

home bread baguette

● Bulgarian	1 - 25
● Česky	26 - 49
● Magyar	50 - 73
● Polski	74 - 98
● Română	99 - 122
● Slovensky	123 - 146
● English	147 - 170
● Español	171 - 195
● Srpski	196 - 219
● Hrvatski	220 - 243
● Slovensko	244 - 267
● Bosanski	268 - 291
● Türkçe	292 - 315

home bread baguette



BG

CS

HU

PL

RO

SK

EN

ES

SR

HR

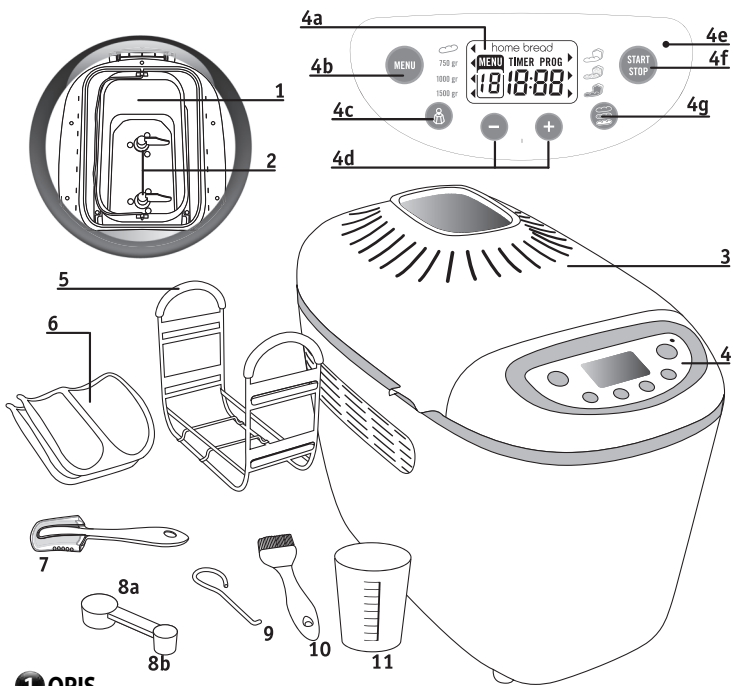
SL

BS

TR

Polski	strona
1 OPIS	75
2 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	76
3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	81
4 CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE	88
5 PROGRAMY	89
6 SKŁADNIKI	89
7 PORADY PRAKTYCZNE	91
8 PRZYGOTOWANIE I WYKONANIE BAGIETEK	92
9 PRZEWODNIK JAK UDOSKONALIĆ SWOJE WYPIEKI	95
10 WSKAZÓWKI ODNOŚNIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH	98
11 GWARANCJA	98
12 ŚRODOWISKO	98
13 TABELA CYKLI	316

PL



1 OPIS

1. Forma
2. Mieszadła
3. Pokrywka ze szklanym okienkiem
4. Tablica wskaźników
 - a. Wyświetlacz
 - a1. Wskaźnik wyrabiania ciasta na bagietki
 - a2. Wybór menu
 - a3. Poziom przyrumienienia
 - a4. Programowanie z opóźnionym startem
 - a5. Wyświetlacz czasu
 - b. Wybór programów
 - c. Dobór wagi
 - d. Przyciski opóźnionego startu i regulacji czasu pieczenia dla programów 12
 - e. Wskaźnik sygnalizacji pracy
 - f. Przycisk rozpoczęcie/zatrzymanie
 - g. Dobór poziomu przyrumienienia

- Podstawka do wypiekania
5. Wkładka do bagietek.
6. Dwie foremki z powłoką nieprzywierającą do pieczenia bagietek.

Akcesoria:

7. Ostry nożyk do robienia nacięć na cięcie
8. a. Miarka równa łyżce do zupy = 1.
- b. Miarka równa łyżeczce do herbaty = 1.
9. Haczyk do wyciągania mieszadeł
10. Pędzelek
11. Kubek z podziałką



② ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA WAŻNE WSKAZÓWKI

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących warunkach, nieobjętych gwarancją:
 - kąciki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach profesjonalnych,
 - domki letniskowe/działki
 - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
 - obiekty typu "pokoje gościnne".
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, percepcyjne lub umysłowe są w jakimś stopniu ograniczone ani przez osoby, które nie mają doświadczenia w używaniu tego

PL

typu urządzeń lub nie mają odpowiedniej wiedzy, chyba że została im zapewniona właściwa opieka albo zostały odpowiednio przeszkolone odnośnie jego stosowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na inny kabel lub specjalny zestaw, który można zakupić u producenta lub w punkcie serwisowym.
- Urządzenie nie powinno być użytkowane przez dzieci poniżej 8 roku życia, oraz osoby które są upośledzone fizycznie lub umysłowo, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i

konserwacja urządzenia nie może być przeprowadzana przez dzieci poniżej 8 roku życia, chyba że są one nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci poniżej 8 lat.

PL

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń i na wysokości poniżej 4 000 m n.p.m.
- Uwaga: ryzyko uszkodzenia ciała w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Uwaga: powierzchnia elementu grzewczego po użyciu jest narażona na ciepło resztkowe.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.
- Nie przekraczać ilości produktów podanych w przepisach.

W formie do chleba:

- Nie przekraczać maksymalnej masy całkowitej ciasta - 1 500 g,

- Nie przekraczać maksymalnych mas: dla mąki - 930 g oraz dla drożdży - 15 g.

W blachach do bagietek:

- nie używać jednorazowo więcej niż 450 g ciasta;
- nie używać jednorazowo więcej niż 280 g mąki i 6 g drożdży.
- Elementy mające kontakt z żywnością należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki.

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy, należy dokładnie przeczytać instrukcję – producent nie odpowiada za użytkowanie urządzenia niezgodne z instrukcją.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika, urządzenie to jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami (dyrektywa dotycząca niskich napięć, zgodności elektromagnetycznej, materiałów mających styczność z żywnością, dyrektyw dotyczących ochrony środowiska...).
- Urządzenie należy ustawić do pracy na płaskiej, stabilnej powierzchni roboczej z dala od źródła wody. Nie wolno korzystać z urządzenia ustawionego w zabudowanej szafce kuchennej.
- Należy upewnić się, że wymagania dotyczące zasilania urządzenia odpowiadają parametrom sieci energetycznej użytkownika. Błędy popełnione podczas podłączania urządzenia spowodują anulowanie gwarancji.
- Urządzenie obowiązkowo należy podłączyć do uziemionego gniazdka. Nie dostosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym, prowadzące do poważnych obrażeń. Dla zachowania bezpieczeństwa konieczne jest podłączenie urządzenia do uziemionego źródła energii elektrycznej zgodnego z normami obowiązującymi w kraju użytkownika. Jeśli instalacja elektryczna użytkownika nie jest uziemiona, przed podłączeniem urządzenia należy wezwać przedstawiciela uprawnionej instytucji w celu dostosowania instalacji do obowiązujących norm.
- Produkt ten został zaprojektowany z myślą wyłącznie o użyciu domowym. W przypadku użytkowania przemysłowego, nieprawidłowego bądź niezgodnego z instrukcją, producent zrzeka się odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia oraz na czas czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Z urządzenia nie wolno korzystać, w przypadku gdy:
 - przewód zasilający jest wadliwy lub uszkodzony
 - urządzenie spadło na podłogę, w wyniku czego widać na nim uszkodzenia lub działa nieprawidłowo.
 W takich przypadkach, aby wyeliminować ryzyko, urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego. Dalsze informacje znajdują się w dokumentach gwarancyjnych.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, w celu uniknięcia zagrożenia, należy go wymienić u producenta, w punkcie serwisowym lub musi tego dokonać osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.
- Wszelkie działania poza czyszczeniem i codzienną konserwacją urządzenia powinien wykonywać personel autoryzowanych punktów serwisowych.
- Urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki nie należy zanurzać w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Nie wolno pozostawiać przewodu zasilającego w zasięgu dzieci.
- Przewód zasilający nie może nigdy stykać z żadną gorącą częścią urządzenia, ani znajdować się w jej pobliżu, jak również nie może być blisko innych źródeł ciepła czy też ostrych krawędzi.
- Nie wolno przenosić urządzenia w trakcie jego działania.
- **Nie wolno dotykać okienka w czasie działania urządzenia. Okienko może rozgrzać się do wysokiej temperatury.**
- Nie wolno wyciągać urządzenia z gniazdka przez ciągnięcie za przewód zasilający.
- Należy korzystać tylko z przedłużaczy w dobrym stanie technicznym z uziemieniem i mających odpowiednią moc znamionową.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na innych urządzeniach.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia jako urządzenia grzewczego.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia do przyrządzania innych potraw poza chlebem i konfiturami lub dżemem.
- Nie wolno umieszczać wewnątrz urządzenia papieru, kartonu, plastiku, ani stawiać na nim jakichkolwiek przedmiotów.
- Jeśli którykolwiek element urządzenia zapali się, nie wolno gasić go wodą. Odłączyć urządzenie z prądu. Tłumić płomienie wilgotną szmatą.
- **Po zakończeniu programu zawsze trzeba korzystać z rękawic przy przenoszeniu formy oraz gorących części urządzenia. W czasie działania urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.**
- Nigdy nie wolno zatykać otworów wentylacyjnych.
- Należy zachować szczególną ostrożność po otwarciu pokrywy po zakończeniu programu lub w trakcie jego trwania, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para wodna.
- **Korzystając z programu nr 14 (konfitury, dżemy, kompoty), należy uważać na gorącą parę wodną i gorące rozpryski w czasie otwierania pokrywy.**
- Poziom hałas urządzenia w trakcie działania wynosi 69 dBA.

PL



Chrońmy środowisko naturalne!

- ① Urządzenie zawiera wiele materiałów, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
- ➡ Należy je oddać do punktu odbioru odpadów w celu odzyskania surowców wtórnych.

3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



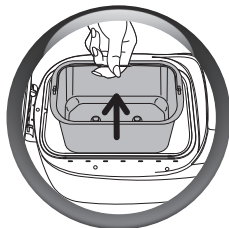
1. ROZPAKOWANIE

- Należy rozpakować urządzenie, zachować gwarancję i przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnym podłożu. Należy usunąć wszelkie opakowania, nalepki samoprzylepne lub różne akcesoria znajdujące się wewnątrz lub na zewnątrz urządzenia.



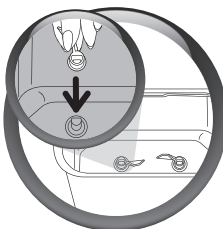
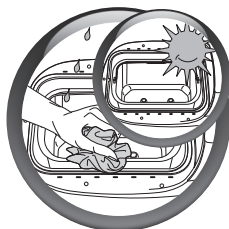
Ostrzeżenie

- Ten nożyk jest bardzo ostry. Należy posługiwać się nim ostrożnie.



2. PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

- Wyjąć formę z wypiekacza przez pociągnięcie rączki.

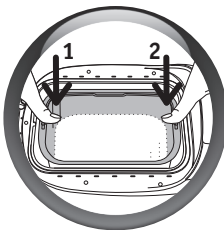
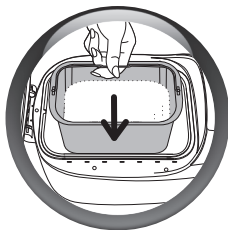


3. CZYSZCZENIE FORMY

- Formę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką. Dobrze osuszyć. **Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się lekki zapach.**
- Następnie umieścić mieszadła na swoim miejscu.

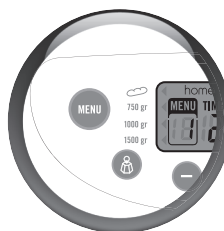
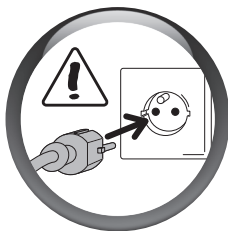


Mieszanie jest skuteczniejsze, jeżeli mieszadła są ustawione naprzeciwko siebie.



4. ROZRUCH

- Włożyć formę do ciasta do urządzenia.
- Nacisnąć na formę z jednego boku, a następnie z drugiego, aby zakleszczyć ją z obu stron wypiekacza symetrycznie, łącząc ją z napędem.



- Rozwinąć przewód i podłączyć do gniazdka z uziemieniem.
- Po sygnale automatycznie wyświetla się program 1 oraz średnie przyrumienienie.

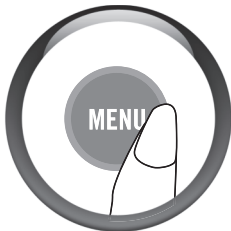
PL






W celu zapoznania się z urządzeniem zalecane jest najpierw wypróbowanie przepisu na **CHLEB PODSTAWOWY**. Patrz „PROGRAM CHLEB PODSTAWOWY” strona 94.



5. WYBÓR PROGRAMU (zobacz charakterystykę w tabeli na następnej stronie)

- Dla każdego programu wyświetla się z góry ustawienie podstawowe. Należy więc ręcznie wybrać ustawienie zgodne z wyborem określonego programu.
- Wybór programu uruchamia kolejne fazy pieczenia, które następują po sobie automatycznie.



- Naciśnięcie przycisku „menu” pozwala wybrać pewną liczbę różnych programów. W celu wyświetlenia ich od 1 do 16 należy sukcesywnie naciskać przycisk „menu”.
- Automatycznie wyświetli się czas odpowiadający wybranemu programowi.

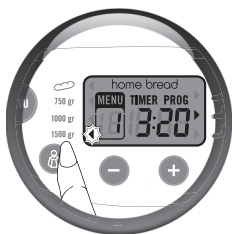
AKCESORIA	ODKRYJ PROGRAMY PROPONOWANE W MENU	
	1. Bagietka	Program Bagietka pozwala na własnoręczne wykonanie bagietek. Program podzielony jest na 2 etapy. 1etap > Wyrabianie i rośnięcie ciasta 2etap> Pieczenie Cykl pieczenia następuje po wyrobieniu ciasta i uformowaniu bagietek (urządzenie dostarczone jest z dodatkowym poradnikiem nt. wyrabiania i formowania bagietek).
	2. Bagietka słodka	Dla wypieków słodkich: drożdżówek, buleczek, bułek maślanych itp.
	3. Pieczenie bagietek	Program 3 pozwala na pieczenie bagietek z wcześniej przygotowanego ciasta. Podczas korzystania z programu 3 nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. W celu przerwania cyklu przed jego zakończeniem należy ręcznie zatrzymać program poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku  .
	4. Chleb podstawowy	Program 4 pozwala zrealizować większość przepisów na pieczywo białe przy użyciu mąki pszennej.
	5. Chleb francuski	Program 5 odpowiada przepisowi na biały chleb francuski tradycyjny, pełen pęcherzyków.
	6. Chleb pełnoziarnisty	Program 6 służy do przygotowania chleba z mąką pełnoziarnistą.
	7. Chleb słodki	Program 7 jest przystosowany do przepisów, które zawierają więcej tłuszczu i cukru. Przy korzystaniu z gotowych mieszanek nie należy przekraczać 1000 g ciasta końcowego.
	8. Chleb szybki	Program 8 odpowiada przepisowi na chleb szybki, którego receptura znajduje się w dołączonych przepisach. Woda użyta do tego przepisu może mieć maksymalną temperaturę równą 35°C.
9. Chleb bezglutenowy	Program 9 jest przeznaczony dla osób nietolerujących glutenu (chorych na celiakię), który występuje w wielu zbożach (pszenica, owies, żyto, jęczmień itp. ...). Forma do ciasta powinna być dokładnie i systematycznie myta, aby nie zaistniało ryzyko kontaktu mąki bezglutenowej z innymi mąkami. W przypadku bardzo rygorystycznej diety bezglutenowej należy sprawdzić, czy użyty środek spulchniający jest pozbawiony glutenu. Konsystencja mąk bezglutenowych nie pozwala na optymalne wymieszanie. Należy więc obsuwać w dół gietką, plastikową łopatką ciasto osadzające się na ściankach formy podczas mieszania. Chleb bezglutenowy ma bardziej zwartą konsystencję i jest jaśniejszego koloru niż chleb normalny. Dla tego programu jedyna dostępna waga to 1000 g.	

AKCESORIA	ODKRYJ PROGRAMY PROPONOWANE W MENU	
	10. Chleb bez soli	Redukcja konsumpcji soli pozwala zmniejszyć ryzyko choroby serca.
	11. Chleb bogaty w Omega 3	Chleb bogaty w kwasy tłuszczowe Omega 3, dzięki zrównoważonemu przepisowi, zgodnemu z zasadami zdrowego odżywiania. Kwasy tłuszczowe Omega 3 przyczyniają się do dobrego funkcjonowania układu sercowo-naczyniowego.
	12. Pieczenie chleba	Program 12 pieczenie chleba pozwala na pieczenie wyłącznie od 10 do 70 min, regulowane 10-minutowymi przedziałami czasu, przy przyrumienianiu jasnym, średnim i mocnym. Może być wybrany jako jedyny oraz używany: a) w połączeniu z programami do ciasta rosnącego, b) do podgrzania lub doprowadzenia chleba już upieczonego i schłodzonego do postaci chrupiącej, c) do dokończenia pieczenia w przypadku wystąpienia dłuższego braku prądu podczas cyklu pieczenia chleba. Ten program nie pozwala na pieczenie chleba według własnej receptury. Podczas realizacji programu 12 wypiekacz do chleba nie może być pozostawiony bez nadzoru. Aby przerwać cykl przed końcem należy zatrzymać ręcznie program przez przedłużone przytrzymanie przycisku .
	13. Ciasto	Program 13 umożliwia jedynie wyrabianie. Odpowiada programowi mieszania i rośnięcia dla wszystkich ciast, które posiadają składniki powodujące ich wzrost. Na przykład: ciasto na pizzę.
	14. Ciasta	Program 14 umożliwia przygotowanie ciastek i ciast z proszkiem do pieczenia. Przy korzystaniu z tego programu jedyna dopuszczalna waga to 1000g.
	15. Konfitury	Program 15 służy do smażenia w formie konfitur. Owoce muszą być bez pestek i z grubsza pokrojone. <i>dénoyautés.</i>
	16. Ciasto	Program 16 umożliwia jedynie wyrabianie. Jest przeznaczony do ciast nierosnących, na przykład do ciasta na makaron.

PL

Zwróć uwagę: dla najlepszych rezultatów wiedeńskich bagietek, postępuj zgodnie z instrukcjami:


- Zimna woda prosto z lodówki
- Półtłuste mleko prosto z lodówki
- Świeża mąka
- Saszetka(cki) proszku do pieczenia
- Saszetka(cki) drożdży piekarskich
- Kostka masła prosto z lodówki



6. WYBÓR WAGI CHLEBA


- Waga chleba jest wstępnie ustalona na 1500g. Podana jest przykładowo.
- Niektóre przepisy nie umożliwiają wykonania chleba 750g.
- Należy się szczególnie zapoznać z załączonymi przepisami w celu uzyskania dokładniejszych informacji.
- Dla programów 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 regulacja wagi jest niedostępna.

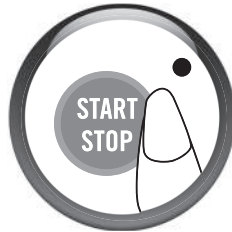
Dla programów od 1 do 2 można wybrać spośród dwóch opcji wagowych:

- około 400 g dla jednego pieczenia (2 do 4 chlebów), **lampka kontrolna włącza się przy ciężarze 750 g.**
- około 800 g dla dwóch pieczeń (4 do 8 chlebów), **lampka kontrolna włącza się przy ciężarze 1500 g.**
- Nacisnąć na przycisk , aby ustawić wybraną wagę 750g, 1000g lub 1500g. Przy wybranym wskaźniku wagi zaświeci się lampka sygnalizacyjna.




