudja, mennyi idő van hátra a zsemlék megformázásáig.

Tanulmányozza az alábbi összefoglaló táblázatot az elkészítési idő és "Időkijelzés a hozzávalók jelnél" rovat szerint. Ez a rovat azt az időpontot mutatja, melyet a készülék kijelzője jelenít meg amikor a hangjelzés megszólal. Ha pontosabban akarja tudni mennyi idő múlva jelentkeznek hangkijelzések, elég az "Időkijelzés a hozzávalók jelnél" időértéket levonni a sütési idő teljes értékéből.
**Például:** "Időkijelzés a hozzávalók jelnél" = 2:51 és "Összes idő" = 3:13, a hozzávalókat a 22. perctől lehet hozzáadni.

**Melegen tartás:** Az 1-6 és a 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18-as programok esetében a készítményt a készülékben hagyhatja. Egy óra időtartamú melegen tartás a sütést automatikusan követi. A 7, 15, 16, 17, 19 programok nem rendelkeznek « melegen tartás » funkcióval.
A kijelző 0:00 értéken marad az egy óra melegen tartás tartama alatt. A működés kijelzőlámpa pillog. A hangkijelzés zabályos időtartamokon belül jelentkezik. A ciklus végén a készülék automatikusan megáll villog hangjelzés után.

# 6 ALAPANYAGOK

**Zsírok és olajok:** a zsiradékoktól a kenyér puhább és ízletesebb lesz. Ezen kívül jobban és tovább eláll. A túl sok zsiradék lelassítja a kelést. Ha vajat használ, ügyeljen arra, hogy hideg legyen, és kockázza fel, hogy a készítményben egyenletesen eloszolhasson. Ne adjon hozzá meleg vajat. Vegye elejét a zsiradék élesztővel való érintkezésének, mert a zsiradék megakadályozhatja az élesztő rehidratálódását.

**Tojás:** a tojástól a tészta gazdagabb lesz, a kenyér színe szebb lesz, és elősegíti a kenyérbél megfelelő kialakulását. A receptek átlagosan 50 grammos tojásra vannak kiszámolva; ha a tojások ennél nagyobbak, használjon kevesebb folyadékot; ha a tojások kisebbek, adagoljon kicsit több folyadékot.

**Tej:** használhat friss tejet (hidegen, hacsak a recept másként nem jelzi), vagy tejport. A tejnek emulgeáló hatása is van, ami lehetővé teszi a szabályosabb légbuborékok kialakulását, és ezáltal a kenyérbél megfelelő kinézetét.

**Víz:** a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Hidratálja továbbá a lisztben lévő keményítőt is, és lehetővé teszi a kenyérbél képződését. A víz részben vagy egészen helyettesíthető tejjel vagy más folyadékkal. Hőmérséklet: ld. a „receptek előkészítése" részben található bekezdést (102. oldal).

**Lisztfélék:** a liszt súlya nagymértékben változhat a felhasznált liszt típusától függően. A liszt minőségétől függően szintén változhat a kenyérsütés eredménye is. A lisztet légmentesen záródó edényben tárolja, mivel a liszt reagál a klímaviszonyok ingadozására, és magába szívja a nedvességet vagy épp ellenkezőleg, veszít belőle. Sima liszt helyett lehetőleg használjon úgynevezett „erős lisztet", „kenyérlisztet" vagy „sütőlisztet". Ha a kenyértésztához zabot, korpát, búzacsírát vagy bármilyen egész magvat adagol, nehezebb és kevésbé megkelt kenyeret kap.

**Ajánlatos T55-ös lisztet használni, ha a recept nem írja másként. Amennyiben valamilyen speciális összetételű lisztkeveréket használ a kenyér-, briós- vagy kiflikészítéshez, a tészta össztömege ne haladja meg az 1000 g-ot. Ezeknek a készítményeknek a használatára vonatkozóan kövesse a gyártó javaslatait.** A liszt szitálása is befolyásolja az eredményt: minél közelebb áll a liszt a teljes kiőrlésűhöz (vagyis a búzaszem maghéjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta, és annál sűrűbb lesz a kenyér.

**Cukor:** részesítse előnyben a fehércukrot, a barnacukrot vagy a mézet. Ne használjon kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek, és szebb színt ad a kenyérhéjnak.

**Só:** megízesíti az ételt, és lehetővé teszi az élesztő aktivitásának szabályozását. Nem szabad érintkeznie az élesztővel. A sónak köszönhetően a tészta szilárd, tömör és nem kel meg túl gyorsan. Javítja továbbá a tészta szerkezetét is.

**Élesztő:** a kenyérélesztő több formában létezik: friss kockaélesztő, rehidratálandó aktív száraz élesztő, illetve instant száraz élesztő. Élesztő kapható üzletközpontokban (a pékáru részlegekben vagy a hűtőpultban), de a friss élesztőt megveheti a helyi pékségben is. Friss vagy instant száraz élesztő formájában közvetlenül adagolható a gép kenyérsütő formájába, a többi alapanyaggal együtt. Ne feledkezzen meg azonban arról, hogy a friss élesztőt morzsolja el az ujjai közt az eloszlás megkönnyítése érdekében. Egyedül az aktív száraz élesztőt (ami granulátum formájú) kell a használat előtt egy kevés langyos vízzel elkeverni. Válasszon 35 °C körüli hőmérsékletet, az ennél alacsonyabb hőmérséklet nem elég hatékony, az ennél magasabb esetén pedig megszűnhet az élesztő aktivitása. Ügyeljen az előírt adagok betartására, és ne feledje el a mennyiség arányosítását, amikor friss élesztőt használ (ld. az alábbi megfeleltetési táblázatot).

*Mennyiség/súly megfeleltetés a száraz és a friss élesztő között:*
Száraz élesztő (cm3)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Friss élesztő (g)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Egyéb adalékok (aszalt gyümölcsök, olívabogyó, csokidarabkák stb.):** személyre szabhatja receptjeit az egyéb adalékok segítségével, amennyiben ügyel arra, hogy:
> megvárja a hangjelzést az alapanyagok hozzáadásával, főleg a legsérülékenyebbek esetében,
> a keményebb magvakat (mint például a len- vagy a szezámmag) már a dagasztás elején adagolhatja, hogy megkönnyítse a gép használatát (például késleltetett indítás esetén,
> a csokidarabkákat fagyassza meg, hogy jobb állaguk maradjon a dagasztás alatt,
> a nagyon nedves vagy zsíros hozzávalókat (pl. olívabogyó, szalonna) alaposan csöpögtesse le, nedvszívó papírral szárítsa meg, és finoman lisztezze be a jobb keveredés és a homogén tészta eléréséhez,
> ne adagoljon túl nagy mennyiséget, nehogy megzavarja a tészta megfelelő kialakulását, és tartsa be a receptekben megadott mennyiségeket,
> ne ejtse az adalékokat a sütőformán kívülre.

| PROG. | SÚLY (g) | BARNÍTÁS | TELJES IDŐ (h) | ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ | FORMÁZÁS | 1. ADAG SÜTÉSE (h) | 2. ADAG SÜTÉSE (h) | KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h) | MELEGEN TARTÁS (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 750* | 1 | 02:02 | 01:05 | | 00:57 | - | 01:39 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:59 | | | | 00:57 | 02:36 | |
| | 750* | 2 | 02:07 | | | 01:02 | - | 01:44 | |
| | 1500** | | 03:09 | | | | 01:02 | 02:46 | |
| | 750* | 3 | 02:12 | | | 01:07 | - | 01:49 | |
| | 1500** | | 03:19 | | | | 01:07 | 02:56 | |
| 2 | 750* | 1 | 01:50 | 01:15 | | 00:35 | - | 01:27 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:25 | | | | 00:35 | 02:02 | |
| | 750* | 2 | 01:55 | | | 00:40 | - | 01:32 | |
| | 1500** | | 02:35 | | | | 00:40 | 02:12 | |
| | 750* | 3 | 02:00 | | | 00:45 | - | 01:37 | |
| | 1500** | | 02:45 | | | | 00:45 | 02:22 | |
| 3 | 750* | 1 | 01:57 | 01:20 | | 00:37 | - | 01:29 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:29 | | | | 00:37 | 02:01 | |
| | 750* | 2 | 02:02 | | | 00:42 | - | 01:34 | |
| | 1500** | | 02:44 | | | | 00:42 | 02:16 | |
| | 750* | 3 | 02:07 | | | 00:47 | - | 01:39 | |
| | 1500** | | 02:54 | | | | 00:47 | 02:26 | |
| 4 | 750* | 1 | 01:03 | 00:35 | | 00:28 | - | 00:45 | 01:00 |
| | 1500** | | 01:31 | | | | 00:28 | 01:13 | |
| | 750* | 2 | 01:08 | | | 00:33 | - | 00:50 | |
| | 1500** | | 01:41 | | | | 00:33 | 01:23 | |
| | 750* | 3 | 01:13 | | | 00:38 | - | 00:55 | |
| | 1500** | | 01:51 | | | | 00:38 | 01:33 | |

1 GYENGE
2 KÖZEPES
3 ERŐS

Megjegyzés: a teljes sütési idő nem tartalmazza a melegen tartási időt.

**750*** = körülbelül 400 g (ld. 93. oldal) **1500**** = körülbelül 800 g (ld. 93 oldal)

| PROG. | SÚLY (g) | BARNÍTÁS | TELJES IDŐ (h) | ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ | FORMÁZÁS | 1. ADAG SÜTÉSE (h) | 2. ADAG SÜTÉSE (h) | KIJELZETT IDŐ A HANG-JELZÉSKOR (h) | MELEGEN TARTÁS (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 750* | 1 | 02:04 | 01:25 | | 00:39 | - | 01:36 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:43 | | | | 00:39 | 02:15 | |
| | 750* | 2 | 02:09 | | | 00:44 | - | 01:41 | |
| | 1500** | | 02:53 | | | | 00:44 | 02:25 | |
| | 750* | 3 | 02:14 | | | 00:49 | - | 01:46 | |
| | 1500** | | 03:03 | | | | 00:49 | 02:35 | |
| 6 | 750* | 1 | 02:02 | 01:05 | | 00:57 | - | 01:39 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:59 | | | | 00:57 | 02:36 | |
| | 750* | 2 | 02:07 | | | 01:02 | - | 01:44 | |
| | 1500** | | 03:09 | | | | 01:02 | 02:46 | |
| | 750* | 3 | 02:12 | | | 01:07 | - | 01:49 | |
| | 1500** | | 03:19 | | | | 01:07 | 02:56 | |
| 7 | - | 1 3 | 0:10 ▼ 0:40 | - | - | - | - | 0:10 ▼ 0:40 | - |

| PROG. | SÚLY (g) | BARNÍTÁS | TELJES IDŐ (h) | ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ | SÜTÉS (h) | KIJELZETT IDŐ A HANGJEL-ZÉSKOR (h) | MELEGEN TARTÁS (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 750 g | 1 | 02:52 | 01:57 | 00:55 | 01:00 | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| | 750 g | 2 | 02:52 | | 00:55 | | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| | 750 g | 3 | 02:52 | | 00:55 | | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| 9 | 750 g | 1 | 03:00 | 02:00 | 01:00 | 01:00 | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| | 750 g | 2 | 03:00 | | 01:00 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| | 750 g | 3 | 03:00 | | 01:00 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| 10 | 750 g | 1 | 03:05 | 02:05 | 01:00 | 01:00 | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |
| | 750 g | 2 | 03:05 | | 01:00 | | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |
| | 750 g | 3 | 03:05 | | 01:00 | | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |

HU

| PROG. | SÚLY (g) | BARNÍTÁS | TELJES IDŐ (h) | ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ | SÜTÉS (h) | KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h) | MELEGEN TARTÁS (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | 750 g | 1 | 03:14 | 02:29 | 00:45 | 01:00 | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| | 750 g | 2 | 03:14 | | 00:45 | | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| | 750 g | 3 | 03:14 | | 00:45 | | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| 12 | 750 g | 1 | 01:28 | 00:43 | 00:45 | 01:00 | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| | 750 g | 2 | 01:28 | | 00:45 | | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| | 750 g | 3 | 01:28 | | 00:45 | | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| 13 | 1000 g | 1 2 3 | 02:11 | 01:11 | 01:00 | 01:00 | - |
| 14 | 750 g | 1 | 03:00 | 01:55 | 01:05 | 01:00 | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| | 750 g | 2 | 03:00 | | 01:05 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| | 750 g | 3 | 03:00 | | 01:05 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| 15 | 750 g | 1 | 0:10 ▼ 1:10 | - | 0:10 ▼ 1:10 | / | / |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| | 750 g | 2 | | | | | |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| | 750 g | 3 | | | | | |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| 16 | / | / | 01:15 | 01:15 | - | / | / |
| 17 | / | / | 00:15 | 00:15 | - | / | / |
| 18 | 1000 g | 1 2 3 | 02:08 | 00:25 | 01:43 | 01:00 | 01:45 |
| 19 | / | / | 01:30 | - | 01:30 | / | / |

