

bread & baguettines



BG

BS

CS

HU

RO

SK

SL

SR

HR

ET

LV

LT

PL

EN

NL

DA

NO

SV

FI

TR

ES

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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

оторизиран сервизен център или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуален риск.

- Този уред не е предвиден да се ползува от деца под 8 години, както и хора с ограничени физически и ментални способности и познания, освен ако не са инструктирани или надзиравани в боравенето с уреда и предварително запознати с евентуалните рискове.

Децата не бива да играят с електроуредата.

Пазете уреда и хранващия кабел извън обсега на деца!

- Не превишавайте дозата на съставките указани в рецептите.

В подвижния съд в машината:

- Не превишавайте количеството от 1000 г тесто,
- Не превишавайте количеството от 620 г брашно и 10 г мая.

В тавите за багети:

- не надхвърляйте 400 г тесто на партида.
- не надхвърляйте 250 г брашно и 6 г мая на партида.
- Използвайте кърпа или влажна гъба, за да почистите частите, които влизат в контакт с храната.

- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван съгласно инструкциите.
- За ваша безопасност този уред отговаря на всички стандарти и регулативни норми (Директива за нисък волтаж, Електромагнитна съвместимост, Материали безопасни при досег с храна, Околна среда...).
- Използвайте уреда върху стабилна повърхност, далеч от течаща вода, която би могла да го напръска, както и не в кухненски шкаф, ниша или под рафт.
- Уверете се, че необходимото захранване кореспондира с това на вашата електрическа инсталация. Евентуална грешка при включването би довела до анулиране на гаранцията на уреда.
- Вашият електроуред трябва да се включи в заземен контакт. Ако това е невъзможно, всеки един токов удар би могъл да нанесе сериозна повреда. За вашата безопасност заземяването на контакта трябва да кореспондира със съответните стандарти за електрическа инсталация във вашата страна.
- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън.
- Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.
- Изключвайте уреда, когато приключите работа или преди да го почиствате.
- Не използвайте уреда когато:
 - Захранващият кабел е дефектен или наранен
 - Уредът е бил изпускан на пода и показва видими знаци на неизправност или не работи, както трябва.
- В тези случаи уредът трябва да бъде занесен в най-близкия сервизен център, за да се избегне евентуален риск.
- Вижте гаранционната карта.
- Всяка друга интервенция с изключение на почистване и ежедневна поддръжка, трябва да се извършва от квалифициран специалист в оторизиран сервизен център.
- Не потапяйте уреда, щепсела или захранващия кабел във вода или някаква друга течност.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси и да бъде достъпен за деца.
- Захранващият кабел не трябва да бъде в контакт с горещите части на вашия уред, близо до източник на топлина или остри ръбове.
- Не местете уреда докато работи.
- **Не докосвайте прозореца за наблюдение по време и веднага след работа с уреда. Прозорецът може да е много горещ.**
- Не изключвайте уреда като дърпате захранващия кабел.

- Използвайте удължител, който е в изправно състояние и с щепсел за заземяване. Уверете се, че параметрите на удължителя отговарят на тези, които са указани върху вашия електроуред.
- Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
- Не използвайте уреда като средство за затопляне.
- Не използвайте уреда за други приготовления освен за хляб и сладко.
- Не поставяйте хартия, карти или пластмаса в уреда и не слагайте нищо върху него.
- В случай, че някоя част на уреда се запали не се опитвайте да я изгасите с вода. Изключете уреда и зъдушете пламъците с влажна кърпа.
- За ваша безопасност използвайте аксесоари и резервни части предназначени само за вашия уред.
- **В края на програмата винаги ползвайте кухненски ръкавици за да хванете тавичката или горещите части на уреда. Уредът и аксесоарът за печене стават много горещи по време на работа.**
- Никога не покривайте въздушните отвори.
- Бъдете много внимателни, може да излезе пара, когато отворите капака в края или по време на програмата.
- **Внимавайте много, тъй като при отваряне на капака в края или по време на програмата може да излезе пара.**
- Примерното ниво на шума излизащ от този уред е 59 db.



Да пазим околната среда!

- ① Машината е изработена от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➔ Предайте ги в пункт за събиране на вторични суровини.

SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNA UPOZORENJA

BS

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

On nije namijenjen za upotrebu u sljedećim slučajevima, koji nisu obuhvaćeni garancijom:

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

Aparat koristite na stabilnoj radnoj površini, daleko od prskanja vode.

- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja na aparatu, mora obaviti ovlašteni servis.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starija od

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

- Aparat i kabal uvijek držite izvan domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

U posudi za hljeb:

- ne premašujte ukupnu količinu od 1000 g tijesta.
- ne premašujte količinu 620 g brašna i 10 g kvasca.

U kalupima za bagete:

- ne koristite više od 400 g tijesta prilikom jednog pečenja.
- ne koristite više od 250 g tijesta i 6 g kvasca prilikom jednog pečenja.
- Krpom ili vlažnom spužvom očistite dijelove koji dolaze u dodir s hranom.

- Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe aparata: svaka upotreba koja nije u skladu s ovim uputama oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Radi Vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa sigurnosnim tehničkim pravilima i standardima (direktiva o niskom naponu, elektromagnetna kompatibilnost, materijali koji su u kontaktu s hranom, okolina i sl.)
- Osigurajte da napon kabla odgovara naponu Vaših električnih instalacija.
- Svako pogrešno priključivanje aparata poništava garanciju. Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U protivnom, može doći do udara, koji će uzrokovati ozbiljna oštećenja. Radi Vaše sigurnosti, uzemljenje mora odgovarati standardima električnih instalacija u Vašoj zemlji.
- Aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna upotreba, neispravna upotreba ili upotreba koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti i garancija se poništava.
- Aparat uvijek isključite iz utičnice ukoliko ga ne koristite, kao i prilikom čišćenja.
- Aparat nemojte koristiti ako je:
 - kabal oštećen,
 - aparat ispao na pod i pokazuje vidljive znakove oštećenja ili ako ne funkcionira ispravno.
 U tom slučaju, odnesite aparat u najbliži ovlašteni servis, kako biste izbjegli svaku opasnost. Pogledajte uslove garancije.
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Nikada ne uranjajte aparat, kabal ili utičnicu u vodu ili sličnu tekućinu.
- Ne ostavljajte kabal da visi na dohvatu ruke djece.
- Spriječite da se kabal nalazi u blizini ili dodiru s vrućim dijelovima aparata, izvorom toplote ili s oštrim rubovima.
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Ne pomjerajte aparat dok je u upotrebi.
- **Ne dotičite kontrolnu ploču tokom i neposredno nakon ciklusa pečenja. Kontrolna ploča dostiže visoku temperaturu.**
- Ne isključujte aparat povlačeći kabal.
- Koristite samo ispravan produžni kabal, koji je uzemljen i osigurajte da žice imaju poprečni presjek, približno jednak aparatu.
- Ne postavljajte aparat na drugi aparat.
- Ne koristite aparat kao izvor toplote.
- Ne stavljajte papir, karton ili plastiku u aparat i ne pokrivajte ga.
- Ako se bilo koji dio aparata zapali, ne koristite vodu da biste ugasili požar. Isključite aparat i ugušite plamen vlažnom krpom.

- Zbog vlastite sigurnosti, upotrebljavajte samo nastavke i rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem aparatu.
- **Na kraju programa koristite uvijek kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili vruće dijelove aparata. Tokom upotrebe, aparat se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivajte ventilacijske otvore.
- Obratite pažnju na paru koja izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Budite vrlo pažljivi, para može biti ispuštena kad otvorite poklopac na kraju ili tokom programa.**
- Snaga zvuka koju proizvodi ovaj aparat je 59 decibela.



Pomozimo zaštititi okoline!

- ① Vaš aparat posjeduje mnogo materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrijebiti.
- ➔ Odnosite ga na za to predviđeno mjesto.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Tato domácí pekárna není navržena pro ovládání pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití.

Nesmí být používán v následujících zařízeních, jinak nelze uplatnit záruku:

- v kuchyňských koutech obchodů, kanceláří a jiných pracovišť;
- farmách;
- pro používání klienty hotelů, motelů a jiných typů ubytovacích zařízení;
- v ubytování typu bed and breakfast.
- Pekárnu nesmí používat osoby fyzicky či mentálně postižené, ani osoby se zhoršeným smyslovým vnímáním a děti. Tyto osoby smějí pekárnu používat pouze pokud je způsobilá osoba dostatečně poučila o používání, nebo pokud na ně způsobilá osoba dohlíží.
Děti je třeba hlídat, aby si s přístrojem nehrály.
- Jakékoliv zásahy do tohoto výrobku, jiné než běžné čištění a každodenní rutinní údržba,

- musí provádět autorizovaná servisní střediska.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sníženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.

Přístroj včetně přívodní šňůry udržujte mimo dosah dětí.

- Nepřekračujte doporučená množství ingrediencí, která jsou uvedena v receptech.

V nádobě na chleba:

- nepřekračujte celkové množství 1000 g těsta;
- nepřekračujte celkové množství 620 g mouky a 10 g droždí.

Na deskách na bagety:

- nepřekračujte množství 400 g těsta na jedno pečení.
- nepřekračujte množství 250 g mouky a 6 g droždí na jedno pečení.

• Části, které jsou ve styku s potravinami, očistěte hadrem nebo vlhkou houbou.

- Pokyny uvedené v této příručce si důkladně prostudujte dříve, než troubu poprvé uvedete do provozu; výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním tohoto spotřebiče nebo nerespektováním pokynů uvedených v této příručce.
- Výrobek vyhovuje všem standardům a předpisům, které se k tomuto typu výrobku vztahují (směrnice o elektrických spotřebičích, elektromagnetická kompatibilita, materiály v kontaktu s potravinami, životní prostředí, atd.)
- Domácí pekárnu umístěte na stabilní pracovní plochu, která není v dosahu stříkající vody. Nelze ji umístit do blízkosti hořlavých předmětů, např. do prostoru vestavěné kuchyňské linky s místem na odkládání novin a dopisů.
- Zkontrolujte si, že elektrické parametry pekárny odpovídají parametrům elektrické sítě, do které bude připojena. V případě chybně provedené instalace záruka poskytovaná výrobcem zaniká.
- Tento elektrický spotřebič musí být připojen do uzemněné zásuvky. V opačném případě hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Uzemnění zásuvky musí být provedeno v souladu s bezpečnostními předpisy platnými ve Vaší zemi.
- Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte toto elektrické zařízení ve venkovním prostředí.
Na použití pro komerční účely, nesprávné použití ani na závady vzniklé v důsledku nedodržení pokynů uvedených v této příručce se záruka poskytovaná výrobcem nevztahuje.
- Tento spotřebič vždy po použití vypněte. Před čištěním musí spotřebič být spolehlivě vypnutý!
- Tuto domácí pekárnu nepoužívejte v následujících případech:
 - je-li přívodní šňůra vadná nebo poškozená,
 - pokud přístroj upadl na zem a vykazuje viditelné známky poškození, anebo pokud nefunguje.V každém případě pak je nutné takový spotřebič odeslat do nejbližšího autorizovaného servisního střediska na servisní prohlídku nebo opravu. Další podrobné pokyny jsou uvedeny v záručním listu.
- Pokud dojde k poškození přívodní šňůry, její výměnu musí provést výrobce nebo autorizovaný servisní pracovník, anebo jiná řádně kvalifikovaná osoba.
- Tento elektrický spotřebič nesmí přijít do kontaktu s vodou. Nenamáčejte do vody či jiné kapaliny ani přívodní šňůru, ani zástrčku.
- Nenechávejte přívodní šňůru viset volně tak, aby byla v dosahu dětí.
- Přívodní šňůra nesmí být v blízkosti ani v kontaktu s rozpálenými částmi pekárny, v blízkosti jiných zdrojů tepla ani v dosahu předmětů s ostrými hranami.
- Nepřemísťujte přístroj pokud je zapnutý.
- **Za provozu pekárny ani bezprostředně po vypnutí se nedotýkejte průzoru, může být horký.**
- Pekárnu nevypínejte trhnutím za přívodní šňůru.
- Je-li nutné použít prodlužovací kabel, musí být v perfektním stavu, musí mít uzemněnou zástrčku a musí být vhodně dimenzovaný.
- Tento spotřebič nepokládejte na jiné elektrické spotřebiče.