7. WYBÓR PRZYRUMIENIENIA

- Przyrumienienie jest wstępnie ustawione na wartość moyen (przyrumienienie średnie).
- Dla programów 13, 15, 16 regulacja stopnia przyrumienienia jest niedostępna. Dostępne są 3 rodzaje ustawienia przyrumienienia: SŁABY/SREDNI/MOCNY.
- Aby zmienić ustaloną z góry wartość przyrumienienia, należy nacisnąć na przycisk , aż zapali się lampka sygnalizacyjna przy wybranym wskaźniku przyrumienienia.







8. WŁĄCZANIE PROGRAMU




- By uruchomić wybrany program należy wcisnąć przycisk . Program rozpoczyna się. Wyświetla się czas trwania programu. Kolejne etapy włączają się automatycznie jeden po drugim.


9. UŻYCIE PROGRAMU Z OPÓŹNIENIEM STARTU



- **Urządzenie można zaprogramować nawet z piętnastogodzinnym wyprzedzeniem, aby pieczywo było gotowe o określonym czasie.**
Z funkcji tej nie można korzystać w programach 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Ten etap pojawia się po wyborze programu, poziomu zrumienienia oraz wagi.

Czas programu zostanie wyświetlony. Należy wyliczyć różnicę czasu od chwili rozpoczęcia programu do momentu, w którym produkt ma być gotowy. Urządzenie automatycznie uwzględni czas trwania cykli programów. Korzystając z przycisków  i , należy wyświetlić wyliczony czas ( do przodu oraz  do tyłu). Krótkie przyciśnięcia zmieniają czas o 10 minut i sygnalizowane są krótkim dźwiękiem. Przytrzymanie przycisków powoduje kolejne zmiany o 10 minut.

Przykład 1: jest godzina 20:00, a chleb ma być gotowy na godzinę 7:00 rano. Należy zaprogramować wartość 11:00, korzystając z przycisków  oraz . Należy wcisnąć przycisk . Pojawia się sygnał dźwiękowy.

Wyświetla się PROG i zaczynają migotać 2 lampki minutnika. Rozpoczyna się odliczanie. Włącza się wskaźnik sygnalizacji pracy. Jeżeli został popełniony błąd lub trzeba zmienić ustawienie godziny, należy przytrzymać przycisk  do chwili usłyszenia sygnału. Wyświetla się automatycznie czas ustawiony fabrycznie. Należy ponowić całą procedurę.

Przykład 2: Jest godzina 8 i chcemy, by nasza bagietka była gotowa na godzinę 19. Zaprogramować godzinę 11:00 za pomocą przycisków  i . Naciśnąć przycisk START/STOP. Pojawia się sygnał dźwiękowy. Wyświetla się PROG i zaczynają migotać 2 lampki czasomierza. Rozpoczyna się odliczanie. Włącza się wskaźnik sygnalizacji pracy. Jeżeli został popełniony błąd i trzeba zmienić ustawienie godziny, należy przytrzymać przycisk do chwili usłyszenia sygnału. Wyświetla się automatycznie czas ustawiony fabrycznie. Należy ponowić całą procedurę.

UWAGA: należy przewidzieć formowanie bagietek 47 min. przed zakończeniem pieczenia (tj. o 18:13) lub, w przypadku dwóch tur pieczenia, 2x47 min. przed końcem programu (tj. 17:26). Czasy pieczenia bagietek przy innych programach pieczenia można sprawdzić w tabeli na str. 316.

Czas wyrabiania w przypadku ustawień własnych nie jest wliczony w szacowany czas opcji opóźnienia startu.


W przypadku programu opóźnionego startu nie należy korzystać z przepisów zawierających świeże mleko, jaja, śmietanę, jogurt, sery lub świeże owoce, ponieważ produkty te mogą zepsuć się w ciągu nocy.

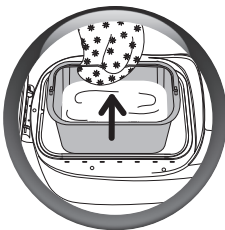
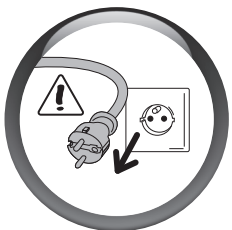
Przy opcji opóźnionego startu automatycznie uruchamia się tryb cichy.

PL



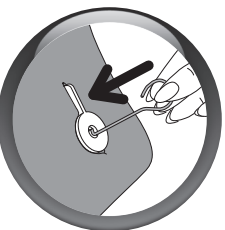
10. ZATRZYMANIE PROGRAMU

- Na końcu cyklu program zatrzymuje się automatycznie; wyświetla się 0:00 - FIG.12. Słychać powtarzające się sygnały dźwiękowe, a wskaźnik sygnalizacji pracy zaczyna migać.
- Aby zatrzymać działanie programu lub anulować wybrany program, należy przytrzymać przez ok. 5 sek. przycisk .

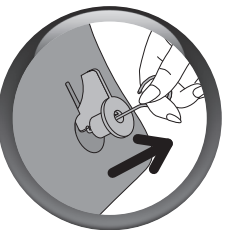


11. WYJMOWANIE CHLEBA (TEN ETAP NIE DOTYCZY „CHLEBA O RECEPTURZE WŁASNEJ”)

- Na końcu fazy pieczenia odłączyć urządzenie od prądu.
- Wyjąć formę do ciasta z wypiekacza przez pociągnięcie rączki. Należy zawsze korzystać w tym celu z ochronnych rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt formy jak i wewnętrzna część pokrywy jest gorąca.



- Przy wyciąganiu chleba z formy może okazać się, że w chlebie tkwią mieszadła.
- W takim przypadku należy użyć „haczyka”, który znajduje się w zestawie przyborów dołączonych do urządzenia, w następujący sposób:
 - > po wyciągnięciu chleba z formy należy położyć go na boku, przytrzymując ręką osłoniętą rękawicą kuchenna,
 - > włożyć haczyk w otwór znajdujący się od spodu mieszadła i pociągnąć delikatnie w celu wyjęcia mieszadła.
 - > powtórzyć tę samą czynność w przypadku drugiego mieszadła,
 - > postawić chleb na kratce i pozwolić mu wystygnąć.
- Aby wewnątrz formy zachowało właściwości nieprzywierającej powłoki, do wyciągania chleba z formy nie używać żadnych przedmiotów metalowych.

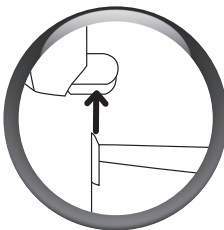
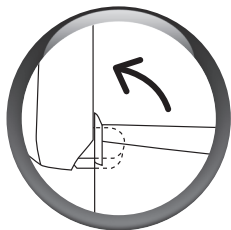


4 CZYSZCZENIE i UTRZYMANIE



- Odłączyć urządzenie od prądu i pozwolić mu wystygnąć przy otwartej pokrywie.
- W razie konieczności odwrócenia urządzenia w celu wysypania okruchów należy najpierw zdjąć pokrywę.
- Wyrześć od zewnątrz i w środku używając do tego wilgotnej gąbki. Dokładnie osuszyć.
- Umyć formę, mieszadła, podstawkę do pieczenia i płytki z powłoką nieprzywierającą wodą z płynem do zmywania naczyń.
- Jeśli mieszadła znajdują się w formie, należy namoczyć formę przez 5 do 10 minut.

PL



- Jeżeli wystąpiłaby taka potrzeba, zdemontować pokrywę i umyć ją ciepłą wodą.



- Żadnej części nie należy myć w zmywarce do naczyń.
- Nie używać żadnych produktów do szorowania, żadnych ostrych zmywaków ani alkoholu. Używać delikatnej, wilgotnej ściereczki.
- Nigdy nie zanurzać w wodzie korpusu urządzenia ani jego pokrywy.
- Nie chować podstawki do pieczenia i płytek z powłoką nieprzywierającą do środka formy, aby jej nie pofigować.

5 FAZY PIECZENIA

• Tabela na stronach page 316-320 opisuje podział różnych programów.

Wyrabianie Umożliwia wytworzenie struktury ciasta, tym samym nadaje mu zdolność do wyrośnięcia.	> Odpoczynek Pozwala ciastu odpocząć, aby polepszyć jakość jego wyrobienia.	> Wyrastanie Czas pracy drożdży potrzebny do wyrośnięcia ciasta i wytworzenia jego aromatu.	> Pieczenie Przekształca ciasto w miększy i umożliwia jego przyrumienienie i uzyskanie chrupiącej skórki.	> Utrzymywanie w cieple Pozwala na utrzymywanie chleba w cieple po upieczeniu. Zaleca się jednak wyjmować ciasto po zakończeniu pieczenia.
--	--	---	--	--

Wyrabianie:



Podczas tej fazy, pomijając programy 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, istnieje możliwość dorzucania składników: suchych owoców, oliwek, plasterków boczku itd.. Sygnał dźwiękowy informuje o momencie, w którym należy interweniować.

Podczas przewijania niżej wymienionych programów należy nacisnąć 1 raz przycisk MENU, by zapoznać się z czasem pozostałym do sygnału dźwiękowego funkcji „dodanie składników”.

Aby dowiedzieć się, ile czasu zostało do uformowania bagietki podczas wykonywania programu 1 lub program 2, naciśnij dwa razy przycisk MENU.



Należy odnieść się do tabeli czasów przygotowywania na stronach 316-320, kolumna „extra”. Kolumna wskazuje czas jaki zostanie wyświetlony na urządzeniu w momencie sygnału dźwiękowego.

By uzyskać informację, po jakim dokładnie czasie rozlegnie się sygnał dźwiękowy należy odjąć czas podany w kolumnie „extra” od całkowitego czasu pieczenia.

Np.: „extra” = 2:51 a „czas całkowity” = 3:13, dodatkowe składniki mogą zostać dorzucone po 22 minutach.

Utrzymywanie w cieple: dla programów od 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, można pozostawić wyrób w urządzeniu. Faza utrzymywania ciasta w cieple przez godzinę startuje automatycznie po zakończeniu pieczenia. Wyświetlacz pozostaje w stanie 0:00 przez godzinę utrzymywania wypieku w cieple. Odywa się sygnał dźwiękowy w regularnych odstępach czasu.

Wskaźnik sygnalizacji pracy mruga.

Po zakończeniu cyklu urządzenie wyłącza się automatycznie po wielokrotnym sygnale dźwiękowym.

6 SKŁADNIKI

Tłuszcz i oleje: tłuszcze powodują, że chleb jest bardziej miękki i smaczniejszy. Można go poza tym dłużej przechowywać w lepszym stanie. Zbyt duża ilość tłuszczu spowalnia proces wyrastania. Jeśli stosuje się masło, należy pokroić je na drobne kawałki, aby umożliwić jego równomierne rozprzodzenie w cieście. Nie należy dodawać gorącego masła. Należy unikać kontaktu tłuszczu z drożdżami, ponieważ tłuszcz może powstrzymać nawilgotnienie drożdży.

Jaja: jaja wzbogacają ciasto, pogłębiają barwę chleba i sprzyjają rozwojowi jego miękkiej konsystencji wewnętrznej. Przepisy przewidują użycie jaj o przeciętnej wadze 50 g. Jeżeli jaja są większe, należy dodać odrobinę mąki; jeżeli są mniejsze, należy zmniejszyć ilość dodawanej mąki.

Mleko: można użyć świeżego mleka (zimnego, jeżeli nie wskazano inaczej w przepisie) lub mleka w proszku. Mleko działa również jak emulgator, co pozwala na uzyskanie większej puszystości i miękkości pieczywa.

Woda: woda nawilża i aktywuje drożdże. Powoduje również nawilżenie skrobi w mące i umożliwia formowanie miękkiego, białego wnętrza bochenka. Wodę można zastąpić częściowo lub całkowicie mlekiem bądź innymi płynami. Temperatura: patrz akapit w części dotyczącej „przygotowania przepisów” (strona 91).

Mąka: waga mąki zmienia się w zależności od jej rodzaju. Wyniki pieczenia będą również ulegać zmianom zależnie od jakości mąki. Mąkę należy przechowywać w hermetycznym pojemniku, ponieważ reaguje na zmiany warunków zewnętrznych, nabierając wilgoci lub wysychając. Najlepiej korzystać z mąki „pełnoziarnistej”, „pełnej” lub „tortowej” zamiast mąki zwykłej. Dodanie owsa, otrąb, kielków pszenicy, żyta lub ziaren do ciasta powoduje, że chleb będzie cięższy i mniejszy.

Zaleca się stosowanie mąki TYP 550, chyba, że w przepisie podano inaczej. W przypadku wykorzystania specjalnych gatunków mąki należy pamiętać o tym, by nie przekraczać całkowitej wagi 1000 g. ciasta. Należy postępować zgodnie z zaleceniami producenta mieszanek. Przesiewanie mąki ma również wpływ na osiągnięte wyniki: bardziej pełnoziarnista mąka (czyli taka, która zawiera większą ilość otoczki ziaren pszenicy) powoduje, że ciasto wyrośnie słabiej, a chleb będzie bardziej zwarty.

Cukier: należy stosować cukier biały, brązowy lub miód. Nie należy korzystać z cukru w kostkach. Cukier odżywia drożdże, nadaje chlebowi przyjemny smak i poprawia zrumienienie skórki.

Sól: nadaje jedzeniu smak i umożliwia regulowanie działania drożdży. Nie powinna stykać się z drożdżami. Dzięki soli ciasto jest jędrne, zwarte i nie wyrasta zbyt szybko. Sól poprawia również strukturę ciasta.

Drożdże: drożdże występują pod kilkoma postaciami: świeże w kostkach, suszone do nawilgotnienia oraz suszone typu instant. Świeże drożdże sprzedawane są w supermarketach, ale można je kupić również w miejscowej piekarni wraz z innymi składnikami. W formie świeżej lub instant, drożdże można dodać bezpośrednio do formy wraz z innymi składnikami. Należy pamiętać o rozdrobieniu drożdży w palcach, co umożliwi ich równomierne rozprowadzenie. Tylko aktywne drożdże suszone (granulat) należy przed użyciem zmieszać z niewielką ilością letniej wody. Temperatura wody powinna wynosić około 35 C - jeśli tak nie będzie, drożdże nie wyrosną prawidłowo, tracąc część swych właściwości. Należy zawsze stosować podane ilości i pamiętać o pomnożeniu podanej ilości w przypadku stosowaniu świeżych drożdży (poniżej znajduje się wykaz przeliczników).

Równoważniki ilości/wagi drożdży suszonych i świeżych:

Drożdże suszone (w łyżeczkach do herbaty)

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

Świeże drożdże (w gramach)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodatki (suszone owoce, oliwki, kawałki czekolady, itp.): przepisy można uzupełniać własnymi dodatkami, zwracając uwagę na:

> przestrzeganie sygnału dźwiękowego określającego moment dodania składników zwłaszcza w przypadku delikatnych dodatków,

> twarde ziarna (takie jak len lub sezam) można dodać na początku wyrabiania ciasta dla ułatwienia użytkowania urządzenia (na przykład w razie startu opóźnionego),

> kawałki czekolady można zamrozić, aby zapewnić ich lepsze zachowanie się w czasie zagniatania.

> należy dobrze odsączyć wilgotne lub tłuste składniki (oliwki, boczek), wysuszyć je ręcznikiem papierowym oraz posypać je lekko mąką w celu lepszego zagniecia i równomiernego rozmieszczenia,

> nie należy dodawać zbyt dużo składników, aby nadmiar nie zakłócił tworzenia się ciasta, należy kierować się ilościami podanymi w przepisie,

> nie dopuścić, by dodatki wysypały się poza formę do pieczenia.

7 RADY PRAKTYCZNE

1. PRZYGOTOWANIE PRZEPISÓW

- Wszystkie używane składniki powinny posiadać temperaturę otoczenia (poza przypadkami, kiedy zalecana jest inna temperatura) i muszą być odważane z uwagą. **Płyn należy mierzyć korzystając z dołączonego do urządzenia kubeczka z podziałką. Używać wchodzącą w skład urządzenia podwójną miarkę do odmierzania sypkich produktów z jednej strony łyżeczką do herbaty, a z drugiej łyżką do zupy.** Niewłaściwe odmierzenie może doprowadzić do złych rezultatów.
- Należy przestrzegać porządku przy przygotowywaniu

> Płyn (masło, olej, jajka, woda, mleko)	> Mleko w proszku
> Sól	> Specjalne dodatki twarde
> Cukier	> Mąka, druga część
> Mąka, pierwsza część	> Srodek spulchniający
- Ważna jest dokładność w odmierzaniu ilości mąki. Dlatego mąka powinna być mierzona przy użyciu wagi kuchennej. Należy używać suchych drożdży aktywnych, w torebkach. Poza wskazaniami w przepisach nie korzystać z proszku do pieczenia. Torebka suchych drożdży powinna być zużyta w ciągu 48 godzin od otwarcia.
- Aby nie przeszkadzać przy wroście ciasta radzimy wszystkie składniki włożyć do formy na początku, aby uniknąć otwierania pokrywy podczas używania urządzenia (chyba, że są ku temu jakieś wskazania). Przestrzegać dokładnie porządku dodawania składników i ilości wskazanych w przepisach. Najpierw płyn potem ciała stałe. **Drożdże nie powinny mieć kontaktu z płynami, solą i cukrem.**
- Przygotowanie chleba jest niesłychanie wrażliwe na warunki temperatury i wilgoci. W przypadku wysokiej temperatury otoczenia radzimy używać płynów chłodniejszych niż zazwyczaj. Tak samo, w przypadku występowania niskiej temperatury otoczenia, może wystąpić potrzeba lekkiego podgrzania wody lub mleka (nigdy nie przekraczać 35°C). Dla uzyskania optymalnych rezultatów zalecamy przestrzeganie ogólnej temperatury 60°C (temperatura wody + temperatura mąki + temperatura otoczenia). Przykład: jeśli temperatura otoczenia wynosi 19°C należy zwrócić uwagę by temperatura mąki wynosiła 19°C, a temperatura wody 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Czasami warto sprawdzić stan ciasta w połowie wyrabiania:** powinno ono być uformowane w jednorodną kulę łatwo odczepiającą się od ścianek.
 - > w przypadku, kiedy mąka w całości nie została wrobiona w ciasto, należy do formy dolać trochę więcej wody,
 - > jeżeli ciasto nie jest uformowane w kulę, być może należy dosypać trochę mąki.
 Wszystkie poprawki należy przeprowadzać bardzo ostrożnie (maksymalnie po jednej łyżce do zupy za jednym razem) i sprawdzać efekt tego działania. W przypadku potrzeby ponowić czynność.
- **Stałym błędem jest myślenie, że przez dorzucanie większej ilości drożdży chleb bardziej podniesie się.** Tymczasem zbyt duża ilość drożdży osłabia strukturę ciasta, które za bardzo się unosi i może opaść podczas pieczenia. Można ocenić stan ciasta przed samym upieczeniem dotykając go lekko końcami palców: ciasto powinno stawiać lekki opór i ślad po palcach powinien powoli znikać.
- Nie należy wyrabiać ciasta zbyt długo, ponieważ niekoniernie uda się dzięki temu osiągnąć oczekiwany po upieczeniu rezultat.