# 7 GYAKORLATI TANÁCSOK

## 1. RECEPTEK ELKÉSZÍTÉSE

- Minden használandó hozzávalót szobahőmérsékleten kell tartani (amennyiben nincs ezzel ellentétes utasítás), és pontosan meg kell mérni.
  **A folyadékokat mérje a mércés pohárral. Használja a kettős adagolóeszközt, mellyel egyrészt kávéskanálnyi, másrészt evőkanálnyi mennyiségeket mér.** A helytelenül mért adagok rossz eredményre vezetnek.
- Tartsa be a készítés sorrendjét
  > Folyadékok (vaj, olaj, tojások, víz, tej)
  > Só
  > Cukor
  > Liszt első része
  > Porcukor
  > Specifikus szilárd hozzávalók
  > Liszt második része
  > Élesztő
- A lisztmennyiség pontos mérése fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell mérni. Használjon tasakos kiszerelésű szárított aktív sütőipari élesztőt. A receptekben szereplő egyéb utasítások hiányában, ne használjon vegyi élesztőt.
  Ha egy élesztőtasakot megbontot, ezt 48 órán belül el kell használnia.
- Azért, hogy a készítmények kelését ne zavarja, azt ajánljuk, hogy minden hozzávalót tegyen a sütőbe kezdet kezdetétől fogva és kerülje a fedő felnyitását a használat tartama alatt (amenyiben nincs ezzel ellentétes utasítás). Tartsa be pontosan a hozzávalók adagolási sorrendjét és a receptekben feltüntetett mennyiségeket.
  Előbb a folyadékokat majd a szilárd anyagokat. **Az élesztőnek nem szabad érintkeznie folyadékkal, sóval és cukorral.**
- **A kenyér elkészítése nagyon kényes feladat és a hőmérsékleti valamint nedvességi körülmények függvénye.** Túl nagy meleg esetén ajánlatos a szokásosnál frissebb vizet használni. Úgyszintén, hideg esetén, lehet, hogy langyosítani kell a vizet vagy a tejet (anélkül azonban, hogy a 35°C fokot meghaladnánk). Az optimális eredmény érdekében javasoljuk a 60°C-os globális hőmérséklet betartását (víz hőmérséklet + liszt hőmérséklet + környezeti hőmérséklet). Példa : ha a háza környezeti hőmérséklete 19°C, ügyeljen arra, hogy a liszt hőmérséklete 19°C és a víz hőmérséklete 22°C fok legyen (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Olykor hasznos a tészta állapotát dagasztás közben ellenőrizni:** homogén golyót kell képeznie, mely jól leválik a készítő szerszámokról.
  > ha bele nem dolgozott liszt marad meg, még egy kis vizet kell hozzáadni,
  > ha nem, esetleg kis lisztet kell hozzáadni.
  A kiigazítást igencsak óvatosan, fokozatosan végezzük (legfeljebb 1 evőkanállal egy-egy alkalommal) és várjunk, amíg megbizonyosodunk, hogy javult-e vagy sem, mielőtt újból beavatkoznánk.
- **Egyik gyakori tévedés az a hiedelem, hogy ha élesztőt adunk hozzá, a tészta előnyösebben kel.** Pedig a több élesztő a tészta struktúráját porhanyósítja, mely túlságosan megkel és a sütés tartama alatt összeroskad. A tészta állapotát közvetlenül sütés előtt ítélhetjük meg ujjbeggyel enyhén megtapogatva: a tésztának kevés ellenállást kell tanúsítania és az ujjlenyomatoknak lasssacskán fel kell engedniük.
- A tészta formázásakor ezzel sok időt nem szabad töltenünk, mivel azt kockáztatjuk, hogy sütés után elmarad a várt eredmény.

## 2. A KENYÉRSÜTŐ KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- **Árammegszakítás esetén:** ha a ciklus folyamán a programot áramszünet vagy helytelen manőver szakítja félbe, a készülék 7 perc védelmi idővel rendelkezik, mely időtartam alatt a program megmarad. A ciklus onnan folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időtartamon túl a program elveszik.
- **Ha két Klasszikus kenyér programot kapcsol össze,** várjon 1 órát mielőtt a második készítményt indítaná. Máskülönben a következő hibakód jelenik meg E01 (kivéve a 7-es és 15-ös programok esetén).

HU

# 8 EGYÉNI KENYEREK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS KIVITELEZÉSE (program 1 - 7 között)

**Ezek elkészítéséhez szüksége van az ehhez a funkcióhoz tartozó összes tartozékra: 1 állvány bagett sütéshez (5), 2 tapadásmentes bagett sütőlap (6-7), 1 hasítékvágó (8) és 1 ecset (11).**

## 1. Dagasztás és a tészta kelése

- Csatlakoztassa a hálózatra a kenyérsütő gépet.
- A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program jelenik meg.
- Válassza ki a sütés színét.
- Nem ajánlatos csak egy réteget sütni, mert ez túl sötét bagetteket eredményezhet.
- Ha 2 adag sütése mellett dönt: ajánlatos megformázni az összes kenyeret, és a felét a hűtőben tárolni a második sütésig.
- Nyomja meg a nyomógombot START/STOP. Meggyullad a működést jelző fény, és villogni kezd az időzítő 2 pontja. Megkezdődik a dagasztási ciklus, amit a kelesztés követ.

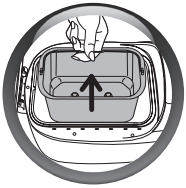
**Megjegyzések:**

- A dagasztási szakaszban normális, ha egyes részek nincsenek jól összekeveredve.
- Amikor befejeződött az előkészítés, a kenyérsütő gép készenléti állapotot vesz fel. Több hangjelzés jelzi Önnek, hogy befejeződött a dagasztás és a kelesztés, a működést jelző fény pedig villogni kezd. Kigyullad a különálló kenyerek megformázásának jelzőfénye.

**A dagasztás és a tésztakelesztési szakasz után, a tésztát a hangjelzések után számított 1 órán belül fel kell használni. Azon túl a készülék újraindul és a program elveszik. Ebben az esetben ajánljuk a 7-es program használatát, mely csakis különálló kenyér sütésére alkalmas.**

## 2. Példa a bagettek elkészítésére és sütésére

**Annak érdekében, hogy átsegítsük ezeken a lépéseken, kövesse a mellékelt bagett formázási útmutatót. Pékek remekműveit mutatjuk be, de néhány próbálkozás után saját munkamódszerük alakulhat ki.**

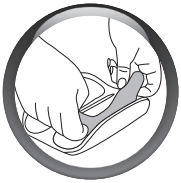


- Vegye ki a sütőformát a gépből.
- Enyhén lisztezze meg a munkafelületét.
- Vegye ki a tésztát a sütőformából, és helyezze a munkafelületére.
- Formáljon gömböt a tésztából, és egy kés segítségével ossza 4 tésztadarabra.
- Amint van 4 egyforma tésztadarabja, már csak a bagettek megformázása van hátra.

**A lazább szerkezetű bagetthez hagyja a tésztadarabokat 10 percig pihenni a formázás előtt.**

**A bagett hosszának meg kell felelnie a tapadásmentes sütőlap méretének (körülbelül 18 cm).**

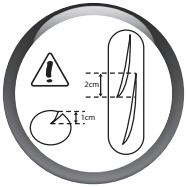
**A kenyerek díszítésével váltogathatja az ízeket. Ehhez elegendő megnedvesíteni a tésztadarabokat, majd szezámmagba vagy mákba forgatni őket.**



• Miután elkészítette a bagetteket, helyezze őket a tapadásmentes sütőlapokra.

HU

**A bagettek összeillesztésének alul kell lennie.**

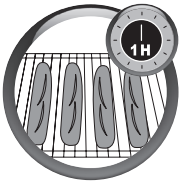



• Az optimális eredményhez átlósan vágja be a bagettek tetejét, és fogazott kés vagy a mellékelt hasítékvágó segítségével, hogy 1 cm-es nyílást hozzon létre.

**Változtathatja a bagett külalakját, és készíthet bevágásokat egy olló segítségével a bagett egész hosszában.**

• A mellékelt konyhai ecset segítségével bőségesen nedvesítse meg a bagettek tetejét, de kerülje el, hogy a víz összegyűljön a tapadásmentes sütőlapok aljában.
• Helyezze a bagetteket tartalmazó 2 tapadásmentes sütőlapot a mellékelt bagettsütő állványra.
• Helyezze be a bagettsütő állványt a gépbe, a sütőforma helyére.
• Nyomja meg újra a nyomógombot START/STOP, hogy a program továbbinduljon, és megkezdje a bagettek sütését.

• **A sütési ciklus végén 2 lehetősége van:**
**4 bagett sütése esetén**
• Húzza ki a kenyérsütő gépet. Vegye ki a bagettsütő állványt.
• Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.
• Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.
**8 bagett (2x4) sütése esetén**
• Vegye ki a bagettsütő állványt. Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.




• Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.
• Vegye ki a hűtőből a 4 másik bagettet (amelyeket előzetesen már behasított és megnedvesített).
• Helyezze őket a sütőlapokra (a nélkül, hogy megégetné magát).
• Helyezze vissza az állványt a gépbe, és nyomja meg újra a START/STOP.
• A sütés végeztével kihúzhatja a készüléket a hálózatból.
• Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.

## 3. Különféle kenyerek elkészítése és sütése

**A szakaszok megvalósításához a mellékelt receptkönyvben találhat segítséget.**

## 9 RECEPTEK

### Alapkenyér (8 program)

k. k. > kávéskanál
e. k. > evőkanál

Bekenés > Közepes

Tömegegység > 1000 g

**Hozzávalók**

Olaj > 2 e. k.
Víz > 325 ml
Só > 2 k. k.
Cukor > 2 e. k.
Tejpor > 2,5 e. k.
Llszt T55 > 600 g
Szárított élesztő > 1,5 k. k.

**FONTOS Egyazon elv alapján készíthet egyéb recept szerint is hagyományos kenyeret: Francia kenyér, korpás kenyér, cukros kenyér, gyors kenyér, gluténmentes kenyér, sótlan kenyér, és ehhez elég, ha kiválasztja a megfelelő programot az érintésérzékeny menüben.**

# ÚTMUTATÓ KLASSZIKUS KENYÉRRECEPTEK JAVÍTÁSÁRA

| **Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít Önnek kiigazodni.** | PROBLÉMÁK | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Túlkelt tészta | Összeroskadt tészta, miután túlkelt | Nem eléggé kelt tészta | Nem eléggé bekent héj | Barna szél, de nem aléggé kisült tészta | Lisztes oldalak és tető |
| LEHETSÉGES OKOK | | | | | | |
| A START STOP gombot működtette a sütés tartama alatt | | | | ● | | |
| Nincs elég liszt | | ● | | | | |
| Túl sok liszt | | | ● | | | ● |
| Nincs elég élesztő | | | ● | | | |
| Túl sok élesztő | | ● | | ● | | |
| Nincs elég víz | | | ● | | | ● |
| Túl sok víz | | ● | | | ● | |
| Nincs elég cukor | | | ● | | | |
| Rossz minőségű liszt | | | ● | ● | | |
| A hozzávalók aránya nem megfelelő (túl nagy mennyiség) | ● | | | | | |
| Túl meleg víz | | ● | | | | |
| Túl hideg víz | | | ● | | | |
| Nem alkalmas progam | | | ● | ● | | |

HU

## **Bagett** (1 program): 8 darab 80 g-os hosszúkás kenyérnek

k. k. > kávéskanál
e. k. > evőkanál

**Hozzávalók**

Víz > 340 ml
Só > 2 k. k.
Liszt T55 > 560 g
Szárított élesztő > 2 k. k.

**Tartozékok**

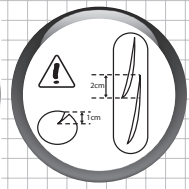
1 sütőalap (5)
2 tapadásgátló lap bagettnek (6)
1 bekenő (8)
1 ecset (11)

**Azért, hogy bagettje még puhább legyen, adjon a recepthez 1 evőkanál olajat. Ha bagettjéhez többb színt akar adni, adjon a hozzávalókhoz 2 k. k. cukrot.**

1 A dagasztás és a kelesztés 2 szakasza automatikusan zajlik, és a teljes időtartama 1 óra 10 perc (25 perc dagasztás, amit 45 perc kelesztés követi).

2 Kezdjünk el formázni 4 kiszakított kenyértésztát és a többi 4 kiszakított kenyértésztát fedjük le vászonnal vagy élelmiszerfólia.

**Az ízeket variálhatja, kellemesebbé téve ilyenformán kenyerét. Ennek érdekében elég, ha megnedvesíti majd megforgatja a tésztákat szezámmagban vagy mákban.**




Optimális eredmény érdekében hasítsa be átlósan a bagettek tetejét fogas késsel vagy a leszállított bekenő segítségével ahhoz, hogy 1 cm nyílást nyerjen.

**A bagettek külalakját variálhatja és késsel teljes hosszukban készíthet bevágásokat.**

3 A leszállított konyhai ecsettel bőven megnedvesítheti a bagettek felső részét elkerülvén ezzel a víz felhalmozódását a tapadásgátló lapokon.