- Domácí pekárnu nepoužívejte jako topné těleso.
- Nepoužívejte zařízení k přípravě jiných pokrmů než jsou chleby, moučníky a džemy.
- Do spotřebiče nekládejte papír, lepenku ani plast. Nepokládejte na tento spotřebič žádné předměty, ani ho nepřikrývejte.
- Pokud by došlo k požáru, nepokoušejte se tento spotřebič hasit vodou. V případě požáru spotřebič odpojte ze zásuvky a plameny uhasťte vlhkou utěrkou.
- Používejte výhradně příslušenství a náhradní díly od výrobce.
- **Na konci programu vždy použijte kuchyňské rukavice – pečící nádoba i části pekárny jsou rozpálené. Za provozu se pekárna zahřívá na velmi vysokou teplotu.**
- Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Na konci programu postupujte opatrně: když otevřete víko, může se vyvalit ven horká pára!
- **Budte velmi opatrní při otevření víka, protože se pára může uvolnit na konci nebo v průběhu programu.**
- Naměřená hodnota hluku tohoto výrobku je 59 dBA.



Podílejme se na ochraně životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze dále zhodnotit nebo recyklovat.

➔ Svěřte jej sběrně surovin, aby byl odpovídajícím způsobem zpracován.

BIZTONSÁGI TANÁCSOK

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK



- A készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- Ez a termék kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem fog élni:
 - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,
 - farmok,
 - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- Ez a készülék 8 éves vagy idősebb korú gyer-

emekek által is használható, továbbá csökkentett fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan személyek által is, ha azok felügyelve vannak és kaptak útmutatást a készülék biztonságos kezeléséről, valamint megértették a vele járó veszélyeket. A gyerekek ne játsszanak a készülékkel! A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek és az idősebbek is csak felügyelet mellett.

Tartsa a készüléket és a kábelt távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.

- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket.

A kenyérsütő formánál:

- ne haladja meg az 1000 g tésztamennyiséget,
- ne haladja meg az 620 g liszt- és 10 g élesztőmennyiséget.

A bagett sütőlapoknál:

- ne lépje túl a 400 g tésztát sütésenként.
- ne lépje túl a 250 g lisztet és 6 g élesztőt sütésenként.
- Az élelmiszerrel érintkező részek megtisztításához használjon rongyot vagy nedves szivacsot.

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelőséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre... távirányítóval).
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.
- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben.
A gyártó nem vállalhat semmilyen felelőséget olyan károkért, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszíti.
- Húzza ki a készüléket az aljzatból, ha már nem használja és amikor meg akarja tisztítani.
- Ne használja a készüléket ha:
 - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
 - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik. Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.
- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a vezetéknél fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábelt használjon.
- Ne helyezze a készüléket másik berendezésre.
- Ne használja a készüléket melegítésre.

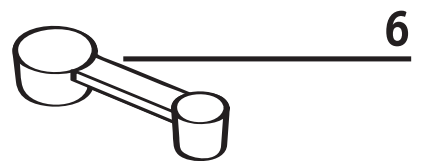
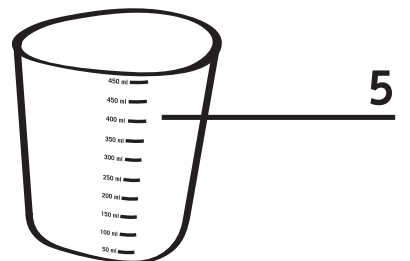
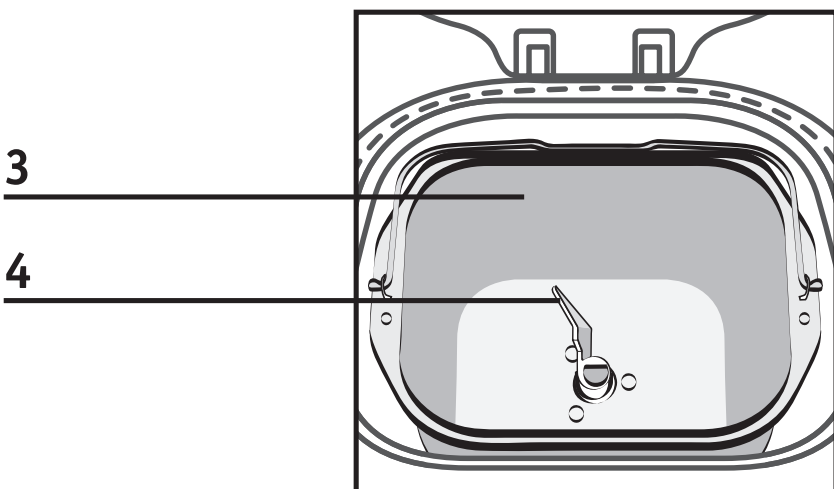
- Ne használja a készüléket másra, mint kenyér sütésre vagy dzsem készítésére.
- Ne helyezzen papírt vagy műanyagot a készülékbe, és ne helyezzen rá semmit.
- Ha a készülék bármilyen része lángra kap, ne próbálja meg vízzel eloltani. Húzza ki a készüléket. Nedves törülkövel fojtsa el a lángokat.
- Az ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kellékeket és alkatrészeket használja.
- **A program végén mindig használjon sütőkesztyűt az edény és a forró alkatrészek megérintéséhez. A készülék nagyon felforrósodhat a használat során.**
- Soha ne takarja el a szellőzőnyílásokat.
- Legyen nagyon óvatos, mert a fedél kinyitásakor gőz áramolhat ki a készülékből a program közben és a végén.
- **Legyen nagyon óvatos, gőz szabadulhat ki, amikor kinyitja a fedőt a program végén vagy közben.**
- A készülék mért zajszintje 59 dBA.