2. UŻYCIĘ WYPIEKACZA DO CHLEBA

- **W przypadku przerwy w dostawie prądu:** jeżeli, w trakcie pieczenia, program jest przerwany przez brak prądu lub jakimś błędem w postępowaniu, urządzenie dysponuje 7 min czasu ochronnego, podczas których program jest utrzymany. Pieczenie zostanie podjęte w miejscu, w którym zostało wstrzymane. Po 7 min programowanie zanika.
- **Jezeli włączone są dwa programy na Chleb klasyczny,** przed rozpoczęciem drugiego przygotowania należy odczekać 1 h. W innym przypadku wyświetli się kod błędu E01. (nie dotyczy programów 1 i 12).
- W przypadku programu bagietki po etapie wyrabiania i wyrastania ciasta, należy je wykorzystać w przeciągu godziny od momentu sygnału dzwinkowego. Po upływie tego czasu, urządzenie resetuje się i program bagietki przepada.

8 PRZYGOTOWANIE I WYKONANIE BAGIETEK

W tym celu potrzebne są wszystkie przewidziane akcesoria: 1 wkładka do pieczenia bagietek (5), 2 blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu do wypieku bagietek (6), 1 nożyk (7), 1 pędzel (11).

1. Ugniatanie i wyrastanie ciasta

• Włącz wypiekacz do prądu.



- Po sygnale automatycznie wyświetla się program 1.
- Wybrać stopień zarumienienia skórki.
- Zalecane jest pieczenie tylko jednego poziomu, w przeciwnym razie wypieki mogą być za bardzo spieczone.
- W przypadku pieczenia dwóch porcji: zalecamy uformowanie ciasta i przechowywanie połowy w lodówce do drugiego pieczenia.
- Nacisnąć przycisk . Lampka kontrolna działania włącza się i 2 kropki minutnika migają. Cykl zagniatania ciasta rozpoczyna się, po nim następuje cykl wyrastania ciasta.

PL



Uwagi:

- Podczas zagniatania normalne jest, że ciasto nie jest równomiernie wymieszane.
- Po zakończeniu czynności urządzenie przechodzi w tryb spoczynku. Zakończenie zagniatania i wyrastania ciasta zostanie zasygnalizowane kilkoma sygnałami dźwiękowymi, wskaźnik działania zaczyna migać. Zaświeci się lampka formowania bagietki.

Po fazach wyrabiania i wzrastania należy ciasto wykorzystać w przeciągu godziny od usłyszenia sygnałów dźwiękowych. Po tym czasie program zanika, a urządzenie ustawia się na ustawienie pierwotne. W tym przypadku zaleca się włączenie programu 3, przeznaczonego do pieczenia bagietek.

2. Przykładowe wykonanie i pieczenie bagietek

Aby pomóc w tych etapach, patrz kształtownie bagietek w dołączonej instrukcji. Podane tam są gesty używane przez piekarza. Wystarczy parę prób do nabycia umiejętności własnego formowania pieczywa. Bez względu na sposób uformowania pieczywa, rezultat jest gwarantowany.



- Wyjąć formę z automatu.
- Na stolnicę wysypać odrobinę mąki.
- Wyjąć ciasto z formy i położyć na blacie.
- Uformować kulę z ciasta i podzielić ją nożem na 4 części.
- W ten sposób uzyskuje się 4 kawałki ciasta równej wielkości, następnie wystarczy uformować bagietki.

Aby uzyskać bagietki z większą ilością pustych przestrzeni, należy pozostawić ciasto na 10 minut przed uformowaniem go.

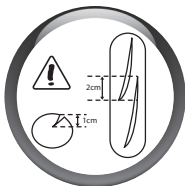
Długość uformowanej bagietki musi odpowiadać wielkości blach z powłoką zapobiegającą przywieraniu (około 18 cm).

Można zmieniać smak bagietek stosując odpowiednie dodatki. W tym celu wystarczy zwilżyć ciasto i obtoczyć je ziarnami sezamu lub maku.




- Po uformowaniu bagietek, należy je umieścić na blachach z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Linia łączenia musi znajdować się na spodzie bagietek.



- W celu uzyskania optymalnego wyniku, należy naciąć bagietki ukośnie za pomocą nożyka zębatego lub dostarczonego nożyka tak, aby uzyskać rozwarcie głębokości około 1 cm.


Można zmieniać wygląd bagietek i wykonywać nacięcia za pomocą nożyczek wzdłuż bagietki.

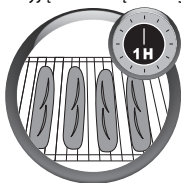
- Przy użyciu załączonego pędzla należy dobrze zwilżyć górną część bagietki uważając, aby na foremkach nie zebrał się nadmiar płynu.
- Umieścić 2 blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu z bagietkami na wkładce do bagietek.
- Umieścić wkładkę w urządzeniu zamiast formy.
- Nacisnąć ponownie przycisk  w celu uruchomienia programu i rozpoczęcia pieczenia bagietek.

• Po zakończeniu cyklu pieczenia istnieją 2 możliwości: w przypadku pieczenia 4 bagietek

- Odłączyć urządzenie. Wyjąć wkładkę do bagietek.
- Należy zawsze używać rękawic, ponieważ wkładka jest bardzo gorąca.
- Zdjąć bagietki z blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pozostawić do wystygnięcia na kratce.

w przypadku pieczenia 8 bagietek (2x4)

- Wyjąć wkładkę do bagietek. Należy zawsze używać rękawic, ponieważ wkładka jest bardzo gorąca.
- Zdjąć bagietki z blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pozostawić do wystygnięcia na kratce. Wyjąć pozostałe 4 bagietki z lodówki (uprzednio nacięte i nawilżone).
- Umieścić na blasze (unikając oparzeń).
- Umieścić wkładkę w urządzeniu i nacisnąć ponownie .
- Po zakończeniu pieczenia można odłączyć urządzenie.
- Zdjąć bagietki z blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pozostawić do wystygnięcia na kratce.



**CHLEB PODSTAWOWY (PROGRAM 4)**


cc > łyżeczka do kawy
cs > łyżka stołowa

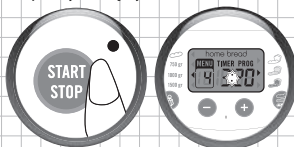
- Poziom zarumienienia > średni
- Waga jednostkowa > 1000g

Składniki

Olej > 2 łyżki stołowe
Woda > 325 ml
Sól > 2 łyżeczki
Cukier > 2 łyżki stołowe
Mleko w proszku > 2,5 łyżki
Mąka Typ 550 > 600 g
Drożdże suche > 1,5 łyżeczki

1 Aby rozpocząć przygotowywanie przepisu zajrzyj do podrozdziału „Używanie” - punkty 1-7.

2 Następnie należy wcisnąć przycisk, by uruchomić program CHLEB PODSTAWOWY. Lampa kontrolna działania włącza się . Dwie kropki minutnika migają. Rozpoczyna się cykl.



3 Po zakończeniu cyklu, przejdź do etapu 11.

WAŻNE: Na tej samej zasadzie można zrealizować przepisy na chleby tradycyjne: **Chleb Francuski, Chleb Pełnoziarnisty, Chleb Słodki, Chleb Szybki, Chleb Bezglutenowy, Chleb Bez soli**, wystarczy wybrać odpowiedni program z menu.

PL

**BAGIETKA (PROGRAM 1)**

Do wykonania 4 bagietek każda około 100g

cc > łyżeczka do kawy
cs > łyżka stołowa

- Poziom zarumienienia > średni

Składniki

Woda > 170 ml
Sól > 1 łyżeczka
Mąka Typ 550 > 280 g
Drożdże suche > 1 łyżeczka








Do wykonania tego przepisu zajrzyj do rozdziału 9 „Przygotowanie i pieczenie bagietek”.



Aby bagietki były jeszcze delikatniejsze dodaj do ciasta 1 łyżkę oleju. Jeśli 4 bagietki mają być bardziej złociste, dodaj 2 łyżeczki cukru.

9 POPRAWIANIE JAKOŚCI WYPIEKÓW

1. DLA CHLEBA




Nie osiągnięto oczekiwanych rezultatów? Tabela pozwala na określenie przyczyn występowania problemów.	PROBLEMY					
	Chleb zbyt wyrośnięty	Chleb opadł po zbytym wyrośnięciu	Chleb za mało wyrośnięty	Skórka za mało przyrumieniona	Boki brązowe, ale chleb niedopieczony	Boki i wierzch obsypane za bardzo mąką
MOZLIWE PRZYCZYNY						
Przycisk  został uruchomiony podczas pieczenia				●		
Zbyt mało mąki		●				
Za dużo mąki			●			●
Za mało drożdży			●			
Za dużo drożdży		●		●		
Za mało wody			●			●
Za dużo wody		●			●	
Za mało cukru			●			
Zła jakość mąki			●	●		
Nie odpowiednia ilość dodatków (za dużo)	●					
Woda za gorąca		●				
Woda za zimna			●			
Program niedostosowany			●	●		

2. DLA BAGIETEK

Nie osiągnięto oczekiwanych rezultatów? Tabela pozwala na określenie przyczyn występowania problemów	MOŻLIWY POWÓD	ROZWIĄZANIE
Ciasto nie jest regularne w przekroju.	Prostokątny kształt początkowy nie jest regularny lub nie ma stałej grubości.	Spłaszczyć wałkiem w razie potrzeby.
Ciasto klei się i sprawia trudności przy formowaniu bagietek.	Za dużo wody w cieście.	Zmniejszyć ilość wody.
	Dodano za ciepłą wodę do ciasta.	Posypać lekko ręce mąką, nie posypywać ciasta ani blatu, jeżeli to możliwe i kontynuować przygotowywanie bagietek.
Ciasto rozrywa się.	Użyto mąki bezglutenowej.	Należy zastosować mąkę do pieczenia (Typ 450).
	Ciasto nie jest sprężyste.	Pozostawić na 10 min przed włożeniem do formy.
	Wypieki są nieregularne w kształcie.	Zważyć uformowane kształty z ciasta, by sprawdzić czy są tej samej wielkości.
Ciasto jest zбите i trudno się formuje.	Zbyt mało wody w cieście.	Sprawdzić przepis i dodać wody, jeśli ciasto jest zbyt gęste.
	Za dużo mąki w cieście.	Zagnieść ciasto i odstawić na chwilę, przed nadaniem ostatecznego kształtu. Dodać niewielką ilość wody na początku wyrabiania.
	Ciasto zostało nadmiernie wyrobione.	Pozostawić na 10 min przed włożeniem do formy. Podsypanać stolnicę niewielką ilością mąki. Uformować szybko żądany kształt. Przejść do wyrabiania w 2 etapach, zachowując odstęp 5 min. pomiędzy etapami.
Bagietki stykają się i nie są dostatecznie wypieczone.	Nieprawidłowe rozmieszczenie na ruszcie.	Zaplanować inne rozmieszczenie wypieków na blachach.
	Ciasto zostało nadmiernie zwilżone.	Dobrze odmierzyć ilość płynów. Przepisy zakładają używanie jajek 50 g. W przypadku większych jajek należy zmniejszyć ilość użytej wody.
Wypieki sklejają się na blasze i są przypalone.	Zbyt duża ilość żółtka do smarowania bagietek.	Wybrać niższy poziom przyrumieniania. Unikać spływania żółtka do smarowania bagietek na blachę.
	Wyrobione ciasto zbyt nawilżone.	Usunąć nadmiar wody za pomocą pędzla.
	Wypieki przywierają do blachy.	Przed umieszczeniem ciasta na blasze należy ją lekko posmarować olejem.
Bagietki nie są dostatecznie złociste.	Ciasto przed włożeniem do pieca nie zostało posmarowane wodą.	Należy o tym pamiętać następnym razem.
	Podczas wyrabiania ciasto zostało zbyt mocno podsypane mąką.	Dobrze zwilżyć wodą za pomocą pędzelka przed włożeniem do pieca.
	Temperatura otoczenia jest wysoka (+ 30°C).	Należy użyć zimniejszej wody (między 10 a 15°C) i/lub mniej drożdży.

Nie osiągnięto oczekiwanych rezultatów? Tabela pozwala na określenie przyczyn występowania problemów	MOŻLIWY POWÓD	ROZWIĄZANIE
Bagietki nie wyrosły wystarczająco dobrze.	Do przepisu nie dodano drożdży lub dodano ich za mało.	Postępować zgodnie z przepisem.
	Drożdże mogą być przeterminowane.	Sprawdzić datę przydatności produktu.
	Dodano za mało wody.	Sprawdzić przepis i dodać wody, jeśli ciasto jest zbyt gęste.
	Podczas wyrabiania ciasto było zbyt mocno gniecione i ściskane.	Uformować szybko żądany kształt.
	Ciasto zostało nadmiernie wyrobione.	
Bagietki są zbyt wyrosnięte.	Zbyt duża ilość drożdży.	Dodać mniej drożdży.
	Ciasto zbyt wyrobione.	Po ułożeniu uformowanego ciasta na blaszce delikatnie je przyklepać.
Nacięcia na cieście nie są dokładne.	Ciasto klei się; do przepisu użyto zbyt dużo wody.	Rozpocząć od nowa etap wyrabiania ciasta, posypać lekko ręce mąką, nie posypywać ciasta ani blatu, jeżeli to możliwe i kontynuować przygotowywanie bagietek.
	Ostrze nie jest dostatecznie ostre.	Używać dostarczonego nożyka, lub innego ostrego nożyka z ząbkami.
	Nacięcia nie są dobrze wykonane.	Należy naciąć pewnym, szybkim ruchem.
Nacięcia zamykają się lub nie otwierają się podczas pieczenia.	Ciasto za bardzo się klei; do przepisu użyto zbyt dużo wody.	Sprawdzić przepis lub dodać trochę mąki, jeśli ciasto jest zbyt wodniste.
	Powierzchnia ciasta nie jest dostatecznie napięta podczas wkładania do formy.	Rozpocząć od nowa i w momencie nawijania ciasta dookoła ciuku mocniej je naciągnąć.
Ciasto rozrywa się po bokach podczas pieczenia.	Nacięcia na cieście jest niewystarczająco głębokie.	Należy sprawdzić na stronie 93 porady dotyczące idealnego nacinania.

10 PRZEWODNIK NAPRAW TECHNICZNYCH

PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
Mieszadła pozostają zaklinowane w formie.	<ul style="list-style-type: none"> Namaczyć je przez chwilę przed ich wyciągnięciem.
Mieszadła pozostają zaklinowane w chlebie.	<ul style="list-style-type: none"> Użyć haczyk, aby wyciągnąć mieszadła z chleba (strona 87).
Po naciśnięciu na  nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie jest zbyt gorące. Odczekać 1 godzinę między 2 cyklami (kod błędu E01). Zaprogramowano opóźnienie czasu startu.
Po naciśnięciu na przycisk  silnik pracuje, ale wyrabianie ciasta nie następuje.	<ul style="list-style-type: none"> Forma nie jest dobrze osadzona. Nie założone lub źle osadzone mieszadła.
Po uruchomieniu programu z opóźnionym startem chleb nie wyrósł dostatecznie albo nic nie dzieje się.	<ul style="list-style-type: none"> Po zaprogramowaniu opóźnionego startu zapomniano włączyć przycisk . Drożdże weszły w kontakt z solą / lub wodą. Brak mieszadeł.
Czuć zapach spalenizny.	<ul style="list-style-type: none"> Jakaś cząstka składników wypadła poza formę: ostudzić urządzenie i oczyścić od wewnątrz korzystając z wilgotnej gąbki bez środków czyszczących. Przygotowany wkład przełał się ponad krawędź formy: zbyt dużo składników, zwłaszcza płynów. Przestrzegać miar podanych w przepisach.

PL

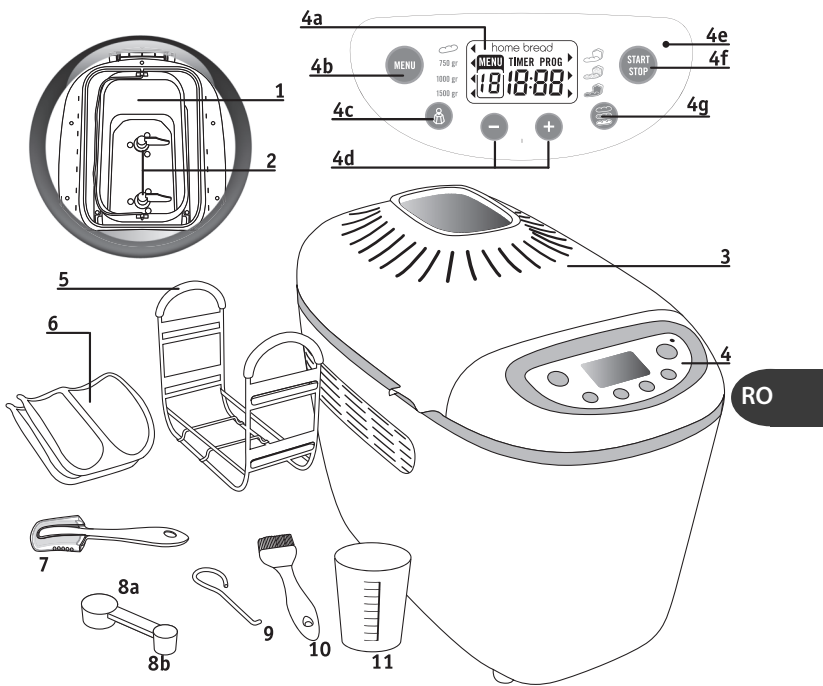
11 GWARANCJA

- Wypiekacz jest przeznaczony wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym; w przypadku niewłaściwego lub niezgodnego ze sposobem użytkowania firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności, a gwarancja jest anulowana.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami, urządzenie niezdatne do pracy musi być nieodwracalnie zniszczone: wyłączyć z prądu i odciąć przewód przed wyrzuceniem wypiekacza.

12 ŚRODOWISKO

- Przed skorzystaniem po raz pierwszy z wypiekacza należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi: użycie urządzenia niezgodne z instrukcją obsługi zwalnia od jakiegokolwiek odpowiedzialności firmę.

● Română	pagină
1 DESCRIERE	100
2 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	101
3 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	105
4 CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	112
5 CICLURILE	113
6 INGREDIENTELE	113
7 SFATURI PRACTICE	115
8 PREPARAREA ȘI REALIZAREA BAGHETELOR	116
9 GHID PENTRU ÎMBUNĂȚĂȚIREA PREPARATELOR DUMNEAVOASTRĂ	119
10 GHID DE DEPANARE TEHNICĂ	122
11 GARANȚIE	122
12 PROTECȚIA MEDIULUI	122
13 TABELUL CICLURILOR	316



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. Selecție din meniu
 - a3. Indicator de greutate
 - a4. Grad de rumenire
 - a5. Funcție temporizator
 - a6. Afișare timp
 - b. Selectare program
 - c. Selectare greutate
 - d. Buton pentru setarea programării automate și pentru stabilirea timpului pentru programele 12
 - e. Semnal de funcționare
 - f. Tastă Pornit/Oprit
 - g. Selectare culoare de rumenire

5. Suport de coacere baghete
6. 2 tăvi anti-adezive pentru baghete

Accesorii

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



② INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Măsurile de siguranță

- Acest aparat nu este menit să fie pus în funcțiune printr-un mijloc de programare exterioară sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanție:
 - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,
 - Utilizarea în cadrul fermelor,
 - Utilizarea de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor medii cu caracter rezidențial,
 - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.
- Acest aparat nu poate fi folosit de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, cu lipsă de experiență și responsabilitate, în afara cazului în care au fost instruiți de către o persoană responsabilă de

siguranța lor.

Supravegheați 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. Consultați garanția.
- Acest aparat poate fi folosit de copii de la vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale ori mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au fost supervizați sau instruiți să folosească aparatul în siguranță și să înțeleagă ce pericole implică utilizarea. Curățarea și întreținerea nu va fi făcută de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supervizați.
- Aparatul dumneavoastră este destinat exclusiv utilizării casnice, în interiorul locuinței și la o altitudine mai mică de 4 000 m.
- Atenție: pericol de accidentare din cauza utilizării necorespunzătoare a aparatului.
- Atenție: suprafața elementului de

RO

încălzire prezintă căldură reziduală după utilizare.