**FONTOS A bagetteket lefelé fordítva kapcsolja össze.**

# ÚTMUTATÓ EGYÉNI KENYÉRRECEPTEK JAVÍTÁSÁRA

| Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít Önnek kiigazodni | LEHETSÉGES OKOK | MEGOLDÁS |
|---|---|---|
| A tészta keresztmetszete nem egyenletes. | A kezdeti négyszög alak nem állandó, vagy nem egyenlő vastagságú. | Szükség esetén egyenesítse ki nyújtófával. |
| A tészta ragadós; nehéz megformázni a bagetteket. | Túl sok víz van a készítményben. | Csökkentse a víz mennyiségét. |
| | A vizet túl melegen adta hozzá. | Enyhén lisztezze be a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet ne, majd folytassa a bagettek elkészítését. |
| A tészta szakadozik. | A lisztben nincs elég glutén. | Használjon sütőlisztet (T 45). |
| | A tészta nem elég rugalmas. | A formázás előtt pihentesse 10 percig. |
| | A formák szabálytalanok. | Mérje meg a tésztadarabokat, hogy egyforma méretűek legyenek. |
| A tészta tömör/a tészta nehezen formázható. | Hiányzik a receptből egy kevés víz. | Ellenőrizze a receptet, és adjon még hozzá vizet, ha a liszt nem szív fel eleget. |
| | Túl sok liszt van a készítményben. | Formázza meg nagyjából, és pihentesse a végleges megformázás előtt.<br>Ismét adjon hozzá egy vizet a dagasztás kezdetén. |
| | A tészta túl sokat volt dagasztva. | A formázás előtt pihentesse 10 percig.<br>A lehető legkevésbé lisztezze meg a munkafelületet.<br>A tésztát a lehető legkevesebb dagasztással formázza meg.<br>Formázza 2 részletben, közben hagyja 5 percig pihenni. |
| A bagettek összeérnek, és nem sültek meg eléggé. | Rosszul lettek a lapokra helyezve. | A tésztadarabok elhelyezésénél használja optimálisan a lapokon lévő helyet. |
| | Túl folyékony tészta. | Adagolja megfelelően a folyadékokat. |
| | | 50 grammos tojásra kiszámolt receptek. |
| | | Ha a tojások ennél nagyobbak, csökkentse annyival a vízmennyiséget. |
| A bagettek a sütőlapra tapadnak és megégtek. | Túl sok anyagot használt a megkenéshez. | Válasszon gyengébb sütési fokozatot.<br>Ne engedje, hogy a megkenésre használt anyag a sütőlapra csorogjon. |
| | Túlságosan megnedvesítette a tésztadarabokat. | Távolítsa el a felesleges vizet az ecsetről. |
| | Túlságosan tapadnak a sütőlapok. | Mielőtt rátenné a tésztát, kissé kenje meg olajjal a sütőlapokat. |
| A bagettek nem pirultak meg eléggé. | Elfelejtette a sütés előtt vízzel átkenni a tésztadarabokat. | A következő alkalommal figyeljen oda rá. |
| | A formázás közben túlságosan meglisztezte a bagetteket. | Mielőtt sütni kezdené, alaposan kenje át vizes ecsettel. |
| | Túl magas a környezet hőmérséklete (több mint 30°C). | Használjon hidegebb vizet (10 és 15°C között) és/vagy kevesebb élesztőt. |

HU

| Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít Önnek kiigazodni | LEHETSÉGES OKOK | MEGOLDÁS |
|---|---|---|
| A bagettek nem nőttek meg eléggé. | Kifelejtette az élesztőt a receptből / nem tett bele elég élesztőt. | Tartsa be a recept utasításait. |
| | Lejárt szavatosságú az élesztő. | Ellenőrizze a lejárati időt. |
| | Nem adott hozzá elég vizet. | Ellenőrizze a receptet, vagy adjon még hozzá vizet, ha a liszt nem szív fel eleget. |
| | Formázás közben túlságosan összenyomta és megszorította a bagetteket. | A formázás során a lehető legkevésbé dolgozza meg a tésztát. |
| | A tészta túl sokat volt dagasztva. | |
| A bagettek túlságosan megnőttek. | Túl sok élesztő. | Túl sok kidolgozás. |
| | Használjon kevesebb élesztőt. | Enyhén lapítsa ki a bagetteket, mikor a sütőlapra helyezte őket. |
| Nem elég határozottak a hasítékok a tésztadarabon. | A tészta ragadós: túl sok vizet használt a receptben. | Kezdje újra a formázási szakaszt úgy, hogy enyhén belisztezi a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet nem. |
| | Nem elég éles a kés. | Használja a mellékelt hasítékvágót, vagy egy nagyon éles mikrofogazású kést. |
| | Nem elég határozottan vágta a hasítékot. | Gyors, határozott mozdulattal vágja a hasítékot. |
| A hasítékok hajlamosak összecsukódni, vagy nem nyílnak szét sütés közben. | A tészta túl ragadós volt: túl sok vizet használt a receptben. | Ellenőrizze a receptet, vagy adjon még hozzá lisztet, ha a liszt nem szív fel elég vizet. |
| | A tésztadarab felszíne nem volt elég feszes a formázás közben. | Kezdje újra úgy, hogy jobban meghúzza a tésztát, amikor a hüvelykujjára forgatja. |
| Sütés közben beszakadozik a tészta széle. | Nem elég mély a hasíték a tésztadarabon. | Tekintse meg a 103. oldalon a hasítékok ideális formáját. |

## 10 UTASÍTÁS MŰSZAKI ÜZEMZAVAR ELTÁVOLÍTÁSÁRA

| PROBLÉMÁK | MEGOLDÁSOK |
|---|---|
| A keverők a sütőben maradnak beékelődve. | • Hagyja ázni mielőtt kivenné. |
| A keverők a sütőben maradnak beékelődve. | • Használja a tartozékot a kenyér eltávolításhoz (94 oldal). |
| Miután megnyomja a START STOP gombot, semmi sem történik. | • A gép túl forró. Várjon 1 órát a 2 ciklus között (E01 hibakód).<br>• Késleltetett indítás lett beprogramozva. |
| Miután megnyomja a START STOP gombot, a motor forog de a dagasztás nem következik be. | • A sütő nem lett jól beilleszteve.<br>• A keverők hiánya vagy helyteleül behelyezett keverők. |
| Időeltolódásos indítás után a tészta nem kel eléggé vagy semmi sem történik. | • Elfelejtette megnyomni a START STOP gombot miután az időeltolódást beprogramozta.<br>• Az élesztő sóval és / vagy vízzel érintkezett.<br>• A keverők hiánya. |
| Égett szag. | • A hozzávalók egy része a sütő mellé esett: hagyja lehűlni a készüléket és tisztítsa meg a készülék belsejét nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül.<br>• A készítmény túlfolyt: a hozzávalók, pontosabban a víz túl nagy mennyisége. Tartsa be a receptekben megadott arányokat. |

HU

## 11 JÓTÁLLÁS

- Ez a gép csakis háztartási és házon belüli használat céljaira van fenntartva; helytelen vagy a használati utasításnak nem megfelelő felhasználás esetén a cég semmilyen felelősséget nem vállal és a jótállás / szavatosság érvényét veszti.
- Olvassa el figyelmesen a használati utasítást a készülék első használata előtt: a használati utasítástól eltérő felhasználás a Tefal céget minden felelősség alól felmenti.

## 12 KÖRNYEZETVÉDELEM

- Az érvényben lévő szabályzatok értelmében, a használatból kivont készülékeket véglegesen használhatatlanná kell tenni: kapcsolja ki és vágja le a tápkábelt mielőtt a készüléket eldobná.

## Română


| | | pagină |
|---|---|---|
| 1 | DESCRIERE | 111 |
| 2 | INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ | 112 |
| 3 | ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE | 115 |
| 4 | CURĂŢARE ȘI ÎNTREŢINERE | 122 |
| 5 | CICLURILE | 123 |
| 6 | INGREDIENTELE | 124 |
| 7 | SFATURI PRACTICE | 128 |
| 8 | PREPARAREA ȘI REALIZAREA REŢETELOR INDIVIDUALE | 129 |
| 9 | REŢETE | 131 |
| 10 | GHID DE DEPANARE TEHNICĂ | 136 |
| 11 | GARANŢIE | 136 |
| 12 | PROTECŢIA MEDIULUI | 136 |

RO

## 1 DESCRIERE

1. Cuvă de pâine
2. Mixer/Malaxor
3. Capac cu fereastră
4. Tablou de bord
   a. Ecran de vizualizare
      a1. Indicator de modelare baghete
      a2. Afişare program
      a3. Indicator de greutate
      a4. Grad de rumenire
      a5. Funcţie temporizator
      a6. Afişare timp
   b. Selectare program
   c. Selectare greutate
   d. Buton pentru setarea programării automate şi pentru stabilirea timpului pentru programele 7 şi 15
   e. Semnal de funcţionare
   f. Tastă Pornit/Oprit
   g. Selectare culoare de rumenire
5. Suport pentru coacere
6. 2 tăvi anti-adezive pentru baghete
7. 2 tăvi anti-adezive pentru pâini individuale

**Accesorii**

8. Lamă pentru crestat aluatul
9. a. Lingură mare
   b. Linguriţă
10. Cârlig pentru scoaterea malaxoarelor
11. Pensulă
12. Pahar gradat

## ❷ INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ

### Măsuri de siguranţă

- Acest aparat nu este menit să fie pus în funcţiune printr-un mijloc de programare exterioară sau printr-un sistem de comandă de la distanţă.
- 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 garanţie:
  - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,
  - Utilizarea în cadrul fermelor,
  - Utilizarea de către clienţii hotelurilor, motelurilor și ai altor medii cu caracter rezidenţial,
  - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.
- Acest aparat nu poate fi folosit de către persoane (inclusiv copii) cu capacităţi fizice, senzoriale și mentale reduse, cu lipsă de experienţă și responsabilitate, în afara cazului în care au fost instruiţi de către o persoană responsabilă de siguranţa lor.

  Supravegheaţi copiii pentru a vă asigura ca nu se joacă cu aparatul.
- În oricare din aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la un centru autorizat cât mai curând posibil, pentru a se evita orice pericol. Consultaţi garanţia.
- Acest aparat poate fi folosit de copii de la vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacităţi fizice,

senzoriale ori mentale reduse sau cu lipsă de experieţa și cunoștinţe dacă au fost supervizaţi sau instruiţi să folosească aparatul in siguranţă și să înţeleagă ce pericole implică utilizarea. Curăţarea și întreţinerea nu va fi facută de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supervizaţi.

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

RO

- Acest aparat este destinat numai utilizării casnice și la o altitudine sub 4000 m.
- Atenţie: risc de accidentare din cauza utilizării necorespunzătoare a aparatului.
- Atenţie: suprafaţa elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.
- Aparatul nu trebuie să fie introdus în apă sau în orice alt lichid.
- Nu depășiţi cantităţile indicate în reţete.

**În cuva pentru pâine:**

- nu depășiţi cantitatea de 1500 gr de aluat,
- nu depășiţi totalul de 930 gr făină si 15 gr drojdie.

**În tăvile pentru baghete:**

- nu gătiţi mai mult de 450 g de aluat odată.
- nu folosiţi mai mult de 280 g de făină și 6 g de drojdie la o sesiune de gătit.

- Utilizaţi o cârpă sau un burete umed pentru a curăţa părţile care intră în contact cu alimentele.

- Citiţi cu atenţie instrucţiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu îşi asumă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucţiunile.
- Pentru securitatea dvs., acest aparat se conformează normelor şi reglementărilor aplicabile (Directiva pentru Joasă tensiune, Compatibilitate electromagnetică, Materiale care vin în contact cu alimentele, Mediu...).
- Utilizaţi o suprafaţă de lucru stabilă, departe de orice sursă de apă şi în niciun caz nu aşezaţi aparatul într-un corp al a moblierului de bucătărie.
- Verificaţi ca tensiunea electrică a aparatului dvs să corespundă cu cea a instalaţiei electrice. Orice eroare de branşament anulează garanţia.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu împământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un şoc electric. Pentru siguranţa dvs., împământare trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în ţara dvs.

  Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizaţi afară.

  La orice utilizare comercială, nepotrivită sau nerespectarea instrucţiunilor, producătorul nu-şi asumă nici o răspundere iar garanţia nu se va aplica.
- Aparatul dvs. este destinat exclusiv utilizării casnice şi în interiorul casei.
- Scoateţi din priză aparatul după utilizare şi în timp ce îl curăţaţi.
- Nu utilizaţi aparatul dacă:
  - cablul de alimentare este avariat
  - aparatul a fost lovit sau scăpat pe jos şi prezintă urme vizibile de deteriorare sau anomalii de funcţionare.