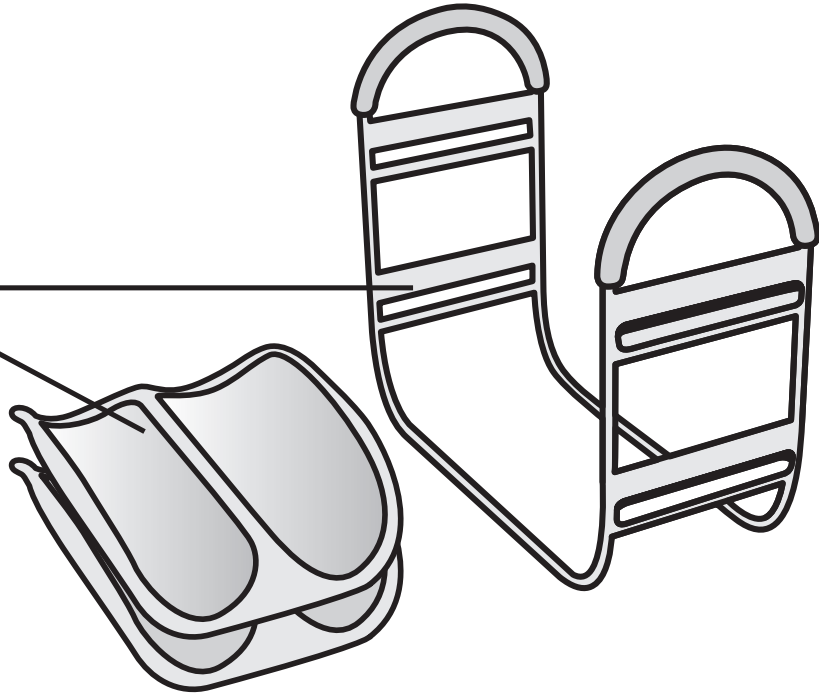
Vegyünk részt a környezetvédelemben!

① Az ön gépe számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.

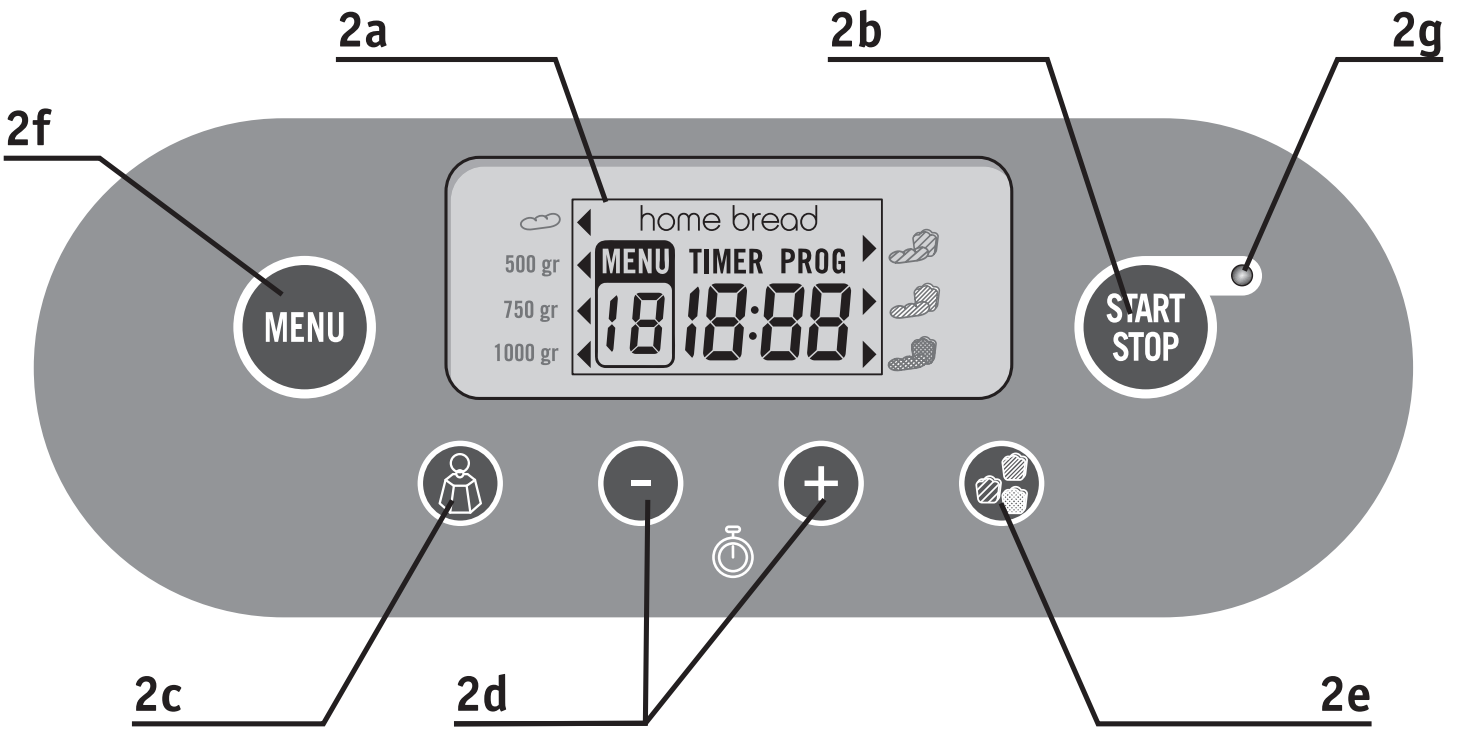
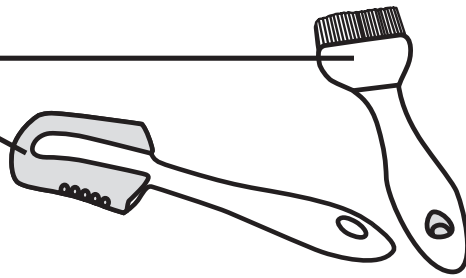
➔ Adja át egy begyűjtő központnak, hogy a feldolgozása végrehajtható legyen.