- Aparatul nu trebuie imersat. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri inaccesibile copiilor mai mici de 8 ani.
- Nu depășiți cantitățile indicate în rețete.

În cuva pentru pâine:

- nu depășiți cantitatea de 1500 gr de aluat,
- nu depășiți totalul de 930 gr făină și 15 gr drojdie.

În tăvile pentru baghete:

- nu gătiți mai mult de 450 g de aluat odată.
- nu folosiți mai mult de 280 g de făină și 6 g de drojdie la o sesiune de gătit.
- Utilizați o cârpă sau un burete umed pentru a curăța părțile care intră în contact cu alimentele.

- Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucțiunile.
- Pentru securitatea dvs., acest aparat se conformează normelor și reglementărilor aplicabile (Directiva pentru Joasă tensiune, Compatibilitate electromagnetă, Materiale care vin în contact cu alimentele, Mediu...).
- Utilizați o suprafață de lucru stabilă, departe de orice sursă de apă și în niciun caz nu așezați aparatul într-un corp al a mobilierului de bucătărie.
- Verificați ca tensiunea electrică a aparatului dvs să corespundă cu cea a instalației electrice. Orice eroare de bransament anulează garanția.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu împământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un șoc electric. Pentru siguranța dvs., împământare trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în țara dvs.
Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizați afară.
La orice utilizare comercială, nepotrivită sau nerespectarea instrucțiunilor, producătorul nu-și asumă nici o răspundere iar garanția nu se va aplica.
- Aparatul dvs. este destinat exclusiv utilizării casnice și în interiorul casei.
- Scoateți din priză aparatul după utilizare și în timp ce îl curățați.
- Nu utilizați aparatul dacă:
 - cablul de alimentare este avariata
 - aparatul a fost lovit sau scăpat pe jos și prezintă urme vizibile de deteriorare sau anomalii de funcționare.
 În oricare din aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la un centru autorizat cât mai curând posibil, pentru a se evita orice pericol. Consultați garanția.
- Toate intervențiile asupra aparatului, cu excepția curățării și a întreținerii trebuie făcute de către centre de service autorizate.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle în vecinătatea sau să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, nu trebuie să se afle în apropierea niciunei surse de căldură și nu trebuie îndoit.
- Nu introduceți suportul de coacere în cuptor.
- **Nu atingeți geamul de supraveghere în timpul și imediat după utilizare. Temperatura geamului poate fi foarte crescută.**
- Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablu.
- Dacă doriți să folosiți un prelungitor, asigurați-vă că acesta se află într-o stare bună de funcționare, are cablul de o grosime similară cu cea a cablului aparatului dvs și folosiți-l numai cu o priză cu împământare.
- Nu așezați aparatul peste alte aparate.
- Nu utilizați aparatul pentru a prepara alte mixuri în afara celor pentru pâine și dulceați.
- Nu utilizați aparatul ca sursă de căldură.
- Nu introduceți niciodată hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic pe aparat.
- Dacă se întâmplă ca anumite părți ale produsului să se aprindă, nu încercați să le stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Înnașușiți flacăra cu o cârpă umedă.
- Pentru securitatea dvs., nu utilizați decât accesoriile și piesele detașabile potrivite aparatului dvs.
- **La sfârșitul programelor de coacere, folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a manevra cuva sau părțile fierbinți ale aparatului. Aparatul și accesoriul baghetă devin foarte fierbinți în timpul utilizării.**
- Nu obturați niciodată grilajul de ventilație.
- Fiți foarte atenți la aburul degajat atunci când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul unui program. Riscați să vă ardeți.
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 69 dBA.

RO



■ Să participăm la protecția mediului înconjurător !

- ① Aparatul dvs. conține numeroase materiale ce pot fi valorificate sau reciclate.
- ➡ Predați-l la un centru de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centru de service autorizat pentru prelucrarea acestuia.

3 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



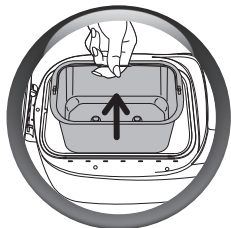
1. DEZAMBALAREA

- Despachetați aparatul, păstrați bonul de garanție și citiți cu atenție instrucțiunile înainte de prima utilizare.
- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă. Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și diversele accesorii din interiorul și exteriorul aparatului.



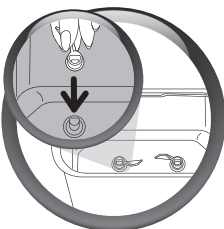
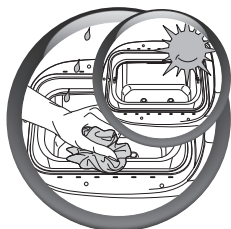
Atentie!

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



2. ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL

- Scoateți cuva de pâine trăgând de mâner în direcție verticală.

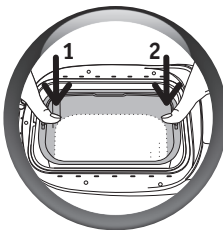
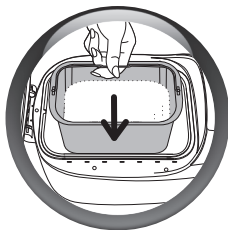


3. CURĂȚAREA CUVEI

- Curățați cuva folosind o cârpă umedă, stoarsă bine. **Un ușor miros se poate simți în momentul primei utilizări.**
- După care, reglați malaxoarele.

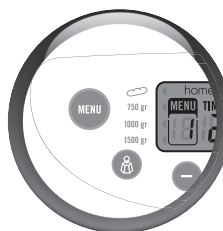
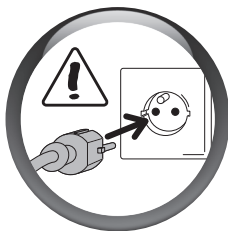


Frământarea va fi ameliorată dacă malaxoarele sunt așezate față în față.



4. PORNIRE

- Introduceți cuva de pâine.
- Apăsați pe rând pe marginile cuvei, astfel încât să vă asigurați că este bine fixată pe ambele părți.



- Desfășurați cablul și conectați-l la o priză electrică cu împământare.
- După semnalul sonor, se afișează în mod implicit programul 1 și nivelul de rumenire mediu.

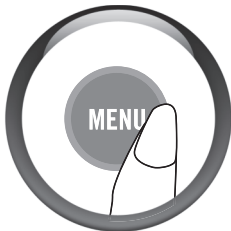
RO






Pentru a vă familiariza cu mașina noastră de făcut pâine, vă sugerăm ca, pentru prima dumneavoastră pâine, să încercați rețeta de **PÂINE DE BAZĂ**. Consultați fișa „PROGRAM PÂINE DE BAZĂ” la pagina 118.


5. Selectați un program (Consultați tabelul de la pagina următoare)

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



- Apăsați tasta **“menu”** care vă permite alegerea unui anumit număr din varietatea de programe. Pentru a vizualiza programele de la 1 la 16, apăsați succesiv tasta **“menu”**.
- Timpul corespunzător programului selectat se afișează automat.

ACCESORII	DESCOPERIȚI PROGRAMELE PROPUSE ÎN MENUU	
	1. Baghetă	<p>Programul Baghetă vă permite să realizați propriile dumneavoastră baghete. Acest program se desfășoară în 2 timpi. Prima etapă > Frământarea și creșterea aluatului A doua etapă > Coacerea Ciclul de coacere survine după confecționarea baghetelor (pentru ajutor la confecționarea baghetelor, găsiți un ghid suplimentar de modelare împreună cu mașina dumneavoastră de făcut pâine).</p>
	2. Baghetă dulce	Pentru chiflele dulci: baghete vieneze, checuri, brișe etc.
	3. Coacere baghetă	Programul 3 permite coacerea baghetelor pornind de la un aluat preparat în avans. Atunci când se utilizează programul 3, mașina nu trebuie lăsată nesupravegheată. Pentru a întrerupe ciclul înainte de terminarea acestuia, opriți manual programul apăsând lung pe tasta  .
	4. Pâine de bază	Programul 4 vă permite realizarea majorității rețetelor de pâine albă din făină de grâu
	5. Pâine franceză	Programul 5 corespunde unei rețete de pâine albă franceză tradițională cu un aspect alveolar.
	6. Pâine integrală	Programul 6 este util atunci când folosiți făină integrală.
	7. Pâine dulce	Programul 7 este adaptat acelor rețete care conțin mai multă materie grasă și zahăr. Dacă utilizați preparate speciale pentru brișe sau pâine cu lapte, nu depășiți 1000g de aluat în total.
	8. Pâine rapidă	Programul 8 este specific rețetei Pâine Rapidă pe care o veți găsi în cartea de rețete furnizată. Apa pe care o folosiți pentru această rețetă trebuie să aibă maxim 35°C.
	9. Pâine fără gluten	Potrivită pentru persoanele cu intoleranță la gluten (afect iune abdominală) substanță prezentă în mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, secară albă, etc) Cuva va trebui curățată riguros, până se elimină riscul de contaminare cu celelalte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asigurați-vă că nici drojdia utilizată nu conține gluten. Consistența făinei fără gluten nu permite o malaxare optimă. De aceea, în timpul frământării, trebuie să utilizați o spatulă subțire de plastic pentru a curăța și a împinge aluatul de pe marginile cuvei, astfel încât să îl reintroduceți în procesul de malaxare. Pentru acest program, numai cantitatea de 1000 g este disponibilă.

ACCESORII	DESCOPERIȚI PROGRAMELE PROPUSE ÎN MENUU	
	10. Pâine fără sare	Reducerea consumului de sare scade riscul afecțiunilor cardiovasculare.
	11. Pâine bogată în Omega 3	Această pâine este bogată în acizi grași Omega 3 grație unei rețete echilibrate și complete în raport cu planul nutrițional. Acizii grași Omega 3 contribuie la buna funcționare a sistemului cardio-vascular.
	12. Pâine coaptă	<p>Programul de coacere vă permite să coaceți în doar 10-70 min (programul permite reglarea pe perioade de câte 10 min) în regim de rumenire ușor, mediu sau puternic. Programul se poate selecta independent și poate fi utilizat:</p> <p>a) în asociere cu programul aluat crescut, b) pentru a încălzi sau a frăgezi pâinea deja coaptă și răcită. c) pentru a finaliza o coacere în cazul unei pene de curent prelungite survenite în timpul unui ciclu de coacere.</p> <p>Acest program nu permite coacerea de pâini individuale. Mașina de pâine nu trebuie lăsată nesupravegheată în timpul acestui program. Pentru a întrerupe un ciclu înainte de încheierea programului, apăsați îndelung pe tasta de oprire .</p>
	13. Aluat crescut	Programul pentru creșterea aluatului nu coace. El corespunde unui program de frământare și creștere pentru toate tipurile de aluat crescut. Ex: aluatul de pizza.
	14. Tort/ Prajitură	Programul 14 permite pregătirea produselor de patiserie și a prăjiturilor folosind praf de copt. Pentru acest program singura cantitate disponibilă este de 1000g.
	15. Dulceață	Programul 15 prepară automat dulceața în cuvă. Fructele trebuie curățate de sămburi și tăiate în bucăți mari.
	16. Paste	Programul 16 frământă. Este destinat tipurilor de aluat necrescut. Ex: tăiței.

RO

Atenție: pentru baghete Vieneze reușite, va rugăm să urmați instrucțiunile:


- Adăugați apă rece direct de la frigider
- Lapte semi-degrosat rece de la frigider
- Făină rece de la frigider
- Plic(uri) cu ingrediente pentru copt
- Plic(uri) cu drojdie
- Cubulețe de unt de la frigider

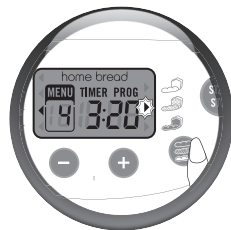


6. SELECTAREA CANTITĂȚILOR DE PÂINE


- Cantitățile de pâine se reglează automat la 1500g. Greutatea este afișată cu titlu informativ.
- Anumite rețete nu permit realizarea pâinii de 750 g.
- **Consultați rețetele pentru mai multe informații.**
- **Reglarea cantităților nu este disponibilă pentru programele 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**

Pentru programele de la 1 la 2, puteți selecta două cantități:

- aproximativ 400 g pentru 1 coacere (între 2 și 4 pâini individuale), **indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantității de 750 g.**
- aproximativ 800 g pentru 2 coaceri (între 4 și 8 pâini individuale), **indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantității de 1500 g.**
- Apăsăți pe tasta  pentru a regla cantitățile 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 13, 15 și 16. Aveți 3 tipuri de rumenire la dispoziție: SCĂZUT/MEDIU/PUTERNIC.
- Pentru a modifica reglajul automat apăsați pe tasta  până când semnalul vizual se aprinde în dreptul setării alese.



8. START PROGRAM

- Pentru a iniția programul selectat, apăsați pe tasta . Programul începe. Se afișează durata corespunzătoare programului. Etapele succesive se desfășoară automat, unele după celelalte.





9. UTILIZAREA FUNCȚIEI TEMPORIZATOR




• **Puteți programa aparatul pentru a avea preparatul dumneavoastră gata la ora pe care o doriți, cu până la 15 ore înainte.**

Programul de pornire întârziată nu este disponibil pentru programele 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.


Această etapă survine după ce ați selectat programul, nivelul de rumenire și cantitatea. Se afișează ora programului. Calculați intervalul de timp dintre momentul în care începeți programul și ora la care doriți ca preparatul dumneavoastră să fie gata. Mașina include automat durata ciclurilor programului.

Cu ajutorul



tastelor  și , afișați ora dorită ( în sus și  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 și doriți ca pâinea dumneavoastră să fie gata la 7:00, mâine dimineață. Programați ora 11:00 cu ajutorul tastelor  și . Apăsăți pe tasta . Este emis un semnal sonor.

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

Dacă faceți o eroare sau dacă doriți să modificați reglajul orei, apăsați lung pe tasta  până când aceasta emite un semnal sonor. Se afișează ora implicită.

Efectuați operațiunea din nou.

Ex. 2: În cazul programului 1 baghetă, este ora 8 și doriți ca baghetele dumneavoastră să fie gata la ora 19. Programați ora 11:00 cu ajutorul tastelor  și . Apăsăți pe tasta START/STOP. Este emis un semnal sonor. Se afișează PROG, iar cele 2 puncte ale dispozitivului de programare semnalizează. Începe numărătoarea inversă. Indicatorul de funcționare se aprinde. Dacă faceți o eroare sau dacă doriți să modificați reglajul orei, apăsați lung pe tasta până când aceasta emite un semnal sonor. Se afișează ora implicită. Efectuați operațiunea din nou.

ATENȚIE: trebuie să luați în calcul să modelați baghetele cu 47 min. înainte de sfârșitul coacerii (adică la 18:13) sau, în cazul a 2 coaceri, cu 2X47 min. înainte de sfârșitul programului (adică la 17:26).

Pentru timpul de coacere al altor programe pentru pâini individuale, consultați tabelul privind timpul de coacere, la pag. 316.

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


Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizați programul de pornire întârziată pentru rețetele care conțin: lapte proaspăt, ouă, iaurturi, brânză, fructe proaspete.

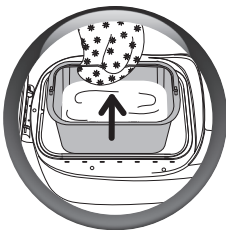
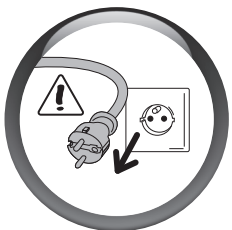
Pentru pornire întârziată, modul silențios este activat automat.

RO



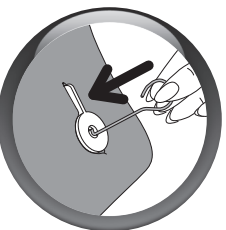
10. ÎNTRERUPEREA UNUI PROGRAM

- La sfârșitul ciclului, programul se oprește automat; se va afișa 0:00. Mai multe semnale sonore vor fi emise, iar ledul ce indică starea de funcționare va începe să clipească.
- Pentru a întrerupe un program în curs de desfășurare sau pentru a anula o programare temporizată, apăsați 5 sec pe tasta .



11. SCOATEREA PĂINII (Această etapă nu se aplică programului "Pâini individuale")

- La sfârșitul ciclului de coacere, scoateți mașina de făcut pâine din priză.
- Scoateți cuva de pâine trăgând de mâner în direcție verticală. Utilizați întotdeauna mănuși termoizolante, întrucât atât mânerul cuvei, cât și interiorul capacului sunt calde.

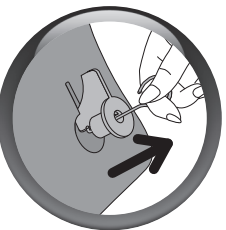


- Scoateți pâinile fierbinți și așezați-le timp de o oră pe un grătar pentru a se putea răci.
- Se poate întâmpla ca malaxoarele să rămână blocate în pâine în timp ce o scoateți din cuvă. În acest caz folosiți cârligul pentru scoaterea mixerelor în următorul mod:

> odata ce ați scos pâinea, culcați-o pe o parte când încă este fierbinte și sprijiniți-o cu mâna protejată de mănușa izolantă.

- > Introduceți cârligul în axul malaxorului și trageți ușor pentru a extrage malaxorul.
- > Repetați operațiunea pentru cel de-al doilea malaxor.
- > Așezați pâinea în poziție dreaptă și lăsați-o să se răcească pe un grătar.

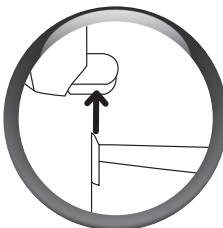
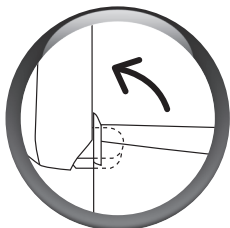
- Pentru a păstra calitățile antiadezive ale cuvei, nu folosiți obiecte metalice pentru a scoate pâinea.



4 CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească cu capacul deschis
- Îndepărtați capacul dacă doriți să rotiți produsul.
- Curățați exteriorul și interiorul aparatului cu un burete umed. Uscați apoi cu atenție.
- Spălați cuva, malaxoarele, suportul de coacere și tăvile anti-adezive cu un amestec de apă caldă cu săpun/detergent.
- Dacă malaxoarele rămân în cuvă, lăsați-le la înmuiat 5-10 min.



RO

- Dacă este nevoie, demontați capacul pentru a-l curăța cu apă caldă.



- Nu spălați nicio componentă a mașinii folosind mașina de spălat.
- Nu utilizați niciun produs de menaj, nici burete abraziv, nici alcool. Utilizați doar o cârpă moale și umedă.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau capacul în apă.
- Nu așezați suportul de coacere și nici plăcile antiadezive în cuvă pentru a nu zgâria stratul protector al acesteia.

5 CICLURILE

Tabelul din paginile 316-320 vă indică împărțirea diferitelor cicluri pe parcursul programului ales.

Frământare >	Repaus	>	Dospirea	>	Coacerea	>	Menținerea la cald
Permite formarea aluatului și duce la capacitatea acestuia de a crește corespunzător.	Permite expandarea aluatului pentru a-i ameliora calitatea frământării.		Tempul în care drojdia acționează făcând aluatul să crească și să își dezvolte aroma.		Coace aluatul, permite rumenirea și face crusta crocantă.		Permite păstrarea pâinii calde după coacere. Este recomandat însă să decofrați pâinea după fiecare coacere.