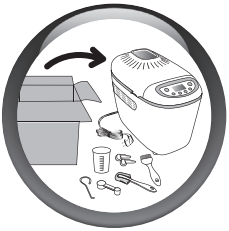
  În oricare din aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la un centru autorizat cât mai curând posibil, pentru a se evita orice pericol. Consultaţi garanţia.
- Toate intervenţiile asupra aparatului, cu excepţia curăţării şi a întreţinerii trebuie făcute de către centre de service autorizate.
- Nu introduceţi aparatul, cablul de alimentare sau ştecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsaţi cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle în vecinătatea sau să intre în contact cu părţile fierbinţi ale aparatului, nu trebuie să se afle în apropierea niciunei surse de căldură şi nu trebuie îndoit.
- Nu introduceţi suportul de coacere în cuptor.
- **Nu atingeţi geamul de supraveghere în timpul şi imediat după utilizare. Temperatura geamului poate fi foarte crescută.**
- Nu scoateţi aparatul din priză trăgând de cablu.
- Dacă doriţi să folosiţi un prelungitor, asiguraţi-vă că acesta se află într-o stare bună de funcţionare, are cablul de o grosime similară cu cea a cablului aparatului dvs şi folosiţi-l numai cu o priză cu împământare.
- Nu aşezaţi aparatul peste alte aparate.
- Nu utilizaţi aparatul pentru a prepara alte mixuri în afara celor pentru pâine şi dulceţuri.
- Nu utilizaţi aparatul ca sursă de căldură.
- Nu introduceţi niciodată hârtie, carton sau plastic în aparat şi nu puneţi nimic pe aparat.
- Dacă se întâmplă ca anumite părţi ale produsului să se aprindă, nu încercaţi să le stingeţi cu apă. Scoteţi aparatul din priză. Înnăbuşiţi flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru securitatea dvs., nu utilizaţi decât accesorii şi piese detaşabile potrivite aparatului dvs.
- **La sfârşitul programelor de coacere, folosiţi întotdeauna mănuşi de bucătărie pentru a manevra cuva sau părţile fierbinţi ale aparatului. Aparatul şi accesoriul baghetă devin foarte fierbinţi în timpul utilizării.**
- Nu obturaţi niciodată grilajul de ventilaţie.
- Fiţi foarte atenţi la aburul degajat atunci când deschideţi capacul la sfârşitul sau în timpul unui program. Riscaţi să vă ardeţi.
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 69 dBA.

**Să participăm la protecţia mediului înconjurător !**

Aparatul dvs. conţine numeroase materiale ce pot fi valorificate sau reciclate.

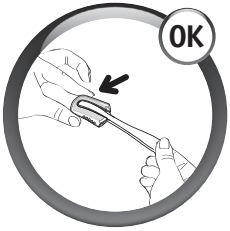
Predaţi-l la un centru de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centru de service autorizat pentru prelucrarea acestuia.

# 3 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



## 1. DEZAMBALAREA

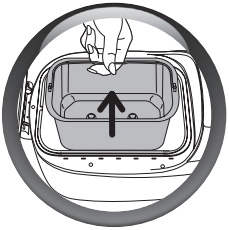
- Despachetaţi aparatul, păstraţi bonul de garanţie şi citiţi cu atenţie instrucţiunile înainte de prima utilizare.
- Instalaţi aparatul pe o suprafaţă stabilă. Îndepărtaţi toate ambalajele, autocolantele şi diversele accesorii din interiorul şi exteriorul aparatului.




**Atentie!**

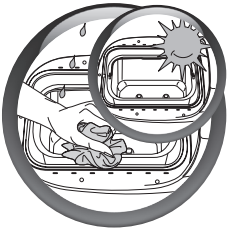
- Lama pentru crestat aluatul este un accesoriu foarte tăios. Manevraţi-l cu multă grijă.

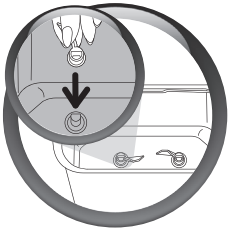
RO



## 2. ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL

- Scoateţi cuva de pâine trăgând de mâner în direcţie verticală.

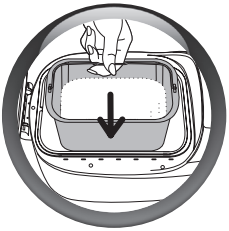


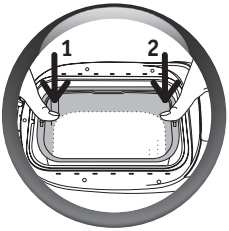


## 3. CURĂŢAREA CUVEI

- Curăţaţi cuva folosind o cârpă umedâ, stoarsă bine. **Un uşor miros se poate simţi în momentul primei utilizări.**
- După care, reglaţi malaxoarele.

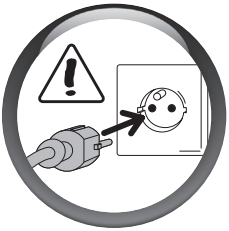
Frământarea va fi amelioarată daca malaxoarele sunt aşezate faţă în faţă.






## 4. PORNIRE

- Introduceţi cuva de pâine.
- Apăsaţi pe rând pe marginile cuvei, astfel încât să vă asiguraţi că este bine fixată pe ambele părţi.

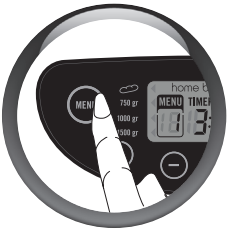


- Desfăşuraţi cablul şi conectaţi-l la o priză electrică cu împământare.
- După semnalul sonor, se afişează în mod implicit programul 1 şi nivelul de rumenire mediu.

Pentru a vă familiariza cu maşina noastră de făcut pâine, vă sugerăm ca, pentru prima dumneavoastră pâine, să încercaţi reţeta de **PÂINE DE BAZĂ**. Consultaţi fişa „PROGRAM PÂINE DE BAZĂ” la pagina 117.

## 5. Selectaţi un program (Consultaţi tabelul de la pagina următoare)

- Pentru fiecare program, un reglaj automat se afişează. Trebuie deci să vă selectaţi manual reglajele dorite.
- Alegerea unui anumit program declanşează o suită de etape ce se derulează automat unele după altele.



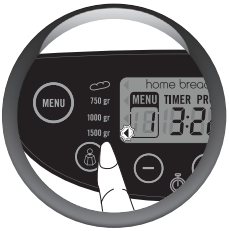

- Apăsaţi tasta **“menu”** care vă permite alegerea unui anumit număr din varietatea de programe. Pentru a vizualiza programele de la 1 la 19, apăsaţi succesiv tasta **“menu”**.
- Timpul corespunzător programului selectat se afişează automat.

| ACCESORII | PROGRAME DISPONIBILE ÎN MENIU | CARACTERISTICI |
|---|---|---|
| | | **PÂINE INDIVIDUALĂ** |
| | Pentru a vă ajuta la pregătirea pâinilor individuale corespunzătoare programelor 1-6, v-am pregătit un ghid complementar. Realizarea acestor pâini se derulează în mai multe etape, iar procesul de coacere survine după prepararea efectivă a pâinilor. | |
| | **1. Baghete** | Programul baghete vă permite să vă pregătiţi propriile baghete și pâini de mică dimensiune cu crustă crocantă. |
| | **2. Ciabatta** | Programul 2 vă permite să realizaţi sortimentele de pâine cele mai cunoscute din Italia – cu mijloc pufos și aerat, excelente pentru prepararea sandvișurilor. |
| | **3. Grisine** | Programul pentru grisine vă permite să realizaţi pâini de dimensiuni foarte mici, foarte fine, alungite și uscate. |
| | **4. Lipie/ Turte** | Programul 4 este conceput pentru a realiza turte cu mijlocul moale, de tipul lipiilor turcești, excelente pentru sandvișuri. |
| | **5. Pâine de sandviș** | Programul 5 este ideal pentru 8 chifle albe, moi și cu o textură lejeră. |
| | **6. Brioșe (Ensaimadas – specialitate spaniolă)** | Programul 6 permite realizarea unor brioșe cu zahăr de o consistenţă ușoară. |
| | **7. Coacere** | Programul 7 vă permite să încălziţi și să coaceţi timp de 10-35 min, toate tipurile de pâine corespunzătoare programelor 1-6. Mașina de pâine nu trebuie lăsată nesupravegheată în timpul programului 7. Pentru a întrerupe un cicul înainte de sfârșitul programului, apăsaţi îndelung pe tasta de oprire START STOP.<br>Programul 7 dispune numai de 2 opţiuni de rumenire:<br>- puternică: pentru chiflele sărate<br>- scăzută: pentru chiflele dulci<br>Pentru a ajusta culoarea crustei, modificaţi timpul de coacere. |
| | | **PÂINE CLASICĂ** |
| | **8. Pâine de bază** | Programul 8 vă permite realizarea majorităţii reţetelor de pâine albă din făină de grâu |
| | **9. Pâine franţuzească** | Programul 9 corespunde unei reţete de pâine albă franţuzească tradiţională cu un aspect alveolar. |
| | **10. Pâine integrală** | Programul 10 este util atunci când folosiţi făină integrală. |
| | **11. Pâine dulce** | Programul 11 este adaptat acelor reţete care conţin mai multă materie grasă și zahăr. Dacă utilizaţi preparate speciale pentru brioșe sau pâine cu lapte, nu depășiţi 1000g de aluat în total. Vă sugerăm tipul de rumenire ușoară pentru prima dvs reţetă de brioșe. |

RO

| | | |
|---|---|---|
| | **12. Pâine rapidă** | Programul 12 este specific reţetei Pâine Rapidă pe care o veţi găsi în cartea de reţete furnizată. Apa pe care o folosiţi pentru această reţetă trebuie să aibă maxim 35°C. |
| | **13. Pâine fără gluten** | Potrivită pentru persoanele cu intoleranţă la gluten (afecţiune abdominala) substanţă prezentă în mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, secară albă, etc)<br>Cuva va trebui curăţată riguros, până se elimină riscul de contaminare cu celelalte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asiguraţi-vă că nici drojdia utilizată nu conţine gluten. Consistenţa făinei fără gluten nu permite o malaxare optimă. De aceea, în timpul frământării, trebuie să utilizaţi o spatulă subţire de plastic pentru a curăţa şi a împinge aluatul de pe marginile cuvei, astfel încât să îl reintroduceţi în procesul de malaxare. Pentru acest program, numai cantitatea de 1000 g este disponibilă. |
| | **14. Pâine fără sare** | Reducerea consumului de sare scade riscul afecţiunilor cardiovasculare. |
| | **15. Pâine coaptă** | Programul de coacere vă permite să coaceţi în doar 10-70 min (programul permite reglarea pe perioade de câte 10 min) în regim de rumenire uşor, mediu sau puternic. Programul se poate selecta independent şi poate fi utilizat:<br>a) în asociere cu programul aluat crescut,<br>b) pentru a reîncălzi sau a frăgezi pâinea deja coaptă şi răcită.<br>c) pentru a finaliza o coacere în cazul unei pene de curent prelungite survenite în timpul unui ciclu de coacere.<br>**Acest program nu permite coacerea de pâini individuale.**<br>**Maşina de pâine nu trebuie lăsată nesupravegheată în timpul acestui program. Pentru a întrerupe un ciclu înainte de încheierea programului, apăsaţi îndelung pe tasta de oprire START STOP.** |
| | **16. Aluat crescut** | Programul pentru creşterea aluatului nu coace. El corespunde unui program de frământare şi creştere pentru toate tipurile de aluat crescut. Ex: aluatul de pizza. |
| | **17. Paste** | Programul 17 frământă. Este destinat tipurilor de aluat necresut. Ex: tăiţei. |
| | **18. Tort/ Prajitură** | Programul 18 permite pregătirea produselor de patiserie şi a prăjiturilor folosind praf de copt. Pentru acest program singura cantitate disponibilă este de 1000g. |
| | **19. Dulceaţă** | Programul 19 prepară automat dulceaţa în cuvă. Fructele trebuie curăţate de sâmburi şi tăiate în bucăţi mari. |

**Atenţie: pentru baghete Vieneze reuşite, va rugăm să urmaţi instrucţiunile:**
**-Adăugaţi apă rece direct de la frigider**
**-Lapte semi-degresat rece de la frigider**
**-Făină rece de la frigider**
**-Plic(uri) cu ingrediente pentru copt**
**-Plic(uri) cu drojdie**
**-Cubuleţe de unt de la frigider**




## 6. SELECTAREA CANTITĂŢILOR DE PÂINE

- Cantităţile de pâine se reglează automat la 1500g. Greutatea este afişată cu titlu informativ.
- **Consultaţi reţetele pentru mai multe informaţii.**
- **Reglarea cantităţilor nu este diponibilă pentru programele 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

Pentru programele de la 1 la 6, puteţi selecta două cantităţi:
- aproximativ 400 g pentru 1 coacere (între 2 şi 4 pâini individuale), **indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantităţii de 750 g.**
- aproximativ 800 g pentru 2 coaceri (între 4 şi 8 pâini individuale), **indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantităţii de 1500 g.**

- Apăsaţi pe tasta pentru a regla cantităţile dorite – 750g, 1000g sau 1500g. Semnalul luminos se aprinde în dreptul setării alese.

## 7. SELECTAREA GRADULUI DE RUMENIRE A PÂINII

- Gradul de rumenire se setează automat la nivelul mediu.
- Reglarea gradului de rumenire nu este disponibilă pentru programele 16, 17 şi 19. Aveţi 3 tipuri de rumenire la dispoziţie: SCĂZUT/MEDIU/PUTERNIC.
- Pentru a modifica reglajul automat apăsaţi pe tasta până când semnalul vizual se aprinde în dreptul setării alese.