8



9



ОПИСАНИЕ

- 1 - Капак с прозорец
- 2 - Контролен панел
 - a - Дисплей
 - b - Бутон Вкл/Изкл
 - c - Определяне на количеството
 - d - Бутони за настройване на отложените старт и нагласяване на времето за програма 11
 - e - Избор за степен на препичане
 - f - Избор на програма
 - g - Светлилен индикатор в работен режим

BG

- 3 - Тавичка за хляб
- 4 - Лопатка за месене
- 5 - Разграфена мензура
- 6 - Мерителна лъжица - чаена / Мерителна лъжица - супена
- 7 - Аксесоар - кука за изваждане на бъркащите (месеците) лопатки
- 8 - носач за изпичане на багети + 2 тави с незалепащо покритие за багети
- 9 - нож за коричка + четка

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Приготвяне

1. Моля прочетете инструкциите внимателно: методът за приготвяне на хляб с този уред не е същия като ръчното приготвяне на хляб.
2. **Използвайте двойния дозатор от комплекта, за да измервате чаени лъжици от едната страна и супени от другата. Всички дозировки с лъжица са до определено ниво, а не за препълнена лъжица.** Неправилното измерване води до лоши резултати.
3. Важно е да измерите количеството на брашното прецизно. За тази цел използвайте кухненска везна. Използвайте пакети с идеално сука мая. Освен ако друго е отбелязано в рецептата не използвайте пудра захар. След като едно пакетче с мая е вече отворено, то трябва да се съхранява на студено място и да се ползва в рамките на 48 часа.
4. За успешното приготвяне на хляб използването на правилните съставки е изключително важно. Използвайте съставките преди да е изтекъл срокът им на годност и ги съхранявайте на хладно и сухо място.
5. За да избегнете разваляне на тестото ние ви препоръчваме да сложите всички съставки в тавичката за хляб в началото и да избягвате отваряне на капака, когато хлебопекарната работи (освен, ако не се препоръчва друго). Внимателно следвайте реда на съставките и количествата указани в рецептите. Първо течните, после твърдите съставки. **Маята не трябва да влиза в контакт със солта.**

Следвайте тази последователност:

- > Течности (масло, олио, яйца, вода, мляко)
- > Сол
- > Захар

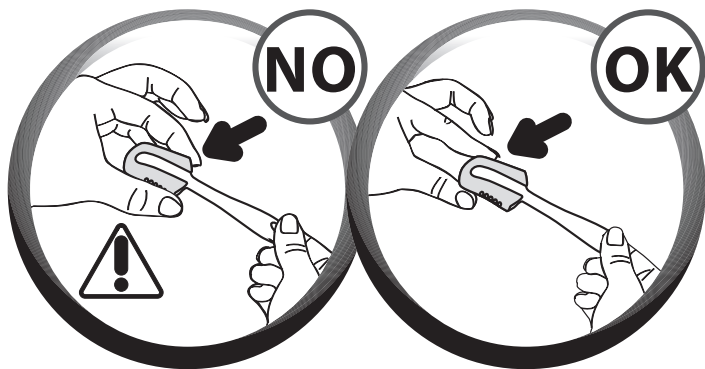
- > Брашно, първата половина
- > Сухо мляко
- > Специфични твърди съставки
- > Брашно, втора половина
- > Мая

Използване

- **Приготвянето на хляб е процес, който се влияе много от температурата и влажността в помещението.** В случай, че е много топло, използвайте течности, които са по-хладни от обикновено. По същия начин, ако е студено е необходимо да затоплите водата или млякото (никога над 35°C).
- **Също така, понякога е необходимо да се проверява състоянието на тестото по време на второто месене:** то може да се оформи като топка, която лесно би излязла извън тавичката.
 - > Ако не цялото количество брашно е размесено в тестото прибавете още малко вода.
 - > Ако тестото е твърде мокро и залепва по страните на съда вие ще трябва да добавите малко брашно.Такива корекции трябва да се правят постепенно (не повече от една супена лъжица наведнъж) и да се изчака, за да се види дали това подобрява тестото, преди да се продължи напред.
- **Често срещана грешка е да се мисли, че прибавянето на повече мая ще накара хляба да бухне повече.** Прекаленото количество мая прави структурата на хляба по-крехка и тя ще нарасне много и после ще спадне по време на изпичането. Вие можете да установите състоянието на тестото преди изпичането му като го пипнете внимателно с пръсти: тестото трябва да е леко еластично и следите от пръсти трябва да изчезнат малко по малко.

● ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Отстранете аксесоарите и всички стикери, както от вътрешната страна, така и от външната страна на уреда - **A**.
- Почистете всички части и самия уред с влажна кърпа.