Frământarea:



În timpul acestui ciclu, cu excepția programelor 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 și 14, aveți posibilitatea de a adăuga ingredientele: fructe deshidratate, măsline, șuncă, etc. Un semnal sonor vă indică în ce moment să interveniți.

În timpul desfășurării programelor menționate mai sus, apăsați o dată pe tasta MENU (MENU) pentru a afla timpul rămas până la semnalul sonor pentru „adăugarea ingredientelor”.

În acest caz, vă recomandăm să utilizați programul 7, care este programul de coacere a baghetei.



Consultați tabelul recapitulativ al duratelor de preparare paginile 316-320 și coloana „extra”. Această coloană indică duratele care vor fi afișate pe ecranul aparatului dumneavoastră atunci când semnal sonor se va produce.

Pentru a ști cu mai multă precizie după cât timp se produce semnalul sonor, este suficient să scădeți durata din coloana „extra” din durata totală de coacere.

Ex.: „extra” = 2:51 și „durată totală” = 3:13, ingredientele pot fi adăugate după 22 min.

Menținerea la cald: pentru programele de la 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 și 14, puteți lăsa preparatul în aparat. Un ciclu de menținere la cald de o oră, se declanșează automat după programul de coacere. Afișajul rămâne la 0:00 pe durata acestei ore. Un semnal sonor se va face auzit la intervale regulate de timp.

Ledul ce indică starea de funcționare va pălpâi.

La sfârștul ciclului aparatul se va opri automat după ce va emite mai multe semnale sonore.

6 INGREDIENTELE

Substanțele grase și uleiurile: substanțele 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 utilizați unt, asigurați-vă că acesta este rece și tăiați-l în cubulețe pentru a fi repartizat într-o manieră omogenă în preparat. Nu incorporați unt cald. Evitați ca grăsimea să intre în contact cu drojdia, întrucât grăsimea ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

Ouăle: ouăle îmbogățesc aluatul, îmbunătățind culoarea pâinii și favorizând formarea corespunzătoare a miezului. Rețetele sunt date pentru un ou mediu, de 50 g; dacă ouăle sunt mai mari, reduceți cantitatea de lichid; dacă ouăle sunt mai mici, trebuie să puneți puțin mai mult lichid.

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

Apa: apa rehidratează și activează drojdia. Aceasta rehidratează și amidonul din făină permițând formarea miezului. Apa poate fi înlocuită, parțial sau complet, cu lapte sau cu alte lichide. Temperatură: a se vedea paragraful din secțiunea „prepararea rețetelor” (pagina 115).

Făina: cantitatea de făină variază ușor în funcție de tipul de făină folosit. În funcție de calitatea făinii, pot varia și rezultatele coacerii pâinii. Păstrați făina într-un recipient ermetic, întrucât făina reacționează la fluctuațiile condițiilor climatice, absorbind umiditatea sau, din contră, pierzând-o. De preferat, folosiți o făină așa-numită „de forță”, „de panificație” sau „pentru copt”, mai degrabă decât o făină standard. Adăugarea de ovăz, tărâțe, germeți de grâu, secară sau alte cereale integrale în aluatul de pâine va produce o pâine mai grea și mai puțin crescută.

Este recomandată utilizarea făinii T55, cu excepția cazurilor când se indică altfel în rețete. În cazul utilizării amestecurilor de făini speciale pentru pâine, briose sau chec, nu depășiți 1000 g de aluat în total. Consultați recomandările producătorului pentru utilizarea acestor preparate. Cernerea făinii influențează, de asemenea, rezultatele: cu cât făina este mai completă (altfel spus, conține o parte din coaja bobului de grâu), cu atât aluatul va crește mai puțin și pâinea va fi mai densă.

Zahărul: utilizați zahărul alb, brun sau mierea. Nu folosiți zahăr cubic. Zahărul hrănește drojdia, conferă savoare pâinii și îmbunătățește rumenirea crustei.

Sarea: aceasta dă gust alimentului și permite controlarea activității drojdiei. Nu trebuie să intre în contact cu drojdia. Datorită sării, aluatul este ferm, compact și nu crește prea repede. Aceasta îmbunătățește, 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 puteți 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, rețineți să fărâmițați bine drojdia între degete pentru a facilita dispersarea acesteia. Numai drojdia uscată activă (în formă de sfere mici) trebuie amestecată cu puțină apă caldută înainte de a fi utilizată. Alegeți o temperatură de aproape 35 °C: sub acest nivel, drojdia va fi mai puțin eficientă, iar peste acesta riscă să-și piardă activitatea. Aveți grijă să respectați proporțiile indicate și rețineți să multiplicați cantitățile dacă folosiți drojdie proaspătă (a se vedea tabelul de echivalențe de mai jos).

Cantități/măsurii echivalente între drojdie uscată și 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, bucățele de ciocolată etc.): vă puteți personaliza rețetele cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriți, având grijă:

- > să respectați semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, în special a celor mai fragile,
- > că semințele cele mai tari (precum cele de in sau de susan) pot fi încorporate la începutul frământării pentru a facilita utilizarea mașinii (de exemplu, pornire întârziată),
- > să congelați bucățelele de ciocolată pentru o consistență mai bună după frământare,
- > să scurgeți bine ingredientele foarte umede sau foarte grase (măsline, slănină, de exemplu), să le uscați pe o hârtie absorbantă și să le pudrați ușor cu făină pentru o mai bună încorporare și omogenitate,
- > să nu le încorporați într-o cantitate prea mare, din cauza riscului de a destabiliza buna formare a aluatului, să respectați cantitățile indicate în rețete,
- > să nu permiteți căderea ingredientelor în afara cuvei.

RO

7 SFATURILE PRACTICE

1. Pregătirea rețetelor

- Toate ingredientele folosite trebuie să fie la temperatura camerei (cu excepția cazurilor în care rețeta indică contrariul) și trebuie măsurate cu precizie.

Măsurati lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizați dozatorul dublu furnizat pentru a măsura cu un capăt cantitățile corespunzătoare unei linguri și cu celălalt pe cele corespunzătoare unei lingurițe.

- Respectați ordinea de preparare

> Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)	> Laptele praf
> Sare	> Ingredientele specifice solide
> Zahăr	> Făină – a doua jumătate
> Făină – prima jumătate	> Drojdia

- Precizia cantității de făină este foarte importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu ajutorul unui cântar de bucătărie. Utilizați drojdie de brutărie deshidratată, ambalată la pachet, cu excepția cazurilor când rețeta indică să utilizați praf de copt. O dată ce ați deschis un pachet de drojdie trebuie să îl utilizați în maxim 48 de ore.

- Pentru a evita întreruperea dospirii preparatelor, vă sfătuim să puneți toate ingredientele în cuvă încă de la început și să evitați deschiderea capacului în timpul utilizării (dacă nu aveți alte indicații) Respectați cu rigurozitate ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în Rețete. **Mai întâi puneți lichidele, apoi ingredientele solide.**

Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele, sarea sau zahărul.

- **Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și de umiditate.** În cazul unei temperaturi foarte ridicate este recomandat să utilizați lichide mai reci decât de obicei. La fel, în caz de temperaturi foarte scăzute este posibil să fie nevoie să încălziți apa sau laptele, fără însă a depăși 35°C. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să respectați o temperatură globală de 60°C (temperatura apei + temperatura făinii + temperatura ambientală). Exemplu: dacă temperatura ambientală a casei dumneavoastră este de 19°C, aveți grijă ca temperatura făinii să fie de 19°C și ca temperatura apei să fie egală cu 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).

- **Uneori este util să verificați stadiul aluatului în mijlocul frământării:** trebuie să formeze un bulgăre omogen care nu se lipește de pereții cuvei.

> dacă rămâne făină neincorporată, trebuie să mai adăugați un pic de apă.

> în cazul invers, trebuie să adăugați un pic de făină.

Trebuie să interveniți cu cantități mici (maxim 1 lingură o dată) iar apoi așteptați să constatați dacă aluatul se ameliorează sau nu înainte de a interveni din nou.

- **O greșeală frecventă este să credeți că dacă veți adăuga drojdie, aluatul se va ridica mai mult sau că prea multă drojdie va frăgezi structura aluatului, iar acesta se va surpa în timpul coacerii.** Puteți aprecia starea aluatului înainte de coacere atingând ușor cu varful degetelor aluatul. Acesta trebuie să opună o ușoară rezistență la atingere, iar urmele degetelor trebuie să se estompeze puțin câte puțin.

- Când aveți de modelat aluatul, trebuie să faceți acest lucru cât mai repede cu putință, altfel riscați să nu mai obțineți cele mai bune rezultate.

2. UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE

- **În cazul unei întreruperi de curent:** dacă ciclul este întrerupt de o cădere de curent sau de o manevră greșită, mașina dispune de o protecție 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 aveți de făcut 2 programe de Pâine clasică unul după altul,** așteptați 1h înainte de a demara cea de a doua preparare. Dacă nu, codul de eroare se va afișa E01 (cu excepția programelor 1 și 12).

- Pentru programul baghetă, după etapele de frământare și creștere a aluatului, trebuie să utilizați aluatul în decursul orei care urmează semnalului sonor. După aceea, mașina repornește și programul baghetă se pierde.

8 PREPARAREA ȘI REALIZAREA BAGHETELOR

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

1. Amestecarea și creșterea aluatului

• Conectați mașina de făcut pâine.



- După semnalul sonor, se afișează în mod implicit programul 1.
- Selectați nivelul de rumenire.
- Nu se recomandă să se coacă un singur rând, întrucât rezultatul va fi o coacere prea puternică.
- Dacă optați pentru 2 sesiuni de gătit: se recomandă să modelați toată pâinea și să păstrați jumătate în frigider pentru a doua coacere.
- Apăsăți pe tasta . Se aprinde indicatorul de funcționare, iar cele 2 puncte ale dispozitivului de programare semnalizează. Începe ciclul de frământare a aluatului, urmat de creșterea aluatului.



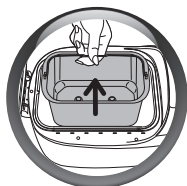
Observații:

- Pe durata etapei de frământare, este normal ca anumite locuri să nu fie amestecate bine.
- Atunci când prepararea se termină, mașina 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 funcționare semnalizează. Se va aprinde indicatorul de modelare a baghetei.

După etapele de frământare și dospire, trebuie să utilizați aluatul în intervalul de 1h ce urmează după semnalele sonore. Dacă depășiți acest interval, mașina se reinițiază automat, iar programul este pierdut. În acest caz, vă recomandăm să utilizați programul 3, care este programul de coacere a baghetei.

2. Exemplu de realizare și de coacere a baghetelor

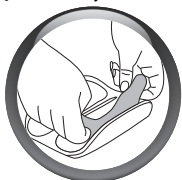
Pentru a vă ajuta în realizarea pregătirilor, vă rugăm să consultați ghidul de preparare furnizat. Veți găsi acolo modul în care lucrează brutarii, dar după câteva încercări veți avea propriul dvs mod de a modela pâinea. Oricare ar fi maniera aleasă, rezultatul este garantat.



- Scoateți cuva mașinii.
- Pudrați ușor cu făină blatul de lucru.
- Scoateți aluatul din cuvă și așezați-l pe blatul dumneavoastră de lucru.
- Din aluat, formați o bilă și tăiați-o în 4 bucăți, cu ajutorul unui cuțit.
- Obțineți 4 bucăți de aluat cu greutate egale, pe care nu vă rămâne decât să le modelați în baghete.

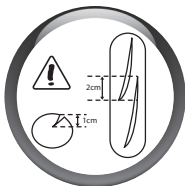
Pentru baghete mai pufoase, lăsați bucățile de aluat timp de 10 minute înainte de a le modela. Lungimea obținută a baghetei trebuie să corespundă cu dimensiunea plăcii antiadezive (aproximativ 18 cm). Puteți varia gustul pâinilor dumneavoastră, garnisindu-le.

Pentru aceasta, nu trebuie decât să umeziți bucățile de aluat și apoi să le rostogoliți prin semințe de susan sau de mac.



- După realizarea baghetelor, așezați-le pe plăcile antiadezive.

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



- Pentru rezultate optime, crestați partea de sus a baghetelor pe diagonală, cu ajutorul unui cuțit dințat sau al lamei pentru crestat furnizate, pentru a obține o deschidere de un 1 cm.

Puteți varia aspectul baghetelor dumneavoastră și realiza creștături pe toată lungimea baghetei, cu ajutorul unei foarfeci.

- Cu ajutorul pensulei de bucătărie furnizate, umeziți din belșug partea de sus a baghetei, evitând acumularea de apă pe plăcile antiadezive.
- Așezați cele 2 plăci antiadezive conținând baghetele pe suportul pentru baghete furnizat.
- Montați suportul pentru baghete în mașina de făcut pâine în locul cuvei.
- Apăsăți din nou pe tasta **START**, pentru a reporni programul și a începe coacerea baghetelor dumneavoastră.

La sfârșitul ciclului de coacere, aveți la dispoziție 2 soluții:

atunci când se coc 4 baghete

- Scoateți mașina de făcut pâine din priză. Scoateți suportul pentru baghete.
- Utilizați întotdeauna mănuși termoizolante, întrucât suportul este foarte cald.
- Scoateți baghetele de pe plăcile antiadezive și lăsați-le să se răcească pe o grilă.

atunci când se coc 8 baghete (2x4)

- Scoateți suportul pentru baghete. Utilizați întotdeauna mănuși termoizolante, întrucât suportul este foarte cald.



- Scoateți baghetele de pe plăcile antiadezive și lăsați-le să se răcească pe o grilă.
- Luați celelalte 4 baghete din frigider (pe care le-ați crestat și umezit în prealabil).
- Așezați-le pe plăci (fără a vă provoca arsuri).
- Reintroduceți suportul în mașină și apăsați din nou pe **START**.
- La sfârșitul coacerii, puteți scoate mașina de făcut pâine din priză.
- Scoateți baghetele de pe plăcile antiadezive și lăsați-le să se răcească pe o grilă.



PÂINE DE BAZĂ (PROGRAM 4)

cc > Linguriță
cs > Lingură

● Rumenire > Medie

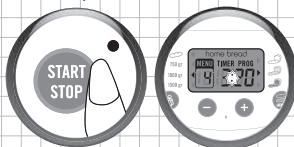
● Greutate unitară
> 1000 g

Ingrediente

Ulei > 2 linguri
Apă > 325 ml
Sare > 2 lingurițe
Zahăr > 2 linguri
Lapte praf > 2,5 linguri
Făină T55 > 600 g
Drojdie deshidratată
> 1,5 linguriță

1 Pentru a începe rețeta dumneavoastră, consultați etapele 1 până la 7 ale paragrafului „utilizare”.

2 După care, inițiați programul PÂINE DE BAZĂ, apăsați pe tasta . Indicatorul de funcționare se aprinde. Cele două puncte ale dispozitivului de programare semnalizează. Ciclul începe.



3 La sfârșitul ciclului, consultați etapa 11.

IMPORTANT: Potrivit aceluiași principiu puteți realiza și alte rețete de pâini tradiționale: pâine franceză, pâine integrală, pâine dulce, pâine rapidă, pâine fără gluten, pâine fără sare; pentru aceasta este suficient să selectați programul corespunzător din tasta de meniu.

RO



BAGHETĂ (PROGRAM 1)

Pentru a realiza 4 baghete de aproximativ 100 g

cc > Linguriță
cs > Lingură

● Rumenire > Medie

Ingrediente

Apă > 170 ml
Sare > 1 lingurițe
Făină T55 > 280 g
Drojdie deshidratată
> 1 linguriță








Pentru a realiza această rețetă, consultați paragraful 9 „Prepararea și realizarea baghetelor”.



Pentru ca baghetele dumneavoastră să fie și mai pufoase, adăugați 1 lingură de ulei în rețetă. Dacă doriți să dați celor 4 pâine un plus de culoare, adăugați la ingredientele dumneavoastră 2 lingurițe de zahăr.

9 GHID PENTRU A VĂ ÎMBUNĂȚĂȚI REZULTATELE

1. PENTRU PÂINI

Nu ați obținut 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  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 cantitățile ingredientelor (cantitate prea mare)	●					
Apă prea caldă		●				
Apă prea rece			●			
Program inadecvat			●	●		




2. PENTRU BAGHETE

Nu ați obținut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
Bucata de aluat nu a fost secționată corespunzător.	Forma dreptunghiulară de la început nu este regulată sau nu are o grosime constantă.	Aplatizați cu făcălețul, dacă este necesar.
Aluatul este lipicios; chiflele sunt dificil de format.	A fost pusă prea multă apă în preparat.	Reduceți cantitatea de apă.
Aluatul se rupe.	Apa a fost prea caldă la încorporarea în rețetă.	Pudrați-vă ușor mâinile cu făină, dar nu și aluatul sau blatul de lucru, dacă este posibil, și continuați realizarea chiflelor.
	Făina este fără gluten.	Alegeți o făină pentru patiserie (T 45).
	Aluatului îi lipsește elasticitatea.	Lăsați aluatul timp de 10 min. înainte de a-l forma.
Aluatul este compact/aluatul este dificil de format.	Formele sunt neregulate.	Cântăriți bucățile de aluat, astfel încât să aibă aceeași dimensiune.
	Din rețetă mai lipsește puțină apă.	Verificați rețeta sau adăugați apă dacă făina nu este suficient de absorbantă.
	A fost pusă prea multă făină în preparat.	Preformați aluatul fără a-l prelucra și lăsați-l câteva momente înainte de a-i da forma finală. Adăugați puțină apă la începutul frământării.
Aluatul este compact/aluatul este dificil de format.	Aluat prea frământat.	Lăsați aluatul timp de 10 min. înainte de a-l forma. Pudrați blatul de lucru cu cât mai puțină făină posibil.
		Formați aluatul frământându-l cât mai puțin posibil. Continuați cu modelarea în 2 etape, cu o pauză de 5 min. între acestea.
Chiflele se ating între ele și nu sunt suficient de coapte.	Disponere necorespunzătoare pe plăci.	Optimizați spațiul de pe plăci pentru a așeza bucățile de aluat.
	Aluat prea lichid.	Dozați bine cantitățile de lichide.
		Rețetele sunt stabilite pentru ouă de 50 gr. Dacă ouăle sunt mai mari, reduceți cantitatea de apă în consecință.
Chiflele se lipesc pe placă și sunt arse.	Prea multă crustă.	Alegeți un nivel de rumenire mai puțin puternic. Evitați scurgerea crustei pe placă.
	Ați umezit prea mult bucățile de aluat.	Eliminați surplusul de apă datorat pensulei.
	Plăcile suportului sunt poziționate prea sus.	Ungeți ușor cu ulei plăcile suportului înainte de a așeza bucățile de aluat.
Chiflele nu sunt suficient de rumenite.	Ați uitat să badijonați bucățile de aluat cu apă înainte de a le introduce la cuptor.	Țineți cont de acest lucru la următoarea preparare.
	La modelare, ați pudrat chiflele cu prea puțină făină.	Badijonați bine cu apă înainte de introducerea la cuptor.
	Temperatura ambientală este ridicată (mai mult de 30 °C).	Folosiți apă mai rece (între 10 și 15 °C) și/sau un pic mai puțină drojdie.