## 8. START PROGRAM

- Pentru a demara programul selectat apăsaţi pe tastă . Ledul ce indică starea de funcţionare se aprinde, iar cele două puncte de pe cadranul ceasului încep să pâlpâie. Programul începe. Timpul corespunzător programului ales se afişează. Etapele succesive se derulează automat unele după altele.

RO

# 9. UTILIZAREA FUNCŢIEI TEMPORIZATOR

- **Puteţi programa aparatul pentru a avea preparatul dumneavoastră gata la ora pe care o doriţi, cu până la 15 ore înainte.**
  **Programul de pornire întârziată nu este disponibil pentru programele 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.**

Această etapă survine după ce aţi selectat programul, nivelul de rumenire şi cantitatea. Se afişează ora programului. Calculaţi intervalul de timp dintre momentul în care începeţi programul şi ora la care doriţi ca preparatul dumneavoastră să fie gata. Maşina include automat durata ciclurilor programului.

Cu ajutorul tastelor ⊕ şi ⊖, afişaţi ora dorită (⊕ în sus şi ⊖ în jos). Apăsările scurte permit setarea timpului din 10 în 10 min. Printr-o apăsare lungă, timpul este setat rapid din 10 în 10 minute.

**Ex. 1:** este ora 20 şi doriţi ca pâinea dumneavoastră să fie gata la 7:00, mâine dimineaţă. Programaţi ora 11:00 cu ajutorul tastelor ⊕ şi ⊖. Apăsaţi pe tasta START/STOP. Este emis un semnal sonor.

Se afişează PROG, iar cele 2 puncte ale dispozitivului de programare semnalizează. Începe numărătoarea inversă. Indicatorul de funcţionare se aprinde.

Dacă faceţi o eroare sau dacă doriţi să modificaţi reglajul orei, apăsaţi lung pe tasta START/STOP până când aceasta emite un semnal sonor. Se afişează ora implicită.

Efectuaţi operaţiunea din nou.

**Ex. 2:** În cazul programului 1 baghetă, este ora 8 şi doriţi ca baghetele dumneavoastră să fie gata la ora 19. Programaţi ora 11:00 cu ajutorul tastelor ⊕ şi ⊖. Apăsaţi pe tasta START/STOP. Este emis un semnal sonor. Se afişează PROG, iar cele 2 puncte ale dispozitivului de programare semnalizează. Începe numărătoarea inversă. Indicatorul de funcţionare se aprinde. Dacă faceţi o eroare sau dacă doriţi să modificaţi reglajul orei, apăsaţi lung pe tasta până când aceasta emite un semnal sonor. Se afişează ora implicită. Efectuaţi operaţiunea din nou.

ATENŢIE: trebuie să luaţi în calcul să modelaţi baghetele cu 47 min. înainte de sfârşitul coacerii (adică la 18:13) sau, în cazul a 2 coaceri, cu 2X47 min. înainte de sfârşitul programului (adică la 17:26).

Pentru timpul de coacere al altor programe pentru pâini individuale, consultaţi tabelul privind timpul de coacere, la pag. 126.

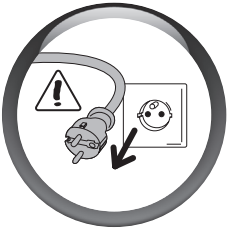
Timpul de modelare pentru programele pentru pâini individuale nu este inclus în calculul orei de pornire întârziată.

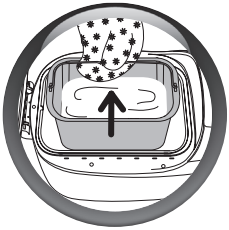
**Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizaţi programul de pornire întârziată pentru reţetele care conţin: lapte proaspăt, ouă, iaurturi, brânză, fructe proaspete.**

**Pentru pornire întârziată, modul silenţios este activat automat.**

## 10. ÎNTRERUPEREA UNUI PROGRAM

- La sfârşitul ciclului, programul se opreşte automat; se va afişa 0:00 - **FIG.12**. Mai multe semnale sonore vor fi emise, iar ledul ce indică starea de funcţionare va începe să clipească.
- Pentru a întrupe un program în curs de desfăşurare sau pentru a anula o programare temporizată, apăsaţi 5 sec pe tasta START/STOP.



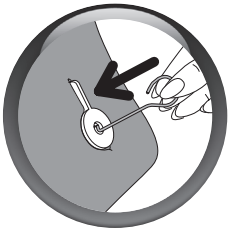


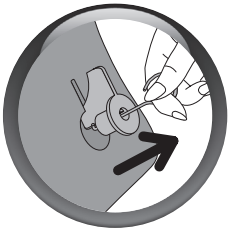
## 11. SCOATEREA PÂINII

(Această etapă nu se aplică programului "Pâini individuale")

- La sfârşitul ciclului de coacere, scoateţi maşina de făcut pâine din priză.
- Scoateţi cuva de pâine trăgând de mâner în direcţie verticală. Utilizaţi întotdeauna mănuşi termoizolante, întrucât atât mânerul cuvei, cât şi interiorul capacului sunt calde.

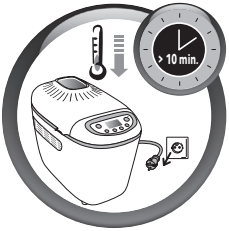
RO



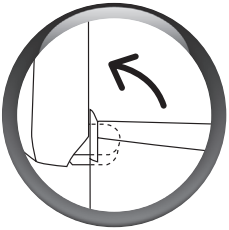


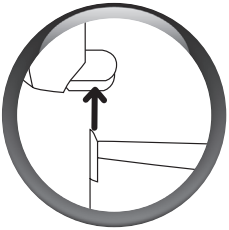
- Scoateţi pâinile fierbinţi şi aşezaţile timp de o oră pe un grătar pentru a se putea răci.
- Se poate întâmpla ca malaxoarele să rămână blocate în pâine în timp ce o scoateţi din cuvă. În acest caz folosiţi cârligul pentru scoaterea mixerelor în urmatorul mod:
  > odata ce aţi scos pâinea, culcaţi-o pe o parte când încă este fierbinte şi sprijiniţi-o cu mâna protejată de mănuşa izolantă.
  > Introduceţi cârligul în axul malaxorului şi trageţi uşor pentru a extrage malaxorul.
  > Repetaţi operaţiunea pentru cel de-al doilea malaxor.
  > Aşezaţi pâinea în poziţie dreaptă şi lăsaţi-o să se răcească pe un grătar.
- Pentru a păstra calităţile antiadezive ale cuvei, nu folosiţi obiecte metalice pentru a scoate pâinea.

## 4 CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE

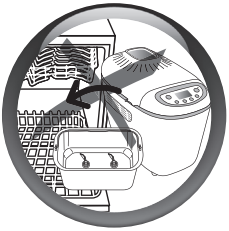



- Scoateţi aparatul din priză și lăsaţi-l să se răcească cu capacul deschis
- Îndepărtaţi capacul dacă doriţi să rotiţi produsul.
- Curăţaţi exteriorul și interiorul aparatului cu un burete umed. Uscaţi apoi cu atenţie.
- Spălaţi cuva, malaxoarele, suportul de coacere și tăvile anti-adezive cu un amestec de apă caldă cu săpun/detergent.
- Dacă malaxoarele rămân în cuvă, lăsaţi-le la înmuiat 5-10 min.





- Dacă este nevoie, demontaţi capacul pentru a-l curăţa cu apă caldă.



- Nu spălaţi nicio componentă a mașinii folosind mașina de spălat.
- Nu utilizaţi niciun produs de menaj, nici burete abraziv, nici alcool. Utilizaţi doar o cărpă moale și umedă.
- Nu scufundaţi niciodată aparatul sau capacul în apă.
- Nu așezaţi suportul de coacere și nici plăcile antiadezive în cuvă pentru a nu zgâria stratul protector al acesteia.

## 5 CICLURILE

Tabelul din pagina următoare vă indică împărţirea diferitelor cicluri pe parcursul programului ales.

**Frământare** > Permite formarea aluatului și duce la capacitatea acestuia de a crește corespunzător.

**Repaus** > Permite expandarea aluatului pentru a-i ameliora calitatea frământării.

**Dospirea** > Timpul în care drojdia acționează făcând aluatul să crească și să își dezvolte aroma.

**Coacerea** > Coace aluatul, permite rumenirea și face crusta crocantă.

**Menţinerea la cald** > Permite păstrarea pâinii calde după coacere. Este recomandat însă să decofraţi pâinea după fiecare coacere.

RO

**Frământarea:**

În timpul acestui ciclu, cu excepţia programelor 7, 13, 15, 17, 19, aveţi posibilitatea de a adăuga ingredientele: fructe deshidratate, măsline, șuncă, etc. Mai multe semnale sonore vă vor indica momentul în care puteţi interveni. Trebuie să vă asiguraţi că nu adăugaţi mai mulţi aditivi decât este recomandat în reţete și nu le lăsaţi să cadă în afara cuvei de gătit.

În timpul desfășurării programelor menționate mai sus, apăsaţi o dată pe tasta MENU (MENIU) pentru a afla timpul rămas până la semnalul sonor pentru „adăugarea ingredientelor”.
Pentru programele de la 1 la 6, apăsaţi de 2 ori pe tasta MENU (MENIU) pentru a afla timpul rămas până la modelarea chiflelor.

Consultaţi tabloul recapitulativ de mai jos - cu timpii de preparare necesari și coloana “Timp afișat la semnalul pentru ingrediente”. Acestă coloană indică timpul ce va fi afișat pe ecranul aparatului dvs atunci când se aud semnalele sonore. Pentru a ști mai exact după cât timp se produc semnalele sonore, este suficient să urmăriţi timpii afișaţi în coloana “Timp afișat la semnalul pentru ingrediente”.
**EX:** “Timp afișat la semnalul pentru ingrediente” = 2:51 iar “Timpul total” = 3:13, ingredientele pot fi adăugate după 22 min.

**Menţinerea la cald:** pentru programele de la 1 la 6 și de la 8 la 14 și 18, puteţi lăsa preparatul în aparat. Un ciclu de menţinere la cald de o oră, se declanșează automat după programul de coacere. Programele 7, 15, 16, 17, 19 nu au funcţia „menţinere la cald”.
Afișajul rămane la 0:00 pe durata acestei ore. Ledul ce indică starea de funcţionare va pâlpâi. Un semnal sonor se va face auzit la intervale regulate de timp. La sfârștul ciclului aparatul se va opri automat după ce va emite mai multe semnale sonore.

# 6 INGREDIENTELE

**Substanţele grase și uleiurile:** substanţele grase fac pâinea mai pufoasă și mai savuroasă. De asemenea, aceasta se va păstra mai bine și un timp mai îndelungat. Prea multă grăsime încetinește creșterea. Dacă utilizaţi unt, asiguraţi-vă că acesta este rece și tăiaţi-l în cubuleţe pentru a fi repartizat într-o manieră omogenă în preparat. Nu încorporaţi unt cald. Evitaţi ca grăsimea să intre în contact cu drojdia, întrucât grăsimea ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

**Ouăle:** ouăle îmbogăţesc aluatul, îmbunătăţind culoarea pâinii și favorizând formarea corespunzătoare a miezului. Reţetele sunt date pentru un ou mediu, de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari, reduceţi cantitatea de lichid; dacă ouăle sunt mai mici, trebuie să puneţi puţin mai mult lichid.

**Laptele:** puteţi folosi lapte proaspăt (rece, cu excepţia cazurilor când se indică altfel în reţetă) sau lapte praf. Laptele are, de asemenea, un efect emulsifiant care permite obţinerea unor alveole mai regulate și astfel un aspect frumos al miezului.

**Apa:** apa rehidratează și activează drojdia. Aceasta rehidratează și amidonul din făină permiţând formarea miezului. Apa poate fi înlocuită, parţial sau complet, cu lapte sau cu alte lichide. Temperatură: a se vedea paragraful din secţiunea „prepararea reţetelor” (pagina 129).

**Făina:** cantitatea de făină variază ușor în funcţie de tipul de făină folosit. În funcţie de calitatea făinii, pot varia și rezultatele coacerii pâinii. Păstraţi făina într-un recipient ermetic, întrucât făina reacţionează la fluctuaţiile condiţiilor climaterice, absorbind umiditatea sau, din contră, pierzând-o. De preferat, folosiţi o făină așa-numită „de forţă”, „de panificaţie” sau „pentru copt”, mai degrabă decât o făină standard. Adăugarea de ovăz, tărâţe, germeni de grâu, secară sau alte cereale integrale în aluatul de pâine va produce o pâine mai grea și mai puţin crescută.