Внимание!

Ножът за коричка е много остър. Работете с него внимателно.

● БЪРЗ СТАРТ

- Развийте напълно захранващия кабел и го включете в заземен контакт.
- Може да уситите лека миризма на изгоряло, когато пуснете уреда за първи път.
- Отстранете съда за хляб като повдигнете дръжката и завъртете съда леко в посока обратна на часовника. После поставете лопатката за месене - **B-C**.
- Слагайте продуктите в тавичката точно според препоръките. Уверете се, че всички продукти са прецизно измерени - **D-E**.
- Поставете тавичката за хляб в хлебопекарната. Държейки съда за дръжката, поставете върху оста така, че да пасне и завъртете по посока на часовниковата стрелка леко, за да заключите - **F-G**.
- Затворете капака. Включете хлебопекарната в контакта и я пуснете да работи. След звуковия сигнал програма 1 се показва автоматично на екрана - 800 г, средно изпичане. За достъп до програма 4 натиснете три пъти бутон **MENU** - **H**.
- Натиснете бутона **START STOP**. Таймерът започва да мига и времето ще се отброява на обратно. Светлинният индикатор за работа светва - **I-J**.
- Изключете хлебопекарната след края на готвенето или цикъла на затопляне. Извадете съда за хляб от уреда. Винаги използвайте кухненски ръкавици, тъй като дръжката на тавичката е гореща, защото е била в тавичката. Извадете топлия хляб и го поставете на плот за около 1 час, за да изстине - **K**.

За да опознаете хлебопекарната, ние ви препоръчваме да опитате рецептата **ОСНОВЕН БЯЛ ХЛЯБ** при вашето първо печене.

ОСНОВЕН БЯЛ ХЛЯБ (програма 4)	ПРОДУКТИТЕ ч.л. > чаена лъжичка - с.л. > супена лъжица	
ИЗПИЧАНЕ = СРЕДНО	1. ВОДА = 330 мл	5. СУХО МЛЯКО = 2 с.л.
ГРАМАЖ = 1000 г	2. ОЛИО = 2 с.л.	6. БРАШНО = 525 г
ВРЕМЕ = 3:09	3. СОЛ = 1 1/2 ч.л.	7. МАЯ = 1 1/3 ч.л.
	4. ЗАХАР = 1 с.л.	

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШАТА ХЛЕБОПЕКАРНА

Липсващата настройка е показана за всяка програма. Поради тази причина вие ще трябва да изберете желаната настройка ръчно.

Избор на програма

Избирайки програма трябва да направите серия от стъпки, които автоматично следват една след друга.

МЕНЮ Бутонът меню ви позволява да изберете определен брой различни програми. Времето кореспондира с избраната програма и автоматично излиза на дисплея. Всеки път, когато натиснете бутона **МЕНЮ**, номерът на програмата, отбелязан на дисплея, се сменя със следващия на програмите от 1 до 15:

- 1. Багети.** Програмата за багети ви позволява сами да пригответе багети. Тази програма протича на 3 етапа.
1ви етап > Месене и втасване на тестото
2ри етап > Оформяне (при звуковия сигнал светлинният индикатор мига срещу символа с багета ).
3ти етап > Изпичане. Цикълът за изпичане започва след оформянето на багетите (за помощ при оформянето на багетите направете справка в предоставената книжка с рецепти).
- 2. Сладки багети.** За малки сладки хлебчета: виенски хляб, млечен хляб, козуначен хляб и др. Тази програма протича по същия начин като програма 1 за багети.
- 3. Багети печене.** Програма 3 позволява да изпечете багетите от предварително приготвено тесто. Когато зададете програма 3, машината не трябва да се оставя без надзор по време на работа. За да прекъснете цикъла преди приключването му, спрете ръчно програмата, като натиснете продължително бутон **START STOP**. За тази програма не съществува средно изпичане. Препоръчваме ви да използвате цикъл за леко изпичане за сладките хлябове и за силно изпичане за солените хлябове.
- 4. Бял Хляб.** Програмата Основен бял хляб се използва за направата на хляб при рецепти, в които се използва бяло брашно.


- 5. Френски Хляб.** С програмата за френски хляб се приготвя традиционен френски бял хляб с много мека среда.
- 6. Хляб с Трици.** Програмата Пълнозърнест хляб се използва за направата на черен хляб с тъмно брашно.
- 7. Сладък Хляб.** Програмата за Сладък хляб е за рецепти, които съдържат повече захар и мазнина като кифли и млечни хлябове. Ако използвате специален вид брашно за кифлички или гевречета, не правете повече от 750 г тесто общо. Препоръчваме ви цикъл за изпичане на СВЕТЛА КОРИЧКА, когато за първи път пригответе козуначен хляб.
- 8. Бързо Изпечен бял Хляб.** Програмата за Бърз хляб е спе-циално за рецепта за БЪРЗ ХЛЯБ. При тази програма не можете да задавате грамажа и степента на изпичане на коричката. За тази рецепта водата трябва да бъде максимум 35°C.
- 9. Хляб без Глутен.** Подходяща е за хора със стомашни заболявания, които избягват глутеновите съставки в много зърнени храни (пшеница, ръж, ечемик, овес, лимец и др.) Четете описанията върху пакетите на храните. Съдът трябва да бъде винаги добре почистен, за да се избегне риск от смесване с друг вид брашна. В случай на строга анти-глутенова диета внимавайте дали използваната мая е също безглутенова. Консистенцията на безглутеновите брашна не позволява да се получи идеално тесто. Тестото залепва отстрани и трябва да бъде остъргвано с пластмасова шпатула докато се измесва. Безглутеновият хляб е по-плътен и по-блед от нормалния хляб. Само грамаж 1000 г е подходящ за тази програма.
- 10. Безсолен Хляб.** Хлябът е една от храните, които осигуряват максимална дневна дажба сол. Намалването на количеството консумирана сол води до намаляване на риска от сърдечно-съдови заболявания.
- 11. Франзели.** Програмата позволява печене от 10-70 минути с настройване на таймера през 10 минути. Може да бъде избирана самостоятелно и използвана:

а) с програмата за Хлебно тесто с мая.