RO

Nu ați obținut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
Chifilele nu sunt suficient de crescute.	Ați uitat să adăugați drojdie în rețetă/cantitate insuficientă de drojdie.	Urmați indicațiile rețetei.
	Poate că drojdia era expirată.	Verificați data limită pentru utilizarea optimă.
	Rețetei dumneavoastră îi lipsește apa.	Verificați rețeta sau adăugați apă dacă făina este prea absorbantă.
	Chifilele s-au zdrobit și și-au redus dimensiunea la modelare.	Manevrați aluatul cât mai puțin posibil în timpul modelării.
	Aluat prea frământat.	
Chifilele sunt prea crescute.	Prea multă drojdie.	Puneți mai puțină drojdie.
	Creștere excesivă.	Aplatizați ușor chifilele după ce le-ați așezat pe plăci.
Crestăturile de pe bucățile de aluat nu sunt deschise.	Aluatul este lipicios: ați adăugat prea multă apă rețetei.	Reluați etapa de modelare a chifelor, pudrându-vă ușor mâinile cu făină, dar nu și aluatul sau blatul de lucru, dacă este posibil.
	Lama nu este suficient de ascuțită.	Folosiți lama furnizată sau, în mod implicit, un cuțit microdințat foarte ascuțit.
	Crestăturile sunt prea ezitante.	Crestați dintr-o singură mișcare rapidă, fără a ezita.
Crestăturile au tendința să se închidă la loc sau nu se deschid în timpul coacerii.	Aluatul este prea lipicios: ați adăugat prea multă apă în rețetă.	Verificați rețeta sau adăugați făină dacă aceasta nu absoarbe suficient apă.
	Suprafața bucății de aluat nu a fost întinsă suficient în timpul formării.	Reluați, întinzând mai mult aluatul în momentul în care îl înfășurați în jurul degetului mare.
Aluatul se rupe pe margini în timpul coacerii.	Profundimea creștăturilor aplicate bucăților de aluat este insuficientă.	Consultați pagina (pagina 117) pentru indicații privind forma ideală a creștăturilor.

10 GHID PENTRU DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	SOLUȚII
Paletetele raman prinse in cuva.	• Lăsați la înmuiat înainte de a le scoate.
Paletetele raman prinse in paine.	• Utilizați accesoriul pentru scoaterea pâinii (pagina 111).
Dupa apasarea  nu se intampla nimic.	• Mașina este prea caldă. Așteptați timp de 1 oră între 2 cicluri (cod de eroare E01). • A fost programată o pornire întârziată.
Dupa apasarea  motorul porneste, dar nu incepe si framantarea.	• Cuvă nu a fost inserată complet. • malaxoarele nu au fost așezate la locul lor sau au fost așezate greșit.
Dupa o pornire temporizata coca nu incepe sa creasca sau nu se intampla nimic.	• Ați uitat să apăsați pe  după ce ați programat pornirea temporizată. • Drojdia a intrat în contact cu sarea și/ sau apa. • Mixerele nu au fost așezate la locul lor.
Miros de ars.	• O parte din ingrediente au căzut pe lângă cuvă. Lăsați mașina să se răcească și curățați interiorul mașinii cu un burete umed și fără niciun produs de curățare. • Preparatul a dat pe afară: prea mare cantitate de ingrediente, în special de lichide. Respectați proporțiile indicate în rețete.

RO

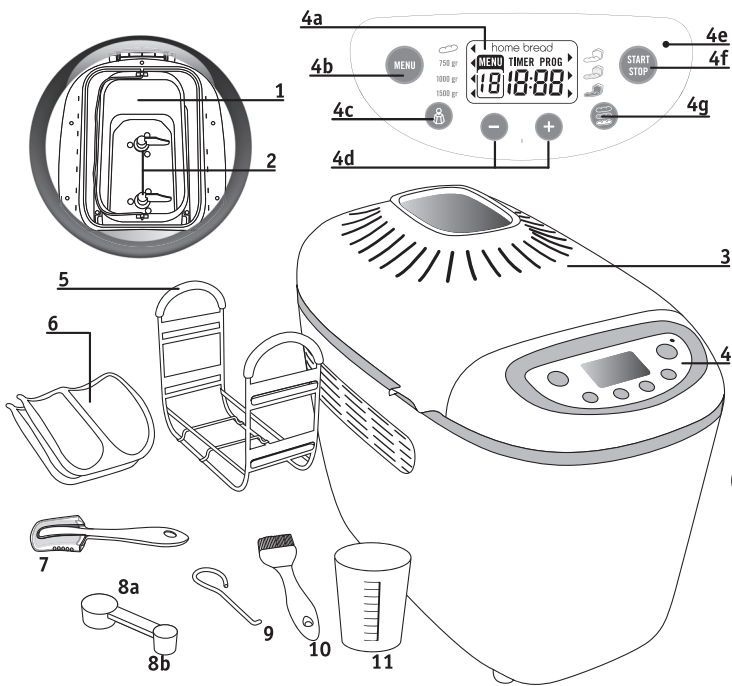
11 GARANȚIE

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

12 MEDIU ÎNCONJURĂTOR

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

Slovensky	strane
1 POPIS	124
2 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	125
3 PRED PRVÝM POUŽITÍM	129
4 ČISTENIE A ÚDRŽBA	136
5 CYKLY	137
6 SUROVINY	137
7 PRAKTICKÉ RADY	139
8 PRÍPRAVA A VÝROBA BAGIET	140
9 SPRIEVODCA PRE ZLEPŠENIE VAŠEJ VÝROBY	143
10 TECHNICKÉ PROBLÉMY	146
11 ZÁRUKA	146
12 OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	146
13 TABUĽKA CYKLOV	316



SK

1 POPIS

1. Nádobka na chlieb
2. Lopatky na miesenie
3. Vrchnák s priezorom
4. Ovládací panel
 - a. Displej
 - a1. Ukazovateľ tvarovania bagiet
 - a2. Voľba menu
 - a3. Úroveň hnedosti kôrky
 - a4. Rôzne programy
 - a5. Zobrazenie minút
 - b. Výber programov
 - c. Výber hmotností
 - d. Tlačidlá pre nastavenie rôzneho času štartu a pre nastavenie času v prípade programov 12
 - e. Kontrolka prevádzky

- f. Tlačidlo spustenia/zastavenia
- g. Voľba farby kôrky
5. Držiak pekáča bagiet
6. 2 nelepivé plechy pre bagety

Príslušenstvo:

7. Nástroj na krájanie
8. a. Polievková lyžica = p. l.
- b. Káвовá lyžička = k. l.
9. Háčik na vyberanie lopatiek na miesenie
10. Štetec
11. Odmerka



② BEZPEČNOSTNÉ POKYNY BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Toto zariadenie nie je určené na prevádzkovanie s externým časovačom alebo oddeleným systémom diaľkového ovládania.
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka:
 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
 - na farmách,
 - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
 - v priestoroch typu „hostovské izby“.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, so zníženým vnímaním alebo

nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nemajú dozor alebo inštrukcie týkajúce sa použitia zariadenia od dospelých, zodpovedných za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nehrajú so zariadením.

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

SK

- Váš prístroj je určený iba na domáce použitie, v interiéri domu a v nadmorskej výške do 4 000 m.
- Pozor: nebezpečenstvo zranenia v dôsledku nesprávneho používania prístroja.
- Pozor: povrch výhrevného telesa môže po použití akumulovať zostatkové teplo.
- Spotrebič sa nesmie ponárať do vody.
- Neprekročte množstvo uvedené v recepte.

V nádobe na chlieb:

- neprekračujte celkovú váhu 1500 g cesta;
- neprekračujte celkovú váhu 930 g múky a 15 g kvasníc.

Vo formách na pečenie bagiet:

- Nepripravujte viac ako 450 g cesta naraz.
- Nepužívajte viac ako 280 g múky a 6 g droždia na prípravu dávky.
- Na čistenie častí, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, použite handričku alebo navlhčenú špongiu.

- Pozorne si prečítajte inštrukcie predtým, ako budete používať zariadenie po prvý krát: Výrobca nie je zodpovedný za používanie, ktoré nie je podľa inštrukcií.
 - Kvôli Vašej bezpečnosti výrobok spĺňa všetky platné normy a nariadenia (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibiliti, zhode s potravinárskymi materiálmi, životným prostredím, ...).
 - Zariadenie používajte na stabilnej pracovnej ploche, v bezpečnej vzdialenosti od vodných splaškov a podobne v kuchynskom kútiku.
 - Ubezpečte sa, že napájanie, ktoré používate, sa zhoduje s Vaším elektrickým systémom. Akákoľvek chyba pripojenia ruší záruku.
 - Zariadenie musí byť pripojené do uzemnenej zásuvky. Ak takto nespravíte, výsledkom môže byť zranenie elektrickým prúdom. Kvôli Vašej bezpečnosti musí uzemnenie elektrického systému spĺňať normy platné vo Vašej krajine.
 - Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte vonku. Akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbavuje výrobcu zodpovednosti a záruka nebude platná.
 - Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.
 - Zariadenie nepoužívajte, ak:
 - je napájací kábel chybny alebo poškodený,
 - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.
- V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najbližšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruky.
- Všetky zásahy, iné ako čistenie a každodenná údržba zákazníkom musí vykonať autorizované servisné centrum.
 - Neponárajte zariadenie, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
 - Neuchovávajte napájací kábel visieť na dosah deťom.
 - Napájací kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.
 - Počas používania zariadenie nepremiestňujte.
 - **Nedotýkajte sa prízoru počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže dosiahnuť vysokú teplotu.**
 - Zariadenie neodpájajte vyťahovaním napájacieho kábla.
 - Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a má vhodnú menovitú hodnotu.
 - Nedávajte zariadenie na iné zariadenia.
 - Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.
 - Nepoužívajte zariadenie na prípravu iných jedál, okrem chlebov a džemov.
 - Do zariadenia nedávajte papier, kartón ani plasty. Tiež nedávajte nič na zariadenie.
 - Ak niektoré časti zariadenia začnú horieť, nepokúšajte sa ich zhasiť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahaste vlhkou utierkou.
 - Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.
 - **Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zohreje.**
 - Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
 - Buďte veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
 - **Keď používate program č. 14 (džem, kompóty) dávajte si pozor na paru a horúce výpary, keď otvárate kryt.**
 - Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 69 dBA.

SK



Podielajme sa na ochrane životného prostredia!

- ① Váš prístroj obsahuje mnohé materiály, ktoré možno zhodnocovať alebo recyklovať.
- ➡ Zverte ho zberni surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

3 PRED PRVÝM POUŽITÍM



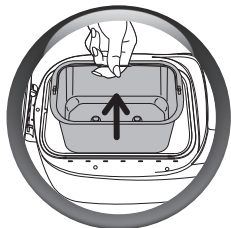
1. ODSTRÁNENIE OBALU

- Odbaľte svoj prístroj, uschovajte záručný kupón a pozorne si prečítajte návod na používanie ešte pred prvým použitím svojho zariadenia.
- Svoj prístroj položte na pevný povrch. Odstráňte všetky obaly, lepiace pásky alebo rôzne iné príslušenstvo zvnútra aj zvonka prístroja.



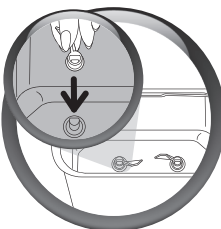
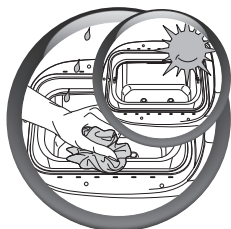
Varovanie

- Tento nástroj (na krájanie) je veľmi ostrý. Narábajte s ním opatrne.



2. PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA

- Vyberte nádobu na chlieb zvislým potiahnutím nahor za rukoväť.

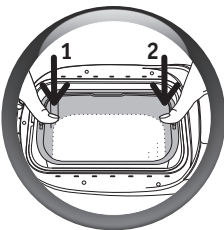
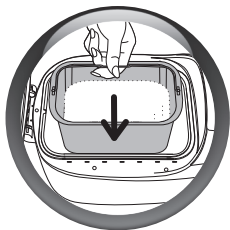


3. VLOŽTE PRÍSADY

- Do nádoby vložte prísady podľa poradia uvedeného v receptoch. **Zabezpečte, aby všetky prísady boli presne namerané.**
- Následne nasadte miesiace háky.

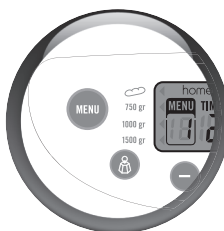
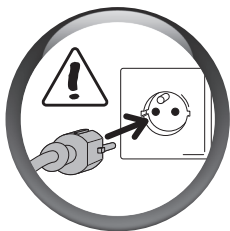


Miesenie je účinnejšie, ak lopatky vložíte otočené priamo oproti sebe.



4. SPUSTENIE

- Vložte nádobku na chlieb.
- Zatláče na nádobku z jednej strany, potom z druhej, aby zapadla do pohonu a tak, aby bola na oboch stranách pevne zapustená.



- Odviňte prívodný kábel a zapojte prístroj do uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Po zaznení zvukového signálu sa automaticky v predvolenom nastavení zobrazí program 1 a dĺžka pečenia je nastavená na stredne hnedú kôrku.

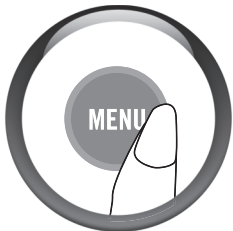
SK






Aby ste sa s vašou pekárnou oboznámili, odporúčame vám na začiatok vyskúšať recept na **ZÁKLADNÝ CHLIEB**. Viď "PROGRAM ZÁKLADNÝ CHLIEB" na strane 142.



5. VYBERTE PROGRAM (VIĎ CHARAKTERISTIKY V TABUĽKE NA NASLEDUJÚcej STRANE)

- V prípade každého programu sa zobrazí predvolené nastavenie. Ručne by ste tak mali zvoliť želané nastavenia.
- Výber programu spustí sled etáp, ktoré sa automaticky odvíjajú jedna po druhej.



- Stlačte tlačidlo s ponukou "**menu**", ktoré Vám umožní vybrať určité množstvo rôznych programov. Pre prechod cez programy 1 až 16 postupne stláčajte tlačidlo s ponukou "**menu**".
- Čas zodpovedajúci zvolenému programu sa zobrazí automaticky.

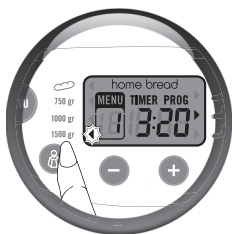
PRÍSLUŠENSTVO	SPOZNAJTE PROGRAMY PONÚKANÉ V MENU	
	1. Bageta	Program Bageta vám umožňuje vlastnoručnú výrobu bagiet. Tento program prebieha v 2 etapách: 1.etapa-> Hnetenie a kysnutie cesta 2.etapa-> Pečenie Cyklus pečenia nastáva po vyhotovení bagiet (ak potrebujete pomoc pri vyhotovení bagiet, k dispozícii máte ďalšieho sprievodcu tvarovania spolu s vaším strojom na pečivo).
	2. Sladké bagety	Pre malé sladké pečivo: viedenské pečivo, mliečne pečivo, brišky atď...
	3. Pečenie bagety	Program 3 umožňuje pečenie bagiet z dopredu pripraveného cesta. Stroj nesmiete ponechávať bez dozoru počas používania programu 3. ak chcete prerušiť cyklus pred jeho dokončením, ručne zastavte program dlhým stlačením tlačidla  .
	4. Základný chlieb	Program 4 umožňuje prípravu väčšiny receptov bielych chlebov z pšeničnej múky.
	5. Francúzsky chlieb	Program 5 zodpovedá receptu na prípravu tradičného francúzskeho bieleho chleba s dutinou.
	6. Celozrnný chlieb	Pri použití múky na prípravu celozrnného chleba zvolte program 6.
	7. Sladký chlieb	Program 7 je vhodný pre recepty, ktoré obsahujú viac maštných prísad a cukor. Ak používate prípravu pre brišky alebo mliečne chleby, ktoré sú pripravené na použitie, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 1000 g.
	8. Rýchly chlieb	Program 8 je určený pre recept na prípravu RÝCHLEHO chleba, ktorý nájdete v dodanej knižke s receptami. Voda použitá v tomto recepte musí mať maximálne 35 °C.
	9. Bezlepkový chlieb	Pre osoby, ktoré neznášajú lepok (celiakia) nachádzajúci sa vo viacerých obilninách (pšenica, jačmeň, raž, ovos, pšenica kamut, špalda, atď. ...). Nádobka by sa mala pravidelne čistiť, aby nedošlo ku kontaminácii inými múkami. V prípade prísneho bezlepkového režimu sa ubezpečte, že aj použité droždie je bez lepku. Konzistencia múky bez lepku neumožňuje prípravu optimálnej zmesi. Preto treba počas miesenia po stranách stlačiť cesto za pomoci plastovej ohybnej stierky. Chlieb bez lepku bude mať hustejšiu konzistenciu a bledšiu farbu ako bežný chlieb. Pre tento program je k dispozícii len hmotnosť 1000 g.

PRÍSLUŠENSTVO	SPOZNAJTE PROGRAMY PONÚKANÉ V MENU	
	10. Chlieb bez soli	Obmedzenie konzumácie soli umožňuje znižovať kardiovaskulárne riziká.
	11. Pečivo bohaté na Omega 3	Toto pečivo je bohaté na Omega 3 mastné kyseliny vďaka vyváženej a kompletnej receptúre v nutričnom pláne. Omega 3 mastné kyseliny prispievajú k správnej funkcii kardiovaskulárneho systému.
	12. Pečenie chleba	<p>Program pre pečenie umožňuje iba pečenie od 10 do 70 minút, nastaviteľné po 10-minútových úsekoch, s bledou, strednou alebo tmavou kôrkou. Možno ho zvoliť samostatne alebo použiť:</p> <p>a) v spojení s programom so zdvihnutými lopatkami, b) pre zohriatie alebo schrumkavenie kôrky už upečených alebo studených chlebov, c) pre ukončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku elektrického prúdu počas chlebového cyklu. Tento program neumožňuje piecť jednotlivé chleby. Prístroj na pečenie chleba by sa nemal nechávať bez dozoru počas používania programu 12. Pre prerušenie cyklu pred jeho ukončením ručne zastavte program dlhým stlačením tlačidla .</p>
	13. Zdvihnuté lopatky	Program zdvihnuté lopatky nepečie. Zodpovedá programu miesenia a kysnutia pre všetky kysnuté cestá. Napr.: cesto na pizzu.
	14. Koláč	Program 14 umožňuje výrobu jemného pečiva a koláčov s chemickým droždím. Pre tento program je prípustná iba hmotnosť 1000g.
	15. Zaváraniny	Program 15 automaticky v nádobke pripravuje zaváraniny. Ovocie treba pokrájať na veľké kusy a vykôstkovať.
	16. Cestoviny	Program 16 iba miesi. Je určený pre nekysnuté cesto. Napr.: rezance.

SK

Dôležité: pre najlepší výsledok prípravy Viedenských bagiet nasledujte tieto inštrukcie:


- Studená voda priamo z chladničky
- Polotučné mlieko priamo z chladničky
- Múka priamo z chladničky
- Sáčok/sáčky ingrediencií pekárskeho prípravku
- Sáčok/sáčky droždia z pekárskeho prípravku
- Maslo na kocky priamo z chladničky

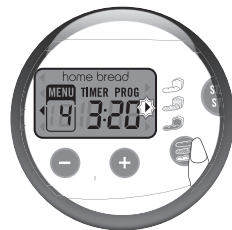


6. ZVOĽTE HMOTNOSŤ CHLEBA


- Hmotnosť chleba sa nastavuje predvolene na 1500 g. Hmotnosť sa udáva ako príklad.
- Niektoré recepty neumožňujú výrobu pečiva s hmotnosťou 750 g.
- **Pre spresnenie si prečítajte podrobnosti uvedené v receptoch.**
- **Nastavenie váhy nie je dostupné v prípade programov 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**

Pre programy 1 až 2 si môžete vybrať z dvoch hmotností:

- približne 400 g pre 1 várku (2 až 4 jednotlivé chleby), **indikátor sa rozsvieti pri hmotnosti 750 g.**
- približne 800 g pre 2 várky (4 až 8 jednotlivých chlebov), **indikátor sa rozsvieti pri hmotnosti 1500 g.**
- Stlačte tlačidlo  pre nastavenie váhy 750 g, 1000 g alebo 1500 g. Zasvieti sa kontrolka pred zvoleným nastavením..