**Este recomandată utilizarea făinii T55, cu excepţia cazurilor când se indică altfel în reţete. În cazul utilizării amestecurilor de făini speciale pentru pâine, brioșe sau chec, nu depășiţi 1000 g de aluat în total. Consultaţi recomandările producătorului pentru utilizarea acestor preparate. Cernerea făinii influenţează, de asemenea, rezultatele: cu cât făina este mai completă (altfel spus, conţine o parte din coaja bobului de grâu), cu atât aluatul va crește mai puţin și pâinea va fi mai densă.**

**Zahărul:** utilizaţi zahărul alb, brun sau mierea. Nu folosiţi zahăr cubic. Zahărul hrănește drojdia, conferă savoare pâinii și îmbunătăţește rumenirea crustei.

**Sarea:** aceasta dă gust alimentului și permite controlarea activităţii drojdiei. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia. Datorită sării, aluatul este ferm, compact și nu crește prea repede. Aceasta îmbunătăţește, de asemenea, structura aluatului.

**Drojdia:** drojdia pentru copt este disponibilă în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată activă prin rehidratare sau uscată instant. Drojdia se comercializează în marile magazine (raionul de brutărie sau de produse proaspete), însă puteţi cumpăra drojdie proaspătă și de la brutăria dumneavoastră obișnuită. În forma proaspătă sau uscată instant, drojdia trebuie încorporată direct în cuva mașinii dumneavoastră împreună cu celelalte ingrediente. Cu toate acestea, reţineţi să fărâmiţaţi bine drojdia între degete pentru a facilita dispersarea acesteia. Numai drojdia uscată activă (în formă de sfere mici) trebuie amestecată cu puţină apă călduţă înainte de a fi utilizată. Alegeţi o temperatură de aproape 35 °C: sub acest nivel, drojdia va fi mai puţin eficientă, iar peste acesta riscă să-și piardă activitatea. Aveţi grijă să respectaţi proporţiile indicate și reţineţi să multiplicaţi cantităţile dacă folosiţi drojdie proaspătă (a se vedea tabelul de echivalenţe de mai jos).

*Cantităţi/măsuri echivalente între drojdie uscată şi drojdie proaspătă:*
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

**Ingrediente (fructe uscate, măsline, bucăţele de ciocolată etc.):** vă puteţi personaliza reţetele cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriţi, având grijă:
> să respectaţi semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, în special a celor mai fragile,
> că seminţele cele mai tari (precum cele de in sau de susan) pot fi încorporate la începutul frământării pentru a facilita utilizarea maşinii (de exemplu, pornire întârziată),
> să congelaţi bucăţelele de ciocolată pentru o consistenţă mai bună după frământare,
> să scurgeţi bine ingredientele foarte umede sau foarte grase (măsline, slănină, de exemplu), să le uscaţi pe o hârtie absorbantă şi să le pudraţi uşor cu făină pentru o mai bună încorporare şi omogenitate,
> să nu le încorporaţi într-o cantitate prea mare, din cauza riscului de a destabiliza buna formare a aluatului, să respectaţi cantităţile indicate în reţete,
> să nu permiteţi căderea ingrediente în afara cuvei.

RO

| PROG. | CANTITĂŢI (g) | RUMENIRE | DURATĂ TOTALĂ (h) | TIMP DE PREPARARE | MODELARE | COACERE TRANŞA I (h) | COACERE TRANŞA II (h) | ORĂ AFIŞATĂ LA SEMN. SONOR (h) | MENŢINERE LA CALD (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 750* | 1 | 02:02 | 01:05 | | 00:57 | - | 01:39 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:59 | | | | 00:57 | 02:36 | |
| | 750* | 2 | 02:07 | | | 01:02 | - | 01:44 | |
| | 1500** | | 03:09 | | | | 01:02 | 02:46 | |
| | 750* | 3 | 02:12 | | | 01:07 | - | 01:49 | |
| | 1500** | | 03:19 | | | | 01:07 | 02:56 | |
| 2 | 750* | 1 | 01:50 | 01:15 | | 00:35 | - | 01:27 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:25 | | | | 00:35 | 02:02 | |
| | 750* | 2 | 01:55 | | | 00:40 | - | 01:32 | |
| | 1500** | | 02:35 | | | | 00:40 | 02:12 | |
| | 750* | 3 | 02:00 | | | 00:45 | - | 01:37 | |
| | 1500** | | 02:45 | | | | 00:45 | 02:22 | |
| 3 | 750* | 1 | 01:57 | 01:20 | | 00:37 | - | 01:29 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:29 | | | | 00:37 | 02:01 | |
| | 750* | 2 | 02:02 | | | 00:42 | - | 01:34 | |
| | 1500** | | 02:44 | | | | 00:42 | 02:16 | |
| | 750* | 3 | 02:07 | | | 00:47 | - | 01:39 | |
| | 1500** | | 02:54 | | | | 00:47 | 02:26 | |
| 4 | 750* | 1 | 01:03 | 00:35 | | 00:28 | - | 00:45 | 01:00 |
| | 1500** | | 01:31 | | | | 00:28 | 01:13 | |
| | 750* | 2 | 01:08 | | | 00:33 | - | 00:50 | |
| | 1500** | | 01:41 | | | | 00:33 | 01:23 | |
| | 750* | 3 | 01:13 | | | 00:38 | - | 00:55 | |
| | 1500** | | 01:51 | | | | 00:38 | 01:33 | |

1 UŞOR
2 MEDIU
3 PUTERNIC

Observaţie: durata totală nu include timpul de menţinere la cald.

**750*** = aproximativ 400 g **1500**=** aproximativ 800 g

| PROG. | CANTI-TĂȚI (g) | RUMENIRE | DURATĂ TOTALĂ (h) | TIMP DE PREPARARE | MODELARE | COACERE TRANȘA I (h) | COACERE TRANȘA II (h) | ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h) | MENȚINERE LA CALD (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | 750* | 1 | 02:04 | 01:25 | | 00:39 | - | 01:36 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:43 | | | | 00:39 | 02:15 | |
| | 750* | 2 | 02:09 | | | 00:44 | - | 01:41 | |
| | 1500** | | 02:53 | | | | 00:44 | 02:25 | |
| | 750* | 3 | 02:14 | | | 00:49 | - | 01:46 | |
| | 1500** | | 03:03 | | | | 00:49 | 02:35 | |
| 6 | 750* | 1 | 02:02 | 01:05 | | 00:57 | - | 01:39 | 01:00 |
| | 1500** | | 02:59 | | | | 00:57 | 02:36 | |
| | 750* | 2 | 02:07 | | | 01:02 | - | 01:44 | |
| | 1500** | | 03:09 | | | | 01:02 | 02:46 | |
| | 750* | 3 | 02:12 | | | 01:07 | - | 01:49 | |
| | 1500** | | 03:19 | | | | 01:07 | 02:56 | |
| 7 | - | 1 3 | 0:10 ▼ 0:40 | - | - | - | - | 0:10 ▼ 0:40 | - |

| PROG. | CANTI-TĂȚI (g) | RUMENIRE | DURATĂ TOTALĂ (h) | TIMP DE PREPARARE | COACERE (h) | ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h) | MENȚINERE LA CALD (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 750 g | 1 | 02:52 | 01:57 | 00:55 | 01:00 | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| | 750 g | 2 | 02:52 | | 00:55 | | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| | 750 g | 3 | 02:52 | | 00:55 | | 02:22 |
| | 1000 g | | 02:57 | | 01:00 | | 02:27 |
| | 1500 g | | 03:02 | | 01:05 | | 02:32 |
| 9 | 750 g | 1 | 03:00 | 02:00 | 01:00 | 01:00 | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| | 750 g | 2 | 03:00 | | 01:00 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| | 750 g | 3 | 03:00 | | 01:00 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:05 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:10 | | 02:47 |
| 10 | 750 g | 1 | 03:05 | 02:05 | 01:00 | 01:00 | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |
| | 750 g | 2 | 03:05 | | 01:00 | | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |
| | 750 g | 3 | 03:05 | | 01:00 | | 02:42 |
| | 1000 g | | 03:10 | | 01:05 | | 02:47 |
| | 1500 g | | 03:15 | | 01:10 | | 02:52 |

| PROG. | CANTI-TĂȚI (g) | RUMENIRE | DURATĂ TOTALĂ (h) | TIMP DE PREPARARE | COACERE (h) | ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h) | MENȚINERE LA CALD (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | 750 g | 1 | 03:14 | 02:29 | 00:45 | 01:00 | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| | 750 g | 2 | 03:14 | | 00:45 | | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| | 750 g | 3 | 03:14 | | 00:45 | | 02:50 |
| | 1000 g | | 03:19 | | 00:50 | | 02:55 |
| | 1500 g | | 03:24 | | 00:55 | | 03:00 |
| 12 | 750 g | 1 | 01:28 | 00:43 | 00:45 | 01:00 | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| | 750 g | 2 | 01:28 | | 00:45 | | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| | 750 g | 3 | 01:28 | | 00:45 | | 01:12 |
| | 1000 g | | 01:33 | | 00:50 | | 01:17 |
| | 1500 g | | 01:38 | | 00:55 | | 01:22 |
| 13 | 1000 g | 1 2 3 | 02:11 | 01:11 | 01:00 | 01:00 | - |
| 14 | 750 g | 1 | 03:00 | 01:55 | 01:05 | 01:00 | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| | 750 g | 2 | 03:00 | | 01:05 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| | 750 g | 3 | 03:00 | | 01:05 | | 02:37 |
| | 1000 g | | 03:05 | | 01:10 | | 02:42 |
| | 1500 g | | 03:10 | | 01:15 | | 02:47 |
| 15 | 750 g | 1 | 0:10 ▼ 1:10 | - | 0:10 ▼ 1:10 | / | / |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| | 750 g | 2 | | | | | |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| | 750 g | 3 | | | | | |
| | 1000 g | | | | | | |
| | 1500 g | | | | | | |
| 16 | / | / | 01:15 | 01:15 | - | / | / |
| 17 | / | / | 00:15 | 00:15 | - | / | / |
| 18 | 1000 g | 1 2 3 | 02:08 | 00:25 | 01:43 | 01:00 | 01:45 |
| 19 | / | / | 01:30 | - | 01:30 | / | / |

RO

# 7 SFATURI PRACTICE

## 1. Pregătirea reţetelor

- Toate ingredientele folosite trebuie să fie la temperatura camerei (cu excepţia cazurilor în care reţeta indică contrariul) şi trebuie măsurate cu precizie.
  **Măsuraţi lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizaţi dozatorul dublu furnizat pentru a măsura cu un capăt cantităţile corespunzătoare unei linguri şi cu celălalt pe cele corespunzătoare unei linguriţe.**
- Respectaţi ordinea de preparare
  > Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)
  > Sare
  > Zahăr
  > Făină – prima jumătate
  > Laptele praf
  > Ingredientele specifice solide
  > Făină – a doua jumătate
  > Drojdia
- Precizia cantităţii de făină este foarte importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu ajutorul unui cântar de bucătărie. Utilizaţi drojdie de brutărie deshidratată, ambalată la pachet, cu excepţia cazurilor când reţeta indică să utilizaţi praf de copt. O dată ce aţi deschis un pachet de drojdie trebuie să îl utilizaţi în maxim 48 de ore.
- Pentru a evita întreruperea dospirii preparatelor, vă sfătuim să puneţi toate ingredientele în cuvă încă de la început şi să evitaţi deschiderea capacului în timpul utilizării (dacă nu aveţi alte indicaţii) Respectaţi cu rigurozitate ordinea ingredientelor şi cantităţile indicate in Reţete. **Mai întâi puneţi lichidele, apoi ingredientele solide. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele, sarea sau zahărul.**
- **Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condiţiile de temperatură şi de umiditate.** În cazul unei temperaturi foarte ridicate este recomandat să utilizaţi lichide mai reci decât de obicei. La fel, în caz de temperaturi foarte scăzute este posibil să fie nevoie să încălziţi apa sau laptele, fără însă a depăşi 35°C. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să respectaţi o temperatură globală de 60 °C (temperatura apei + temperatura făinii + temperatura ambientală). Exemplu: dacă temperatura ambientală a casei dumneavoastră este de 19 °C, aveţi grijă ca temperatura făinii să fie de 19 °C şi ca temperatura apei să fie egală cu 22 °C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Uneori este util să verificaţi stadiul aluatului în mijlocul frământării:** trebuie să formeze un bulgăre omogen care nu se lipeşte de pereţii cuvei.
  > dacă rămâne făină neincorporată, trebuie să mai adăugaţi un pic de apă.
  > în cazul invers, trebuie să adăugaţi un pic de făină.
  Trebuie să interveniţi cu cantităţi mici (maxim 1 lingură o dată) iar apoi aşteptaţi să constataţi dacă aluatul se ameliorează sau nu înainte de a interveni din nou.
- **O greşeală frecventă este să credeţi că dacă veţi adăuga drodie, aluatul se va ridica mai mult sau că prea multă drojdie va frăgezi structura aluatului, iar acesta se va surpa în timpul coacerii.** Puteţi aprecia starea aluatului înainte de coacere atingând uşor cu varful degetelor aluatul. Acesta trebuie să opună o uşoară rezistenţă la atingere, iar urmele degetelor trebuie să se estompeze puţin câte putinţă.
- Când aveţi de modelat aluatul, trebuie să faceţi acest lucru cât mai repede cu putinţă, altfel riscaţi să nu mai obţineţi cele mai bune rezultate.