б) за притопляне на приготвени и изстиналие хлябове или за да станат хрупкави.

в) за завършване на готвенето в случай, че електричеството е прекъснало по време на приготвянето на хляба.

Хлебопекарната трябва не трябва да се оставя без наблюдение, когато ползвате програма 11.

За да прекратите цикъла преди той да е свършил, програмата може да бъде спряна ръчно като натиснете бутонът .

12. Хлебно Тесто. Програмата за Тесто с мая не включва печене. Това е програма за месене и втасване за всички видове теста с мая като тесто за пица, рулца, сладки кифлички.

13. Кекс. Може да се използва за направата на сладкиши и кексове с бакпулвер. Само грамаж 1000 г е подходящ за тази програма.

14. Сладко. Програмата за Сладко автоматично приготвя мармалади и компоти (варени плодове) в съда.

15. Тесто за Паста. Програма 15 е само за месене. Тя е за еднообразна паста като юфка, например.

ЦИКЛИ


Таблицата (стр. 382-386) отбелязва спирането на различните цикли от избраната програма.

Месене


За оформяне структурата на тестото, за да може то да бухне подобре.

По време на цикъла и за програмите 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 вие може да добавяте съставки: сухи плодове или ядки, маслини, парчета бекон и др. Звуков сигнал индикира, кога можете да се намесите. Вижте сумарната таблица за времената на приготвяне (стр. 382-386) и „екстра“ колонката. Тази колонка показва времето, което ще бъде показано на дисплея, когато чуете звуковия сигнал. За по-прецизна информация относно колко преди звуковия сигнал, е изведена колонката за време „екстра“ от общото време за готвене. Например:



Избор на грама на хляба

Количеството е зададено стандартно на 1000 г. Това количество е дадено с информационна цел. Вижте рецептите за повече детайли. Програми 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 нямат настройки за количество. За програми 1 и 2 можете да изберете два грамажа:
- 400 г за една партида (4 багети), светлинният индикатор светва срещу грамаж 500 г;
- 800 г за една партида (8 багети), светлинният индикатор светва срещу грамаж 1000 г;
Натиснете бутона , за да зададете избрания продукт - 500 г, 750 г или 1000 г. Светлинният индикатор светва, след като изберете настройката.

Задаване на степен на препичане

Степента на препичане е зададена стандартно на средно ниво. Програми 8, 9 нямат настройки на степента на препичане. Възможни са 3 настройки: СВЕТЛО / СРЕДНО / ТЪМНО. Ако искате да промените зададените настройки натиснете бутона , докато светлинният индикатор покаже, че желаната настройка е включена.

Встарт/Стоп

Натиснете бутона , за да включите уреда. Обратното броене започва. За да спрете програмата или да прекратите отложеното програмиране, зъдърже бутона  натиснат за 3 секунди.

„екстра“ = 2:51 и „общо време“ = 3:13, съставките могат да бъдат добавени след 22 минути.

Пауза

Позволява на тестото да почине и да се подобри качеството на месенето.

Втасване

Времето, през което маята маята работи, за да накара тестото да бухне и да подобри вкуса си.

Изпичане

Трансформира тестото в хляб и му дава златиста, хрупкава коричка.

Затопляне

Потдържа хляба топъл след печенето. Препоръчва се, въпреки това, хлябът да бъде изваден веднага след приключване на печенето. При програми 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, вие можете да оставите приготвеното в уреда. Едночасов цикъл на автоматично следва изпичането. Във времето,

ПРОГРАМА ЗА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Вие можете да програмирате хлебопекарната да стартира до 15 часа напред, за да бъде приготвеното от вас изпечено тогава, когато искате. Тази функция не може да бъде използвана при програми 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15. Тази стъпка идва след избиране на програмата, нивото на препичане и количеството. Времето на програмата излиза на дисплея. Изчислете разликата между времето, в което стартирате програмата и времето, когато искате приготвяното от вас да бъде готово. Уредът автоматично включва продължителността на програмата в цикъла. Използвайки бутоните  и  задайте на дисплея времето, което сте изчислили ( надолу и  нагоре). Кратко натискане променя времето на интервали от 10 минути + кратък звуков сигнал. Задържането на бутона натиснат дава продължително перминаване през 10 минутни интервали.



Практични съвети

Ако има спиране на захранването: ако е по време на цикъла, програмата е прекъсната от спиране на тока или някаква злополука, хлебопекарната разполага със 7 минутна защита, през която настройките са запазени. Цикълът започва от там, от където е спрял. След изтичане на това време настройките се загубват.


Ако искате да пуснете две програми една след друга, изчакайте 1 час, преди да включите втората, за да може машината да изстине напълно.


В този случай използвайте аксесоара-кука както следва: възможно е месеците лопатки да останат залепнали в хляба, когато го извадите.

през което хляба се поддържа топъл, дисплеят показва 0:00 като точките на таймера мигат. В края на цикъла, той спира след няколко последователни звукови сигнала.

Например, часът е 8 вечерта и вие искате вашият хляб да бъде готов за 7 часа на следващата сутрин. Задайте 11:00 използвайки бутоните  и .

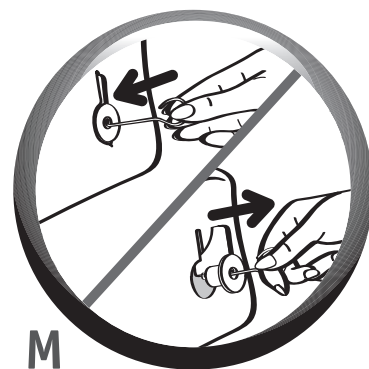
Натиснете бутона .