7. ZVOĽTE STUPEŇ HNEDOSTI KÔRKY CHLEBA

- Stupeň hnedosti kôrky chleba sa nastavuje z predvoleného stupňa.
- Nastavenie hnedosti kôrky nie je dostupné pre programy 13, 15, 16. Sú dostupné tri možnosti: SLABÁ/STREDNÁ/SILNÁ.
- Pre zmenu predvoleného nastavenia stlačte tlačidlo  až kým sa nezsvieti kontrolka pred zvoleným nastavením.










8. SPUSTITE PROGRAM

- Pre spustenie želaného programu, stlačte tlačidlo . Program sa spustí. Zobrazí sa čas zodpovedajúci programu. Jednotlivé etapy prebehnú za sebou.


9. POUŽITE PROGRAM ODDIALENIA ŠTARTU

- **Spotrebič sa dá naprogramovať tak, aby dokončil pečenie vo vami vybranú hodinu, až 15 hodín vopred.**
- **Casovací program sa nedá použiť pri programoch 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

Tento krok nasleduje po výbere programu, požadovanej farby kôrky a hmotnosti. Zobrazí sa čas programu. Vyrátajte si počet hodín medzi zapnutím programu a časom, kedy chcete dokončiť pečenie. Pekáreň automaticky nastaví trvanie jednotlivých cyklov programu. Pomocou tlačidiel  a , nastavte zvolený čas (tlačidlom  pridávajte a tlačidlom  uberajte čas). Krátke stlačenie umožní pridávať/uberať po 10 minútach. Dlhým stlačením zvolíme plynulé pridávanie po 10 minútach.



Príklad 1: Je 20:00 a vy chcete mať váš chlieb upečený na druhý deň o 7:00 ráno. Nastavte časovanie na 11 hodín pomocou tlačidiel  a . Stlačte tlačidlo . Zaznie zvukový signál.


Zobrazí sa PROG a na časovači začne blikať dvojbodka. Začne sa odpočítavanie. Rozsvieti sa indikátor chodu.

Ak sa pomýlite, alebo chcete zmeniť načasovanie, stlačte tlačidlo  a držte až kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa automaticky prednastavený čas.

Zopakujte celý postup.

SK

Príklad 2 : V prípade programu 1 pri pečeni bagiet, je 8 hodín a vy chcete mať bagety upečené o 19:00. Pomocou tlačidiel  a  nastavte čas pečenia na 11 hodín.

Stlačte tlačidlo . Zaznie zvukový signál. Zobrazí sa nápis PROG a na časovači začne blikať dvojbodka. Začne sa odpočítavanie. Rozsvieti sa indikátor chodu. Ak sa pomýlite, alebo

chcete zmeniť načasovanie, stlačte tlačidlo  a držte až kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa automaticky prednastavený čas.

Zopakujte celý postup.

UPOZORNENIE : 47 minút pred dokončením pečenia (čiže o 18hod. 13min.) budete musieť vytvarovať bagety. V prípade, že pečiete dve várky, bagety budete musieť vytvarovať 2x47 minút pred ukončením pečenia (čiže o 17hod. 26min.).

Jednotlivé časy pre jednotlivé programy na pečenie iných druhov chleba nájdete v tabuľke času pečenia na strane 316.


Čas tvarovania pre jednotlivé programy na pečenie rôznych druhov chleba nie je zarátaný do celkového času pri odložennom štarte.

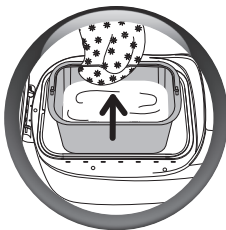
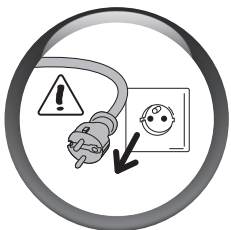
Niektoré suroviny môžu podliehať skaze. Nepoužívajte program odloženého štartu pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr alebo čerstvé ovocie.

Pri odložennom štarte sa automaticky nastaví tichý chod.



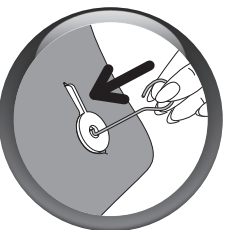
10. ZASTAVTE PROGRAM

- Na konci cyklu sa program automaticky zastaví, zobrazí sa 0:00. Zaznie viacero zvukových signálov a kontrolka prevádzky začne blikať.
- Pre zastavenie prebiehajúceho programu alebo anulovanie programu oddialenia štartu stlačte na 5 sekúnd tlačidlo .



11. VYKLOPTE SVOJ CHLIEB Z NÁDOBKY (Táto etapa sa netýka režimu „Jednotlivé chleby“)

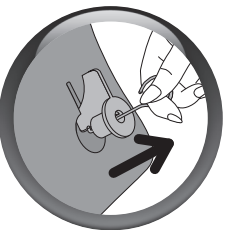
- Po skončení cyklu pečenia odpojte pekáreň z elektrickej siete.
- Vyberte nádobu na chlieb zvislým potiahnutím za rukoväť smerom nahor. Použite ochranné rukavice, rukoväť nádoby a vnútorná strana veka sú horúce.



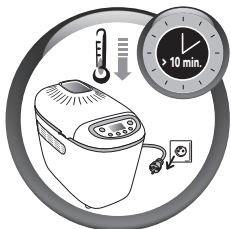
- Vyklopte teplý chlieb z nádoby a dajte ho na 1 hodinu na mriežku, aby vychladol.
- Môže sa stať, že lopatky na miesenie zostanú počas vyklápania zachytené v chlebe.

V takom prípade použite príslušenstvo „háčik“ nasledujúcim spôsobom:

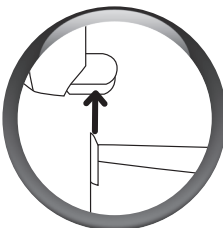
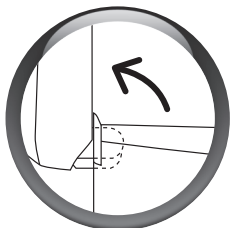
- > chlieb po vyklopení z nádoby položte ešte teplý na bok a podržte ho rukou v rukavici na pečenie,
- > vložte háčik do osi lopatky a jemne potiahnite, aby ste lopatku vybrali.
- > úkon opakujte aj v prípade druhej lopatky na miesenie,
- > chlieb postavte naspäť a nechajte ho vychladnúť na mriežke.
- Aby ste zachovali nelepivosť povrchu nádoby, na vyklápanie chleba nepoužívajte žiadne kovové predmety.



4 ČISTENIE A ÚDRŽBA



- Prístroj odpojte od zdroja energie a nechajte ho vychladnúť s otvoreným vrchnákom.
- Ak potrebujete premiešať obsah spotrebiča, zložte vrchnák.
- Vnútro a vonkajšok prístroja vyčistite za pomoci vlhkej špongie. Starostlivo vysušte.
- Umyte nádobku, lopatky na miesenie, držiak na pečenie a nelepivé plechy v teplej vode so saponátom.
- Ak lopatky na miesenie zostanú v nádobke, nechajte ich namočené na 5 až 10 minút.



- Ak je to potrebné, odmontujte vrchnák a umyte ho v teplej vode.

SK



- Žiadny diel prístroja nemožno umývať v umývačke riadu.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky ani brúsne tampóny či alkohol. Používajte jemné vlhké handričky.
- Nikdy teleso prístroja alebo vrchnák nenamáčajte do vody.
- Držiak na pečenie a nelepivé plechy nekladajte do nádobky, aby ste nepoškriabali jej povrch.

5 CYKLY

Tabuľka na stranách 316-320 popisuje prehľad jednotlivých programových cyklov.

<p>Miesenie Umožňuje formovať štruktúru cesta a tým jeho schopnosť správne nakysnúť.</p>	<p>> Pokoj Umožňuje cestu oddýchnuť si, aby sa zlepšila kvalita miesenia.</p>	<p>> Kysnutie Doba, počas ktorej pôsobí droždie, aby cesto nakyslo a vytvorila sa aróma chleba.</p>	<p>> Pečenie Mení cesto na striedku a umožňuje hneďnutie a chrumkavosť kôrky.</p>	<p>> Uchovanie v teple Umožňuje uchovať chlieb teplý aj po upečení. V každom prípade odporúčame chlieb po upečení vyklopiť z formy.</p>
---	---	---	---	---

Miesenie:



Počas tohto cyklu, okrem programov 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, môžete pridať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu, atď. Zvukový signál Vám oznámi, kedy máte zareagovať.

V priebehu programov, ktoré sú tu uvedené, stlačte 1-krát tlačidlo MENU, aby ste zistili zostávajúci čas zaznenia signálu na pridanie prísad.

Pre programy 1 a 2 stlačte dvakrát tlačidlo MENU, pomocou ktorého zistíte, koľko času zostáva do vyformovania bagety.



Pozrite si rekapituláciu tabuľku s časmi prípravystany 316-320 a stĺpec extra*. Tento stĺpec informuje o čase, ktorý sa zobrazí na obrazovke vášho zariadenia v momente, keď sa ozve zvukový signál.

Ak chcete vedieť presnejšie, kedy zaznie zvukový signál, bude stačiť, ak preniesete čas zo stĺpca "extra" do celkového času pečenia.

Napr.: "extra" = 2:51 a "celkový čas" = 3:13, prísady je možné pridávať do 22 min.

Uchovanie v teple: pri programoch 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, môžete nechať výrobok v spotrebiči. Cyklus uchovania v teple na jednu hodinu sa po pečení spustí automaticky. Na displeji sa zobrazuje 0:00 počas jednej hodiny uchovávaní v teple. Zvukový signál sa ozýva v pravidelných intervaloch.

Kontrolka prevádzky bliká.

Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po vydaní viacerých zvukových signálov.

6 SUROVINY

Tuky a oleje: vďaka tukom je chlieb mäkší, jemnejší a chutnejší. Rovnako vďaka nim vydrží dlhšie čerstvý. Príveľa tuku spomaľuje kysnutie. Ak používate maslo, robte tak za studena. Maslo nakrájajte na kocky a rovnomerne ho povhadzujte do zmesi na pečenie. Nepoužívajte teplé maslo. Dbajte na to, aby maslo neprišlo do kontaktu s droždím, pretože by mohlo zabrániť jeho rehydratovaniu.

Vajcia: vajcia obohacujú cesto, zlepšujú farbu chleba a napomáhajú dobrému vývoju striedky. Recepty sú vyrábané na použitie priemerne veľkých vajíč s hmotnosťou 50 g, ak sú vajcia väčšie, odoberte z pridanej tekutiny, ak sú menšie, pridajte tekutiny viac.

Mlieko: Mlieko môžete použiť čerstvé (ak nie je v recepte uvedené inak, používame studené mlieko) alebo sušené. Mlieko má emulgačný účinok a napomáha tak k vytvoreniu krajšej, rovnomernejšej striedky.

Voda : voda rehydratuje a aktivuje droždie. Hydratuje tiež škrob obsiahnutý v múke a umožňuje vytvorenie striedky. Vodu môžeme čiastočne alebo úplne nahradiť mliekom alebo inými tekutinami. Teplota: viď odsek v kapitole "príprava receptov" (str. 139).

Múka : hmotnosť pridanej múky sa líši v závislosti od typu použitej múky. Podľa kvality múky sa môžu líšiť aj výsledky pečenia. Múku skladujte v hermeticky uzavretých nádobách, pretože má tendenciu reagovať na meniace sa klimatické podmienky vstrebávaním, alebo naopak strácaním vlhkosti. Pred použitím obvyčajnej múky uprednostnite použitie tzv. "silnej", "chlebovej" alebo "pekárenskej" múky. Pridaním ovsu, otrúb, pšeničných klíčkov, raže alebo celých zŕn získate hutnejší a ťažší chlieb.

Ak sa v recepte neuvádza inak, odporúčame použitie múky T55, V prípade použitia špeciálnych múkových zmesí na pečenie chleba, briošiek či francúzskych zemličiek neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 1000 g. Pri používaní takýchto zmesí sa riadte pokynmi výrobcu. Na výsledky pečenia vplyva aj preosiatie múky: čím je múka kompletnejšia (to znamená, že obsahuje pôvodné časti pšeničného zrna, vrátane jeho vonkajšej vrstvy), tým cesto menej nakysne a chlieb bude hutnejší.

Cukor : používajte biely alebo hnedý cukor, prípadne med. Nepoužívajte kockový cukor. Cukor predstavuje výživu pre droždie, dodáva chlebu dobrú chuť a zlepšuje farbu kôrky.

Sol' : dodáva jedlu chuť a reguluje aktivitu droždia. Nemala by prísť do priameho kontaktu s droždím. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne príliš rýchlo. Zlepšuje tiež štruktúru cesta.

Droždie : pekárske droždie existuje vo viacerých formách: čerstvé v kockách, sušené aktívne droždie na rehydratáciu alebo sušené instantné droždie. Droždie sa dá kúpiť v supermarkete (v oddelení pečiva alebo v chladiacich regáloch) alebo čerstvé v pekárni. Čerstvé alebo instantné droždie pridávajte priamo do nádoby na chlieb s ostatnými prísadami. Pri použití čerstvého droždia ho nezapodnite rozdrobiť medzi prstami aby ste tak uľahčili jeho rozpúšťanie. Iba sušené aktívne droždie (vo forme malých guľčiek) treba pred použitím rozmiešať v troche vlažnej vody. Voda by mala mať teplotu okolo 35°C, pri nižšej teplote bude droždie menej aktívne, pri vyššej by mohlo stratiť svoje kysnuté schopnosti. Dodržujte predpísované množstvá a pri použití čerstvého droždia nezabudnite vynásobiť množstvo (viď tabuľku nižšie).

SK

Vzťah medzi množstvom sušeného droždia a hmotnosťou čerstvého droždia:

Sušené droždie (v kávových lyžičkách)
1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5
Čerstvé droždie (v gramoch)
9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodatocne prísady (sušené ovocie, olivy, kúsky čokolády atď.) : recepty si môžete upraviť podľa seba pridaním ľubovoľných dodatocných prísad, pričom treba dbať na nasledujúce zásady :

- > pri pridávaní prísad, najmä tých krehkejších, je potrebné rešpektovať zvukový signál,
- > tvrdšie semená (ako ľan alebo sezam) môžete pridať už od začiatku miesenia, môže to zjednodušiť použitie pekárne (napríklad v prípade odloženého štartu),
- > kúsky čokolády odporúčame pred pridaním zmraziť, aby sa počas miesenia nerozpustili,
- > vlhké alebo masťné prísady (napríklad olivy, kúsky slaniny) odporúčame riadne vysušiť pomocou savého papiera, a následne ich pomúčiť, pre lepšie a rovnomernejšie zamiesenie do cesta,
- > prísady nepridávajte v príliš hojnom množstve, aby ste nenarušili kysnutie cesta, vždy dodržujte pokyny v receptoch,
- > dbajte na to, aby vám prísady nepopadali mimo nádoby.

7 PRAKTICKÉ RADY

1. PRÍPRAVA PODĽA RECEPTOV

- Všetky použité prísady musia mať izbovú teplotu (pokiaľ sa neuvádza inak) a musia byť presne namerané.
 - Kvapaliny odmerajte za pomoci dodanej odmerky. Použite dodaný dvojitý dávkovač na meranie kávovou lyžicou na jednej strane a polievkovou lyžicou na strane druhej.** Nepresné meranie sa odzrkadlí v zlých výsledkoch.
- Dodržiavajte poradie prípravy

<ul style="list-style-type: none"> > Kvapaliny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko) > Soľ > Cukor > Prvá polovica múky 	<ul style="list-style-type: none"> > Práškové mlieko > Osobitné tuhé prísady > Druhá polovica múky > Droždie
---	--
- Dôležité je tiež presné odváženie múky. Preto ju treba odvážiť za pomoci kuchynskej váhy. Používajte instantné pečárske droždie vo vrecúsku. Pokiaľ nie je v recepte uvedené inak, nepoužívajte chemické droždie. Keď sa vrecúsko s droždím otvorí, musí sa použiť do 48 hodín.
- Aby ste zabránili porušeniu pripraveného cesta počas kysnutia, odporúčame Vám, aby ste všetky prísady do nádoby vložili už na začiatku, aby ste počas cyklu nemuseli otvárať vrchnák (pokiaľ sa neuvádza inak). Prísne dodržiavajte poradie pridávania prísad a množstvá uvedené v receptoch. Najprv tekutiny, potom tuhé prísady. **Droždie by nemalo prísť do kontaktu s tekutinami, soľou a cukrom.**
- **Príprava na cesto je veľmi citlivá na teplotu a vlhkosť.** V prípade vysokej teploty odporúčame používať studenšie tekutiny, ako používame bežne. Podobne, pri nízkej teplote je možné, že bude potrebné použiť vlažnú vodu alebo mlieko (nikdy neprekročte teplotu 35°C). Na dosiahnutie optimálneho výsledku odporúčame dodržiavať celkovú teplotu 60 °C (teplota vody + teplota múky + teplota okolia). Príklad: ak je izbová teplota vo vašom dome 19 °C, zabezpečte, aby teplota múky bola 19 °C a teplota vody 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).
- **Niekedy je tiež vhodné skontrolovať stav cesta uprostred miesenia:** malo by tvoriť homogénnu guľu, ktorá sa dobre odlepuje od stien.
 - > ak sa vyskytujú zvyšky múky nezamiešané do cesta, treba pridať viac vody,
 - > v opačnom prípade prípadne treba pridať trochu múky.
 Treba pridávať veľmi pomaly (maximálne 1 polievková lyžica naraz) a počkať, či došlo, alebo nie, k zlepšeniu, až potom skúsíť znova.
- **Bežnou chybou je myslieť si, že pridaním droždia cesto viac nakysne.** Naopak, príliš veľa droždia urobí cesto krehkejším, cesto príliš nakysne a počas pečenia sa prepadne. Stav môžete skontrolovať tesne pred pečením jemným poklopaním končekmi prstov: cesto by malo jemne odporovať a odtlačky prstov by mali postupne miznúť.
- Pri vypracovávaní cesta ho netreba spracovávať príliš dlho, hrozí, že nedosiahnete želaný výsledok.

2. POUŽÍVANIE VÁŠHO PRÍSTROJA NA PEČENIE CHLEBA

- **V prípade prerušenia elektrického prúdu:** ak počas cyklu dôjde k prerušeniu programu prerušením elektrického prúdu alebo nesprávnym manipulovaním, prístroj je vybavený ochranou, vďaka ktorej sa počas 7 minút uchová nastavenie programu. Cyklus bude pokračovať tam, kde sa zastavil. Po uplynutí tejto doby sa nastavenie programu stratí.
- **Ak po sebe nadväzujete dva programy pečenia Klasických chlebov,** počkajte 1 hodinu a až potom spustíte druhú prípravu. Ak tak neurobíte, zobrazí sa hlásenie o chybe E01. (s výnimkou programov 1 a 12).
- Pre program bageta po etapách hnetenia a kysnutia cesta, musíte cesto použiť do jednej hodiny po zvukovom signály. Po prekročení tejto doby sa stroj zresetuje a program bageta je stratený.


8 PRÍPRAVA A VÝROBA BAGIET

Pri pečení budete potrebovať nasledujúce pomôcky: 1 stojan na pečenie bagiet (5), 2 teflónové plechy na pečenie bagiet (6), 1 nôž na zárezy (7) a 1 štetec (11).