## 2. UTILIZAREA MAŞINII DE PÂINE

- **În cazul unei întreruperi de curent:** dacă ciclul este  întrerupt de o cădere de curent sau de o manevră greşită, maşina dispune de o protecţie prin care timp de 7 min programarea este salvată, iar ciclul se poate relua din momentul în care a fost întrerupt. Peste acest interval, programarea este pierdută.
- **Dacă aveţi de făcut 2 programe de Pâine clasică unul după altul,** aşteptaţi 1h înainte de a demara cea de a doua preparare. Dacă nu, codul de eroare se va afişa E01 (cu excepţia programelor 7 şi 15).

# 8 PREPARAREA ȘI REALIZAREA DE PÂINI INDIVIDUALE (programele de la 1 la 7)

**Pentru această preparare veţi avea nevoie de ansamblul accesoriilor dedicate acestei funcţii: 1 suport coacere baghete (5), 2 plăci antiadezive pentru coacere baghete (6-7), 1 lamă pentru crestat (8) și 1 pensulă (11).**

## 1. Amestecarea și creșterea aluatului

- Conectaţi maşina de făcut pâine.
- După semnalul sonor, se afișează în mod implicit programul 1.
- Selectaţi nivelul de rumenire.
- Nu se recomandă să se coacă un singur rând, întrucât rezultatul va fi o coacere prea puternică.
- Dacă optaţi pentru 2 sesiuni de gătit: se recomandă să modelaţi toată pâinea și să păstraţi jumătate în frigider pentru a doua coacere.
- Apăsaţi pe tasta TIMER START. Se aprinde indicatorul de funcţionare, iar cele 2 puncte ale dispozitivului de programare semnalizează. Începe ciclul de frământare a aluatului, urmat de creșterea aluatului.

**Observaţii:**
- Pe durata etapei de frământare, este normal ca anumite locuri să nu fie amestecate bine.
- Atunci când prepararea se termină, maşina de făcut pâine intră în modul de veghe. Mai multe semnale sonore vă indică faptul că frământarea și creșterea aluatului s-au terminat, iar indicatorul de funcţionare semnalizează. Se aprinde indicatorul de modelare a pâinilor individuale.

**După etapele de frământare și dospire, trebuie să utilizaţi aluatul în intervalul de 1h ce urmează după semnalele sonore. Dacă depășiţi acest interval, maşina se reini-ţiază automat, iar programul este pierdut. În această situaţie, vă recomandăm să utilizaţi programul 7 ce corespunde coacerii de pâini individuale.**

## 2. Exemplu de realizare și de coacere a baghetelor

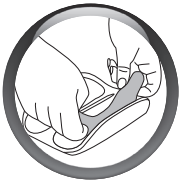
**Pentru a vă ajuta în realizarea pregătirilor, vă rugăm să consultaţi ghidul de preparare furnizat. Veţi găsi acolo modul în care lucrează brutarii, dar după câteva încercări veţi avea propriul dvs mod de a modela pâinea. Oricare ar fi maniera aleasă, rezultatul este garantat.**

- Scoateţi cuva maşinii.
- Pudraţi ușor cu făină blatul de lucru.
- Scoateţi aluatul din cuvă și așezaţi-l pe blatul dumneavoastră de lucru.
- Din aluat, formaţi o bilă și tăiaţi-o în 4 bucăţi, cu ajutorul unui cuţit.
- Obţineţi 4 bucăţi de aluat cu greutăţi egale, pe care nu vă rămâne decât să le modelaţi în baghete.

**Pentru baghete mai pufoase, lăsaţi bucăţile de aluat timp de 10 minute înainte de a le modela. Lungimea obţinută a baghetei trebuie să corespundă cu dimensiunea plăcii antiadezive (aproximativ 18 cm). Puteţi varia gustul pâinilor dumneavoastră, garnisindu-le.**

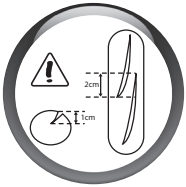
RO

**Pentru aceasta, nu trebuie decât să umeziţi bucăţile de aluat și apoi să le rostogoliţi prin seminţe de susan sau de mac.**



• După realizarea baghetelor, așezaţi-le pe plăcile antiadezive.

**Partea pe care se unesc cele două bucăţi de aluat ale baghetei trebuie să fie orientată în jos.**

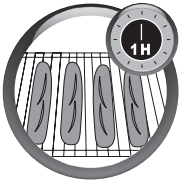



• Pentru rezultate optime, crestaţi partea de sus a baghetelor pe diagonală, cu ajutorul unui cuţit dinţat sau al lamei pentru crestat furnizate, pentru a obţine o deschidere de un 1 cm.

**Puteţi varia aspectul baghetelor dumneavoastră și realiza crestături pe toată lungimea baghetei, cu ajutorul unei foarfeci.**

• Cu ajutorul pensulei de bucătărie furnizate, umeziţi din belșug partea de sus a baghetei, evitând acumularea de apă pe plăcile antiadezive.
• Așezaţi cele 2 plăci antiadezive conţinând baghetele pe suportul pentru baghete furnizat.
• Montaţi suportul pentru baghete în mașina de făcut pâine în locul cuvei.
• Apăsaţi din nou pe tasta START STOP, pentru a reporni programul și a începe coacerea baghetelor dumneavoastră.

• **La sfârșitul ciclului de coacere, aveţi la dispoziţie 2 soluţii:**
**atunci când se coc 4 baghete**
• Scoateţi mașina de făcut pâine din priză. Scoateţi suportul pentru baghete.
• Utilizaţi întotdeauna mănuși termoizolante, întrucât suportul este foarte cald.
• Scoateţi baghetele de pe plăcile antiadezive și lăsaţi-le să se răcească pe o grilă.
**atunci când se coc 8 baghete (2x4)**
• Scoateţi suportul pentru baghete. Utilizaţi întotdeauna mănuși termoizolante, întrucât suportul este foarte cald.




• Scoateţi baghetele de pe plăcile antiadezive și lăsaţi-le să se răcească pe o grilă.
• Luaţi celelalte 4 baghete din frigider (pe care le-aţi crestat și umezit în prealabil).
• Așezaţi-le pe plăci (fără a vă provoca arsuri).
• Reintroduceţi suportul în mașină și apăsaţi din nou pe START STOP.
• La sfârșitul coacerii, puteţi scoate mașina de făcut pâine din priză.
• Scoateţi baghetele de pe plăcile antiadezive și lăsaţi-le să se răcească pe o grilă.

## 3. Realizarea și coacerea pâinilor individuale

**Pentru asistenţă privind realizarea etapelor, consultaţi cartea de reţete furnizată.**

RO

## 9 REŢETE

### Pâine de bază (programul 8)

Linguriță
Lingură

Rumenire > Medie

Greutate unitară > 1000g

**Ingrediente**

Ulei > 2 linguri
Apă > 350 ml
Sare > 2 linguriţe
Zahăr > 2 linguri
Laptele praf > 2,5 linguri
Făină T55 > 600 g
Drojdie deshidratată > 1,5 linguriţe

**IMPORTANT: plecând de la aceleași principii, puteți concepe și alte reţete de pâine tradiţională: pâine franţuzească, pâine integrală, pâine dulce, pâine rapidă, pâine fără gluten, pâine fără sare (pentru aceasta este suficient să selectaţi programul corespunzător din meniu).**

# GHID PENTRU ÎMBUNĂTĂŢIREA REŢETELOR DE PÂINE CLASICĂ

| **Nu aţi obţinut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta.** | PROBLEME | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pâine prea crescută | Pâine surpată după ce a crescut prea mult | Pâine insuficient crescută | Crustă insuficient aurită | Margini arse dar pâine insuficient de coaptă în interior | Margini și crustă prea făinoase |
| CAUZE POSIBILE | | | | | | |
| Butonul START/STOP a fost atins în timpul coacerii | | | | ● | | |
| Insuficientă făină | | ● | | | | |
| Prea multă făină | | | ● | | | ● |
| Insuficientă drojdie | | | ● | | | |
| Prea multă drojdie | | ● | | ● | | |
| Insuficientă apă | | | ● | | | ● |
| Prea multă apă | | ● | | | ● | |
| Insuficient zahăr | | | ● | | | |
| Calitate slabă a făinei | | | ● | ● | | |
| Nu au fost respectate cantităţile ingredientelor (cantitate prea mare) | ● | | | | | |
| Apă prea caldă | | ● | | | | |
| Apă prea rece | | | ● | | | |
| Program inadecvat | | | ● | ● | | |

## Baghete (programul 1): pentru 8 baghete

Linguriță
Lingură

**Ingrediente**
Apă > 255 ml
Sare > 1,5 linguriţe
Făină T55 > 420 g
Drojdie deshidratată
> 2 linguriţe

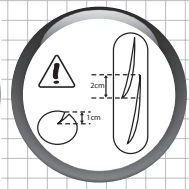
**Accesorii**
1 suport de coacere (5)
2 plăci anti-adezive pentru baghete (6)
1 lamă pentru crestat aluatul (8)
1 pensulă (11)

**Pentru a oferi un plus de frăgezime baghetelor dvs, adăugaţi 1 lingură de ulei în reţeta dvs. Dacă doriţi un plus de culoare, adăugaţi pe lângă ingredientele din reţetă şi 2 linguriţe de zahăr.**

1 Cele 2 etape, frământarea şi creşterea aluatului, se efectuează automat şi durează, în total, 1 oră şi 10 min. (25 min. de frământare urmate de 45 min. pentru creşterea aluatului).

2 Începeţi modelarea a 4 bucăţi de aluat şi acoperiţi celelalte 4 bucăţi cu un propop de bucătărie sau folie alimentară.

**Puteţi varia aromele ornându-vă pâinea. Pentru aceasta, este suficient să umeziţi uşor pâinea şi apoi să rulaţi batoanele de aluat în seminţe de susan sau de mac.**




Pentru un rezultat optim, crestaţi partea de deasupra a baghetelor în diagonală cu un cuţit zimţat sau cu lama pentru crestat aluatul furnizată, obţinând o tăietură de 1 cm.

**Puteţi să variaţi aspectul baghetelor dvs realizând tăieturi cu ajutorul cuţitului pe toată lungimea baghetei.**

3 Cu ajutorul pensulei de bucătărie furnizate, umeziţi din bel-şug suprafaţa baghetelor, evitând acumularea de apă pe tăvile anti-adezive.

**IMPORTANT – Când aşezaţi baghetele pe tăvile anti-adezive, zona unde se îmbină cele două margini ale baghetei trebuie sa se afle dedesubt.**

RO

# GHID PENTRU ÎMBUNĂTĂŢIREA REŢETELOR DE PÂINE INDIVIDUALĂ

| **Nu aţi obţinut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta** | **CAUZE POSIBILE** | **SOLUŢIE** |
|---|---|---|
| Bucata de aluat nu a fost secţionată corespunzător. | Forma dreptunghiulară de la început nu este regulată sau nu are o grosime constantă. | Aplatizaţi cu făcăleţul, dacă este necesar. |
| Aluatul este lipicios; chiflele sunt dificil de format. | A fost pusă prea multă apă în preparat. | Reduceţi cantitatea de apă. |
| | Apa a fost prea caldă la încorporarea în reţetă. | Pudraţi-vă uşor mâinile cu făină, dar nu și aluatul sau blatul de lucru, dacă este posibil, și continuaţi realizarea chiflelor. |
| Aluatul se rupe. | Făina este fără gluten. | Alegeţi o făină pentru patiserie (T 45). |
| | Aluatului îi lipsește elasticitatea. | Lăsaţi aluatul timp de 10 min. înainte de a-l forma. |
| | Formele sunt neregulate. | Cântăriţi bucăţile de aluat, astfel încât să aibă aceeași dimensiune. |
| Aluatul este compact/ aluatul este dificil de format. | Din reţetă mai lipsește puţină apă. | Verificaţi reţeta sau adăugaţi apă dacă făina nu este suficient de absorbantă. |
| | A fost pusă prea multă făină în preparat. | Preformaţi aluatul fără a-l prelucra și lăsaţi-l câteva momente înainte de a-i da forma finală.<br>Adăugaţi puţină apă la începutul frământării. |
| | Aluat prea frământat. | Lăsaţi aluatul timp de 10 min. înainte de a-l forma.<br>Pudraţi blatul de lucru cu cât mai puţină făină posibil.<br>Formaţi aluatul frământându-l cât mai puţin posibil.<br>Continuaţi cu modelarea în 2 etape, cu o pauză de 5 min. între acestea. |
| Chiflele se ating între ele și nu sunt suficient de coapte. | Dispunere necorespunzătoare pe plăci. | Optimizaţi spaţiul de pe plăci pentru a așeza bucăţile de aluat. |
| | Aluat prea lichid. | Dozaţi bine cantităţile de lichide. |
| | | Reţetele sunt stabilite pentru ouă de 50 gr. |
| | | Dacă ouăle sunt mai mari, reduceţi cantitatea de apă în consecinţă. |
| Chiflele se lipesc pe placă și sunt arse. | Prea multă crustă. | Alegeţi un nivel de rumenire mai puţin puternic.<br>Evitaţi scurgerea crustei pe placă. |
| | Aţi umezit prea mult bucăţile de aluat. | Eliminaţi surplusul de apă datorat pensulei. |
| | Plăcile suportului sunt poziţionate prea sus. | Ungeţi uşor cu ulei plăcile suportului înainte de a așeza bucăţile de aluat. |
| Chiflele nu sunt suficient de rumenite. | Aţi uitat să badijonaţi bucăţile de aluat cu apă înainte de a le introduce la cuptor. | Ţineţi cont de acest lucru la următoarea preparare. |
| | La modelare, aţi pudrat chiflele cu prea puţină făină. | Badijonaţi bine cu apă înainte de introducerea la cuptor. |
| | Temperatura ambientală este ridicată (mai mult de 30 °C). | Folosiţi apă mai rece (între 10 și 15 °C) și/sau un pic mai puţină drojdie. |