1. Ako zmiešať a nechať nakysnúť cesto.

• Zapojte pekáreň do elektrickej siete.



- Po zaznení zvukového signálu sa automaticky zobrazí program 1.
- Vyberte požadovanú farbu kôrky.
- Odporúčame piecť iba na prvom stupni, inak by bol výsledok príliš prepečený.
- Ak sa rozhodnete pre pečenie dvoch várok: odporúčame vám vytvárať všetky bochníky naraz a polovicu odložiť do chladničky na druhú várku.
- Stlačte tlačidlo . Rozsvieti sa indikátor chodu a na časovači začne blikať dvojbodka.



Poznámky :

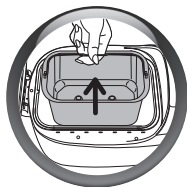
- Počas doby miesenia je normálne, že niektoré časti cesta sa dobre nepremiesia.
- Po skončení prípravy cesta prejde pekáreň do režimu spánku. Niekoľko zvukových signálov vám oznámi že miesenie a kysnutie cesta je dokončené a indikátor chodu zariadenia bliká. Rozsvieti sa kontrolka vytvarovania bagety.

SK

Po etapách miesenia a kysnutia cesta musíte použiť svoje cesto v priebehu hodiny, ktorá nasleduje po doznení zvukových signálov. Potom prístroj ukončí nastavenie a program sa stratí. **V tomto prípade odporúčame použiť program 3 pre pečenie bagety.**

2. Príklad prípravy a pečenia bagiet

Pre pomoc pri uskutočnení etáp konzultujte dodanú príručku na prípravu. Ukážeme Vám niekoľko spôsobov pečenia, po niekoľkých pokusoch však nadobudnete vlastný spôsob prípravy chleba.



- Vyberte z pekárne nádobu na chlieb.
- Jemne si pomúčte pracovnú dosku.
- Vyberte cesto z nádoby a položte ho na dosku.
- Z cesta vytvarujte guľu a nožom ju rozdeľte na 4 časti.
- Dostanete tak 4 bochníky s rovnakou hmotnosťou, ktoré musíte následne vyformovať do tvaru bagiet.

Abyste boli vaše bagety nadýchanější, nechajte jednotlivé bochníky před tvarovaním 10 minut postáť.

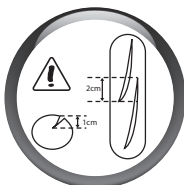
Dĺžka bagety by mala súhlasiť s dĺžkou teflónového plechu (približne 18 cm).

Chuť vášho chleba môžete upravovať rôznymi posýpkami. Stačí vytvarované cesto navlhčiť a povlať v sezamových zrnách alebo v maku.




- Bagety po vytvarovaní uložte na teflónové plechy.

Bagety ukladáme tak, aby sa miesta, kde sme cesto spájali, nachádzali na spodnej strane.



- Pre optimálny výsledok narežte bagety z vrchu šikmými rezmi zúbkovaným nožom, alebo priloženým nožom na zárezy, do hĺbky približne 1 cm.

Vzhľad vášho chleba môžete meniť, bagety sa dajú narezať aj jedným pozdĺžnym rezom po celej dĺžke.

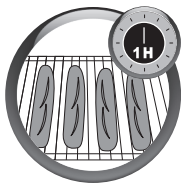
- Pomocou priloženého štetca na pečenie hojne zvlhčíte povrch bagety. Dbajte na to, aby sa voda nenahromadila na teflónových plechoch.
- Umiestnite dva teflónové plechy s bagetami na priložený stojan na pečenie bagiet.
- Umiestnite stojan do pekárne na miesto nádoby na chlieb.
- Znovu stlačte tlačidlo pre opätovné zapnutie programu , bagety sa začnú piecť.


**• Na konci cyklu si môžete vybrať z dvoch možných postupov:
po upečení 4 bagiet**

- Odpojte pekáreň. Vyberte stojan na bagety.
- Vždy používajte bezpečnostné rukavice, pretože stojan je veľmi horúci.
- Bagety odstráňte z telónových plechov a nechajte ich vychladnúť na mriežke.

pri pečení 8 bagiet (2x4)

- Vyberte stojan na bagety. Vždy používajte bezpečnostné rukavice, pretože stojan je veľmi horúci.



- Bagety odstráňte z telónových plechov a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
- Vyberte ďalšie 4 bagety z chladničky (predom narezané a navlhčené).
- Umiestnite ich na teflónové podložky (pozor aby ste sa nepopáliili).
- Stojan opäť vložte do pekárne a znovu stlačte tlačidlo .
- Po skončení pečenia môžete pekáreň odpojiť.
- Bagety odstráňte z telónových plechov a nechajte ich vychladnúť na mriežke.

**ZÁKLADNÉ PEČIVO (PROGRAM 4)**

cc > Kávová lyžička
cs > Polievková lyžica


● Pečenie do zlatista
> Priemerné

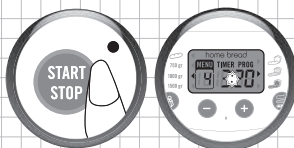
● Jednotková hmotnosť
> 1000 g

Prísady

Olej > 2 cs
Voda > 325 ml
Sol> 2 cc
Cukor > 2 cs
Mlieko v prášku > 2,5 cs
Múka T55 > 600 g
Sušené droždie > 1,5 cc

1 Ak chcete začať s receptom, pozrite si etapy 1 až 7 v časti "používanie".

2 Následne, spustíte program ZÁKLADNÉ PEČIVO, stlačíte tlačidlo . Rozsvieti sa kontrolka chodu. Začnú blikať oba body na časovači. Cyklus sa spustí.



3 Na konci cyklu pozri etapu 11.

Dôležité: Na základe toho istého princípu môžete zrealizovať ostatné recepty pre tradičné pečivo: **francúzske pečivo, Kompletné pečivo, Sladké pečivo, Rýchle pečivo, Pečivo bez Gluténu, Pečivo bez soli**, stačí len zvoliť príslušný program cez tlačidlo menu.

SK

**BAGETA (PROGRAM 1)**

Na výrobu 4 bagiet s hmotnosťou približne 100 g

cc > Kávová lyžička
cs > Polievková lyžica

● Pečenie do zlatista
> Priemerné

Ingrédients

Voda > 170 ml
Sol> 1 cc
Múka T55 > 280 g
Sušené droždie > 1 cc








Pre tento recept si pozrite časť 9 "Príprava a výroba bagiet".



Ak chcete, aby boli vaše bagety ešte väčšie, pridajte do receptu ešte 1 cs oleja. ak chcete aby mali vaše 4 pečivá lepšiu farbu, pridajte 2 cc cukru.

9 AKO ZDOKONALIŤ VAŠE VÝSLEDKY

1. PRE PEČIVO

Nedosiahli ste želaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže s riešením.	PROBLÉMY					
	Príliš nakysnutý chlieb	Chlieb po prílišnom nakysnutí spľasol	Chlieb málo nakysol	Kôrka málo prepečená	Hnedé boky, ale chlieb málo upečený	Múka na bokoch a vrchu chleba
MOŽNÉ PRÍČINY						
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo 				●		
Málo múky		●				
Príliš veľa múky			●			●
Málo drozdia			●			
Príliš veľa drozdia		●		●		
Málo vody			●			●
Príliš veľa vody		●			●	
Málo cukru			●			
Zlá kvalita múky			●	●		
Prísady nie sú v správnom množstve (príliš veľké množstvo)	●					
Príliš teplá voda		●				
Príliš studená voda			●			
Neprispôsobený program			●	●		




2. PRE BAGETY

Nedostiahli ste želaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže s riešením.	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Cesto nemá rovnomerný prierez.	Obdĺžnikový tvar na začiatku nie je pravidelný alebo rovnomerne hrubý.	Ak je to potrebné, cesto zarovnajzte valčekom.
Cesto sa lepí, ťažko sa tvarujú menšie bochníky.	V zmesi je príliš veľa vody.	Znížte množstvo vody.
	Voda, ktorú ste pridali bola príliš teplá.	Jemne si pomúčte ruky, podľa možnosti nemúčte cesto ani dosku. Pokračujte v príprave bochníkov.
Cesto sa trhá.	V múke nie je dostatok lepku.	Použite pekárenskú múku (T 45).
	Cesto nie je dostatočne poddajné.	Pred vytvarovaním ho nechajte 10 min. postáť.
	Jednotlivé tvary bochníkov nie sú rovnaké.	Odvážte bochníky aby mali rovnakú veľkosť.
Cesto je príliš husté/tvrdé, nedá sa tvarovať.	V zmesi nie je dostatok vody	Skontrolujte, či ste dodržali pokyny v recepte. V prípade, že múka dobre neabsorbuje, pridajte trochu vody.
	V zmesi je príliš veľa múky.	Chlieb nahrubo vytvarujte a pred konečným dotvarovaním nechajte postáť. Pred miesením pridajte trochu vody navyše.
	Cesto ste príliš premiesili.	Pred tvarovaním ho nechajte 10 minút postáť. Dosku pomúčte čo najmenej. Pri tvarovaní cesta postupujte zľahka, cesta sa dotýkajte čo najmenej. Tvarujte v dvoch etapách oddelených päťminútovou prestávkou.
Malé bochníky sa dotýkajú a nie sú dostatočne prepečené.	Zlé umiestnenie na plechoch.	Pri rozmiestnení bochníkov na plechy využite ich celú plochu.
	Príliš tekuté cesto.	Presnejšie dávkovať tekutiny. Recepty rátajú s použitím 50 gramových vajec. Ak sú vajcia väčšie, rozdiel odoberte z vody.
Malé bochníky sa prilepili na podložky, sú prihoreté.	Nadmerné potretie cesta.	Zmeňte nastavenie požadovanej farby kôrky na svetlejšiu. Dbajte na to, aby vám pri potieraní chleba nestekalo na plech.
	Cesto ste príliš navlhčili.	Zo štetca odstráňte prebytočnú vodu.
	Plech sa príliš lepia.	Pred tým, ako na ne uložíte cesto, plechy zľahka naolejujte.
Malé bochníky nie sú dostatočne tmavé.	Zabudli ste bochníky cesta potrieť pred vložením do pekárne vodou.	Pri ďalšom pečení buďte pozornejší.
	Pri tvarovaní ste bochníky príliš pomúčili.	Pred vložením do pekárne cesto riadne potrite vodou pomocou štetca.
	Teplota okolia je príliš vysoká (+ 30°C).	Použite chladnejšiu vodu (medzi 10 a 15°C) a/alebo trochu menej droždia.

SK

Nedosiahli ste želany výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže s riešením.	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÁ PRÍČINA
Malé bochníky nie sú dostatočne nakysnuté.	Zabudli ste do zmesi pridať droždie/ pridali ste málo droždia.	Riadte sa pokynmi v recepte.
	Je možné, že vaše droždie bolo prliš staré.	Overte si dátum spotreby.
	V ceste nebol dostatok vody.	Skontrolujte, či ste dodržali recept. V prípade, že múka príliš absorbuje vlhkosť, pridajte trochu vody.
	Malé bochníky ste počas tvarovania príliš stláčali.	Pri tvarovaní s cestom pracujte čo najmenej.
	Cesto ste príliš premiesili.	
Malé bochníky príliš narástli.	Priveľa droždia.	Pridávajte menej droždia.
	Cesto príliš nakyslo.	Po uložení na plechy bochníky jemne splašnite.
Zárezy na ceste sa neotvorili.	Cesto je lepkavé: pridali ste priveľa vody.	Bochníky odznovu vytvarujte pomúčenými rukami. Podľa možnosti nemúčte dosku ani bochníky.
	Čepeľ nie je dostatočne ostrá.	Použite priložený nôž na zárezy alebo ostrý nôž s malými zúbkami.
	Pri zarezávaní ste postupovali prliš pomaly.	Do cesta zarezávajte rýchlym pohybom, bez zaváhania.
Zárezy majú tendenciu znova sa zavrieť, alebo sa počas pečenia neotvorí.	Cesto bolo príliš lepkavé: pridali ste doň priveľa vody.	Skontrolujte, či ste postupovali podľa receptu. V prípade, že múka nedostatočne absorbuje vodu, pridajte jej o trochu viac.
	Povrch cesta nebol po vyformovaní dostatočne napnutý.	Vytvarujte bochníky odznova, cesto viac natahnite obrútením okolo palca.
Cesto sa počas pečenia trhá na krajoch.	Hĺbka zárezov je nedostatočná.	Ako majú vyzerat' ideálne zárezy sa dozviete na strane 141.

10 POKYNY NA ODSTRÁNENIE TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Lopatky na miesenie sa zachytili v nádobke.	<ul style="list-style-type: none"> • Pred vybratím ich navlhčite vodou.
Lopatky na miesenie sa zachytili v chlebe.	<ul style="list-style-type: none"> • Použite príslušenstvo na vyklopenie chleba z formy (strana 135).
Po stlačení tlačidla  sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Pekáreň je príliš teplá. Medzi dvoma cyklami urobte hodinovú prestávku (kód chyby E01). • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení tlačidla  motor pracuje, ale nenastáva miesenie.	<ul style="list-style-type: none"> • Nádobka nie je úplne vložená. • Lopatky na miesenie nie sú vložené alebo sú vložené nesprávne.
Po oddialení štartu chlieb dostatočne nenakysol alebo sa nič nestalo.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudli ste stlačiť tlačidlo  po naprogramovaní oddialeného štartu. • Droždie prišlo do kontaktu so soľou a/alebo vodou. • Chýbajú lopatky na miesenie.
Zápach spáleniny.	<ul style="list-style-type: none"> • Časť prísad spadla mimo nádobky: nechajte prístroj vychladnúť a vyčistite vnútrašok prístroja vlhkou špongiou bez saponátu. • Príprava pretiekla: príliš veľké množstvo prísad, najmä tekutín. Dodržiavajte množstvá uvedené v receptoch.

SK

11 ZÁRUKA

- Tento prístroj je určený na používanie iba v domácnosti, v prípade nevhodného použitia alebo použitia, ktoré nie je v súlade s návodom na používanie, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a záruka sa stáva neplatnou.
- Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na používanie: Používanie, ktoré nie je v súlade s návodom na používanie, zbavuje spoločnosť akejkoľvek zodpovednosti.

12 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- V súlade s platným nariadením sa každý prístroj, ktorý sa viac nepoužíva, musí úplne zneškodniť: odpojte a odrežte kábel predtým, ako prístroj likvidujete.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
BG	ТЕПЛО (гр.)	ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО	ОБЩО ВРЕМЕ (ч.)	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА	ДООФОРМЯНЕ	ИЗПИЧАНЕ 1-ва ПАРТИДА (ч.)	ИЗПИЧАНЕ 2-ра ПАРТИДА (ч.)	ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.)	СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.)
CS	HMOTNOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	TVAROVÁNÍ	PEČENÍ 1. VÁRKY (h)	PEČENÍ 2. VÁRKY (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNALU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
HU	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)
PL	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCIS-TOBRAZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	WYRABIANIE	PIECZENIE 1 WSAD (h)	PIECZENIE 2 WSAD (h)	CZAS WYŚWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)
RO	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)	MENTINERE LA CALD (h)
SK	HMOTNOST (g)	POTIERANIE ŽLTOM	CELKOVÝ ČAS (h)	ČAS PŘÍPRAVY	TVAROVANIE	PEČENIE 1. VÁRKA (h)	PEČENIE 2. VÁRKA (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNALOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (hours)	BAKING 2nd BATCH (hours)	TIME DISPLAYED ON BEEPING (h)	KEEP WARM (hours)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOSTRADO AL SONAR EL TÍPIDO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
SR	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SERIJE (h)	PEČENJE 2. SERIJE (h)	VREME ZVUČNOG SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE E TOPLOTE (h)
HR	TEŽINA (g)	TAMNJEJE	UKUPNO VRJEME (h)	VRJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SMJESE (sati)	PEČENJE 2. SMJESE (sati)	VRJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE E TOPLINE (sati)
SL	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PRIPRAVE	GNETENJE	PEČENJE 1. PEKE (h)	PEČENJE 2. PEKE (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)
BS	TEŽINA (g)	ZAPEČENOST	UKUPNO VRJEME (h)	VRJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. PEČNICA (h)	PEČENJE 2. PEČNICA (h)	PRIKAZANOVRJEME U TRENUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
TR	AĞIRLIK (g)	KABUK KIZARTMA SEVİYESİ	TOPLAM ZAMAN (sa)	HAZIRLAMA SÜRESİ	ŞEKİL VERME	PIŞIRME 1 (sa)	PIŞIRME 2 (sa)	BİP SİRASINDA GÖSTERİLEN ZAMAN (sa)	SICAK TUTMA (sa)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	02:02	1:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

A	B	C	D	E	K	J	L
BG	ТЕГЛО (гр.)	ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО	ОБЩО ВРЕМЕ (ч.)	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА	Етан (ч.)	ВРЕМЕ - ИЗПИЧАНЕ НА ДИКТИЛЕА ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.)	СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.)
CS	HMOTNOST (g)	OPĚCĚNÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	Pečení (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
HU	SÚLY (g)	BARNÍTÁS	TELJES IDŐ (h)	ELŐKÉSZÍTÉS IDŐ	SÚTÉS (h)	KIJELZET IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h)	MELEGEN TARTÁS (h)
PL	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCIS-TOBRAZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	PIECZENIE (h)	CZAS WYŚWIET-LANY PRZY SYGNALE DZWIĘKOWYM (h)	UTRZYMY-WANIE W CIEPLE (h)
RO	CANTI-TĂȚI (g)	RUMENIRE	DURATĂ TOTALĂ (h)	TIMP DE PREPARARE	COACERE (h)	ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h)	MENȚINERE LA CĂLD (h)
SK	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (h)	ČAS PŘÍPRAVY	PEČENIE (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVU-KOVÝM SI-GNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	BAKING (h)	KEEP WARM (hours)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
SR	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČEN-OSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PŘIPREME	PEČENJE (h)	VREME ZVUČNOG IGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
HR	TEŽINA (g)	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PŘIPREME	PEČENJE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
SL	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PŘIPRAVE	Peka (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)
BS	TEŽINA (g)	ZAPEČENOST	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PŘIPREME	VRIJEME PŘIPREME TIJESTA (h)	PRIKAZANO VRI-JEME U TREUTNKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
TR	AGIRLIK (g)	KABUK KIZARTMA SEVİYESİ	TOPLAM ZAMAN (sa)	HAZIRLAMA SÜRESİ	PİŞİRME (sa)	SİCAK TUTMA (sa)	Ekstra (sa)
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
4	750 g		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		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32

A	B	C	D	E	K	J	L
5	750 g	1 2 3	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		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	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		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	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		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	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		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

A	B	C	D	E	K	J	L			
10	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			
	11	750 g	1		03:10		02:10	01:00	01:00	02:37
		1000 g			03:15			01:05		02:42
		1500 g			03:20			01:10		02:47
750 g		2	03:10	01:00	02:37					
1000 g			03:15	01:05	02:42					
1500 g			03:20	01:10	02:47					
750 g		3	03:10	01:00	02:37					
1000 g			03:15	01:05	02:42					
1500 g			03:20	01:10	02:47					
12		750 g	1		-			/		/
		1000 g								
		1500 g								
	750 g	2	0:10 ▼	0:10 ▼		/				
	1000 g		1:10	1:10		/				
	1500 g									
	750 g	3								
1000 g										
1500 g										
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/			
14	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45			
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/			
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/			

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	CIA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպա ՄԵՐ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խմուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8

DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージビル
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 중로구 서린동 88 서린빌딩 2층, 110-790
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(0)2 20 50 022	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	0801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București

РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GRUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almagüvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GRUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Vasby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 TAIWAN	02 28333716	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