| Nu aţi obţinut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta | CAUZE POSIBILE | SOLUŢIE |
|---|---|---|
| Chiflele nu sunt suficient de crescute. | Aţi uitat să adăugaţi drojdie în reţetă/cantitate insuficientă de drojdie. | Urmaţi indicaţiile reţetei. |
| | Poate că drojdia era expirată. | Verificaţi data limită pentru utilizarea optimă. |
| | Reţetei dumneavoastră îi lipsește apa. | Verificaţi reţeta sau adăugaţi apă dacă făina este prea absorbantă. |
| | Chiflele s-au zdrobit și și-au redus dimensiunea la modelare. | Manevraţi aluatul cât mai puţin posibil în timpul modelării. |
| | Aluat prea frământat. | |
| Chiflele sunt prea crescute. | Prea multă drojdie. | Puneţi mai puţină drojdie. |
| | Creștere excesivă. | Aplatizaţi ușor chiflele după ce le-aţi așezat pe plăci. |
| Crestăturile de pe bucăţile de aluat nu sunt deschise. | Aluatul este lipicios: aţi adăugat prea multă apă reţetei. | Reluaţi etapa de modelare a chiflelor, pudrându-vă ușor mâinile cu făină, dar nu și aluatul sau blatul de lucru, dacă este posibil. |
| | Lama nu este suficient de ascuţită. | Folosiţi lama furnizată sau, în mod implicit, un cuţit microdinţat foarte ascuţit. |
| | Crestăturile sunt prea ezitante. | Crestaţi dintr-o singură mișcare rapidă, fără a ezita. |
| Crestăturile au tendinţa să se închidă la loc sau nu se deschid în timpul coacerii. | Aluatul este prea lipicios: aţi adăugat prea multă apă în reţetă. | Verificaţi reţeta sau adăugaţi făină dacă aceasta nu absoarbe suficient apa. |
| | Suprafaţa bucăţii de aluat nu a fost întinsă suficient în timpul formării. | Reluaţi, întinzând mai mult aluatul în momentul în care îl înfășuraţi în jurul degetului mare. |
| Aluatul se rupe pe margini în timpul coacerii. | Profunzimea crestăturilor aplicate bucăţilor de aluat este insuficientă. | Consultaţi pagina (pagina 133) pentru indicaţii privind forma ideală a crestăturilor. |

RO

## 10 GHID PENTRU DEPANARE TEHNICĂ

| PROBLEME | SOLUŢII |
|---|---|
| Paletele raman prinse in cuva. | • Lăsaţi la înmuiat înainte de a le scoate. |
| Paletele raman prinse in paine. | • Utilizaţi accesoriul pentru scoaterea pâinii (pagina 121). |
| Dupa apasarea START/STOP nu se intampla nimic. | • Maşina este prea caldă. Aşteptaţi timp de 1 oră între 2 cicluri (cod de eroare E01).<br>• A fost programată o pornire întârziată. |
| Dupa apasarea START/STOP motorul porneste, dar nu incepe si framantarea. | • Cuva nu a fost inserată complet.<br>• malaxoarele nu au fost aşezate la locul lor sau au fost aşezate greşit. |
| Dupa o pornire temporizata coca nu incepe sa creasca sau nu se intampla nimic. | • Aţi uitat să apăsaţi pe START/STOP după ce aţi programat pornirea temporizată.<br>• Drojdia a intrat în contact cu sarea şi/ sau apa.<br>• Mixerele nu au fost aşezate la locul lor. |
| Miros de ars. | • O parte din ingrediente au căzut pe lângă cuvă. Lăsaţi maşina să se răcească şi curăţaţi interiorul maşinii cu un burete umed şi fără niciun produs de curăţare.<br>• Preparatul a dat pe afară: prea mare cantitate de ingrediente, în special de lichide. Respectaţi proporţiile indicate în reţete. |

## 11 GARANŢIE

- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării domestice; în caz de utilizare inadecvată sau neconformă cu instrucţiunile de folosire, producătorul nu se mai face responsabil, iar garanţia este anulată.
- Citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare înainte de prima folosire a aparatului: o utilizare neconformă cu instrucţiunile eliberează Tefal de orice responsabilitate.

## 12 MEDIU ÎNCONJURĂTOR

- În conformitate cu reglementările în vigoare, orice aparat ce nu mai este funcţionabil trebuie să rămână definitiv inutilizabil. Pentru acest lucru se cere scoaterea din priză şi tăierea cablului înainte de aruncarea aparatului.

# INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **COLOMBIA** | **01 8000 520022** | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB COLOMBIA<br>Apartado Aereo 172, Kilometro 1<br>Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca |
| **HRVATSKA**<br>**CROATIA** | **01 30 15 294** | 2 godine<br>2 years | SEB mku & p d.o.o.<br>Vodnjanska 26, 10000 Zagreb |
| **ČESKÁ REPUBLIK**<br>**CZECH REPUBLIC** | **731 010 111** | 2 roky<br>2 years | Groupe SEB ČR s.r.o.<br>Futurama Business Park (budova A)<br>Sokolovská 651/136a<br>186 00 Praha 8 |
| **DANMARK**<br>**DENMARK** | **44 663 155** | 2 år<br>2 years | GROUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovej 27, 2750 Ballerup |
| **EESTI**<br>**ESTONIA** | **668 1286** | 2 aastat<br>2 years | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b<br>02-703 Warszawa |
| **مصر**<br>**EGYPT** | **الخط الساخن: 16622** | سنة واحدة<br>1 year | جروب سب إيجيبت<br>طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية – مصر |
| **SUOMI**<br>**FINLAND** | **09 622 94 20** | 2 vuotta<br>2 years | Groupe SEB Finland<br>Kutojantie 7, 02630 Espoo |
| **FRANCE**<br>**Continentale** +<br>Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin | **09 74 50 47 74** | 1 an<br>1 year | GROUPE SEB France<br>Service Consommateur Tefal<br>112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002<br>69134 ECULLY Cedex |
| **DEUTSCHLAND**<br>**GERMANY** | **0212 387 400** | 2 Jahre<br>2 years | GROUPE SEB DEUTSCHLAND<br>GmbH / KRUPS GmbH<br>Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach |
| **ΕΛΛΑΔΑ**<br>**GREECE** | **2106371251** | 2 χρόνια<br>2 years | SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.<br>Οδός Καβαλιεράτου 7<br>Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά |
| 香港<br>**HONG KONG** | **8130 8998** | 1 year | SEB ASIA Ltd.<br>Room 903, 9/F, South Block, Skyway House<br>3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong |
| **MAGYARORSZÁG**<br>**HUNGARY** | **06 1 801 8434** | 2 év<br>2 years | GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft.<br>Távíró köz 4 2040 Budaörs |
| **INDONESIA** | **+62 21 5793 6881** | 1 year | GROUPE SEB INDONESIA<br>(Representative office)<br>Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor<br>JL Jendral Sudirman Kav 76-78,<br>Jakarta 12910, Indonesia |
| **ITALIA**<br>**ITALY** | **199207354** | 2 anni<br>2 years | GROUPE SEB ITALIA S.p.A.<br>Via Montefeltro, 4<br>20156 Milano |
| 日本<br>**JAPAN** | **0570 077 772** | 1 year | 株式会社グループセブジャパン<br>〒144-0042<br>東京都大田区羽田旭町 11-1<br>羽田クロノゲート事務棟 5F |
| **الأردن**<br>**JORDAN** | **5665505** | سنة واحدة<br>1 year | www.tefal-me.com |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ҚАЗАҚСТАН**<br>**KAZAKHSTAN** | **727 378 39 39** | 2 жыл<br>2 years | ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток»<br>125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеci,16А, 3 үйі |
| **한국어**<br>**KOREA** | **1588-1588** | 1 year | (유)그룹 세브 코리아<br>서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩<br>2 층 110-790 |
| **الكويت**<br>**KUWAIT** | **24831000** | سنة واحدة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **LATVJA**<br>**LATVIA** | **6 616 3403** | 2 gadi<br>2 years | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b, 02-703<br>Warszawa |
| **لبنان**<br>**LEBANON** | **4414727** | سنة واحدة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **LIETUVA**<br>**LITHUANIA** | **5 214 0057** | 2 metai<br>2 years | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b, 02-703<br>Warszawa |
| **LUXEMBOURG** | **0032 70 23 31 59** | 2 ans<br>2 years | GROUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Espérance - ZI<br>6220 Fleurus |
| **МАКЕДОНИЈА**<br>**MACEDONIA** | **(02) 20 50 319** | 2 години<br>2 years | Groupe SEB Bulgaria EOOD<br>Office 1, floor 1, 52G Borovo St.,<br>1680 Sofia - Bulgaria<br>ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ<br>Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1,<br>1680 София, България |
| **MALAYSIA** | **603 7802 3000** | 2 years | GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD<br>Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2,<br>No. 2, Jalan SS21/37, Damansara<br>Uptown, 47400, Petaling Jaya,<br>Selangor D.E Malaysia |
| **MEXICO** | **(01800) 112 8325** | 1 año<br>1 year | Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V.<br>Goldsmith 38 Desp. 401, Col.<br>Polanco<br>Delegación Miguel Hildalgo<br>11 560 México D.F. |
| **MOLDOVA** | **(22) 929249** | 2 ani<br>2 years | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>02121, Харківське шосе, 201-203, 3<br>поверх, Київ, Україна |
| **NEDERLAND**<br>**The Netherlands** | **0318 58 24 24** | 2 jaar<br>2 years | GROUPE SEB NEDERLAND B.V.<br>De Schutterij 27<br>3905 PK Veenendaal |
| **NEW ZEALAND** | **0800 700 711** | 1 year | GROUPE SEB NEW ZEALAND<br>Unit E, Building 3, 195 Main<br>Highway, Ellerslie, Auckland |
| **NORGE**<br>**NORWAY** | **815 09 567** | 2 år<br>2 years | GROUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovej 27<br>2750 Ballerup |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SUISSE SCHWEIZ**<br>**SWITZERLAND** | **044 837 18 40** | 2 ans<br>2 Jahre<br>2 years | GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH<br>Thurgauerstrasse 105<br>8152 Glattbrugg |
| ประเทศไทย<br>**THAILAND** | **02 769 7477** | 2 years | GROUPE SEB THAILAND<br>2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02,<br>New Phetchburi Road,<br>Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320 |
| **TÜRKIYE**<br>**TURKEY** | **216 444 40 50** | 2 YIL<br>2 years | GROUPE SEB ISTANBUL AS<br>Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad.<br>Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak |
| **الامارات العربية المتحدة**<br>**UAE** | **8002272** | سنة واحدة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **U.S.A.** | **800-395-8325** | 1 year | GROUPE SEB USA<br>2121 Eden Road, Millville, NJ 08332 |
| **Україна**<br>**UKRAINE** | **044 300 13 04** | 2 роки<br>2 years | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна |
| **UNITED KINGDOM** | **0345 602 1454** | 1 year | GROUPE SEB UK LTD<br>Riverside House, Riverside Walk<br>Windsor, Berkshire, SL4 1NA |
| **VENEZUELA** | **0800-7268724** | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB VENEZUELA<br>Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155<br>Urb. La Castellana, Caracas |
| **VIETNAM** | **08 38645830** | 2 năm<br>2 years | Vietnam Fan Joint Stock Company<br>25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city |
| **اليمن**<br>**YEMEN** | **1264096** | سنة واحدة<br>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 /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ الشراء/ تاريخ خريد

**Product reference: . . . . . .** / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προϊόντος / Մոդել / 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 dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / 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 şi 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 şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı 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 negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / 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/ مهر خرده فروش / ختم بائع التجزئة

| | |
|---|---|
| BG | p. 1 – 28 |
| BS | p. 29 – 55 |
| CS | p. 56 – 82 |
| HU | p. 83 – 109 |
| RO | p. 110 – 136 |
| SK | p. 137 – 164 |
| SL | p. 165 – 191 |
| SR | p. 192 – 218 |
| HR | p. 219 – 245 |
| PL | p. 246 – 273 |
| EN | p. 274 – 301 |
| TR | p. 302 – 328 |
| ES | p. 329 – 357 |


NC00126317