Чувате звуков сигнал. На таймера  започва да мига. Обратното броене започва. Светлинната индикация „Вкл“ светва.

Ако направите грешка или пожелаете да промените параметрите на времето, задръжте бутона  натиснат, докато не чуete звуков сигнал. Оставащото време се показва на дисплея. Започнете операцията отново.

Функцията „Отложен старт“ не трябва да се ползва за рецепти, които съдържат прясно мляко, сирене или пресни плодове, тъй като те може да се развалят или да изгубят вкусовите си качества.

- > Следо като сте извадили хляба го обърнете с долната част нагоре като използвате за целта кухненска ръкавица.
- > С другата ръка мушнете куката в оста на месецата лопатка **-M**,
- > Издърпайте внимателно месецата лопатка **-M**,
- > Обърнете хляба нагоре и го оставете да изстине.



СЪСТАВКИ

Мазнини и олио: мазнините правят хляба по-мек и по-вкусен. Така също той се запазва по-добре и по-дълго. Прекалената употреба на мазнина забавя втасването. Ако ползвате масло го нарежете на малки парченцар, за да се разпредели то по-добре по време на приготвянето. Вие можете да сложите 15 г масло вместо 1 супена лъжица олио. Не добавяйте горещо масло. Пазете мазнината от контакт с маята, тъй като мазнината може да попречи на рехидратацията на маята. Не използвайте нискомаслен маргарин или заместители на маслото.

Яйца: яйцата правят тестото по-богато, подобряват цвета на хляба и спомагат той да бъде по-мек. Рецептите са направени за яйца с тежина 50 г, ако вашите яйца са по-големи добавете малко брашно, ако яйцата ви са по-малки използвайте по-малко брашно.

Мляко: можете да използвате прясно мляко (студено, освен ако в рецептата не е посочено друго) или мляко на прах. Полуобезмасленото или обезмасленото мляко е най-добро за да не получи тестото тежка текстура. Млякото, също така, притежава емулсиращ ефект, като прави хляба по-мек.

Вода: Водата рехидратираща и активира маята. Тя, също така, хидратираща нишестето в брашното и помага на леката, бяла част да се оформи. Водата може частично или изцяло да бъде заменена с мляко или друга течност. **Температура: вж. параграф 1 (стр. 88) от раздел „Употреба“.**

Брашно: теглото на брашното до голяма степен зависи от типа му. В зависимост от качеството на брашното след изпичането можете да получите различни резултати. Съхранявайте брашното в плътно затворен съд, тъй като то реагира на промените в условията и абсорбира или губи влага. Използвайте стандартно брашно за хляб. Ако в тестото за хляб добавите овесено брашно, трици, пшеничен зародиш, ръжено или още пълнозърнесто брашно, ще получите по-сбит и по-малко бухнал хляб.

Използването на брашно Т55 е препоръчително, освен в случаите, когато рецептата препоръчва друг тип брашно. Ако използвате специален вид брашно за кифлички или гевречета, не правете повече от 750 г тесто общо.

Вижте указанията на производителя за начина на употреба.

Пресяването на брашното също оказва ефект върху резултатите: колкото повече брашното е цялостно (тоест колкото повече от външната обвивка на пшеницата се съдържа), толкова по-малко би бухнало тестото и хлябът би станал по-плътен.

Захар: Използвайте бяла, кафява захар или мед. Недейте да захар на бучки. Захарта действа като храна за маята, дава на хляба добър вкус и подобрява препичането на коричката. Изкуствените подсладители не могат да бъдат заместници на захарта, тъй като маята не реагира с тях.

Сол: Солта придава вкус на храната и регулира активността на маята. Възможно е, обаче, тя да не направи контакт с маята. Благодарение на солта тестото е здраво, плътно и не набъбва твърде бързо. Солта, също така, подобрява структурата на тестото. Използвайте обикновена трапезна сол. Не използвайте едра сол или заместители на сол.

Мая: пекарската мая съществува в няколко форми: свежа на малки кубчета, суха и активна за намокряне или суха и инстантна. Свежата мая се продава в сепермаркетите (пекарници или магазини за пресни продукти), но вие, също така, можете да я закупите от кварталната пекарна. В своя свеж или инстантен вариант, маята трябва да бъде сложена директно в тавичката за печене на хлебопекарната, заедно с другите съставки. Не забравяйте да натрошите свежата мая с пръсти, за да стане тя по-лесно разтворима. Само активната суха мая (на малки гранули) с малко хладка вода преди да я ползвате. Изберете температура блезка до 35°C, по-ниската температура не би позволила на маята да нарастне добре, по-високата температура би довела до загуба на силата за бухване на тестото. Съхранявайте маята

според указанията и не забравяйте, своевременно, да закупувате прясна. Ако ползвате прясна мая (вижте таблицата долу).

Еквиваленти в количество/грамаж между суха и прясна мая:

Суха мая (в ч.л.)

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

Прясна мая (в грамове)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Адитиви (маслини, парченца бекон и др.): Вие можете да придадете на рецептите индивидуалност като добавите съставки по ваш избор:

> За да добавяте следвайте звуковата сигнализация за добавяне на съставки, особено в случаите, когато добавките са запалими като сушените плодове напр.

> замразете шоколадовите пръчици за по-голяма устойчивост при месенето.

> добре отцедете твърде влажните или мазни продукти (напр. маслини, бекон), подсушете ги с домакинска хартия и леко ги набрашнете за по-добро смесване и хомогенност,

> Да намалите количеството на тежките добавки в брашното за по-добро смесване.

> Не добавяйте големи по количество допълнителни съставки, особено сирене, пресни плодове и зеленчуци, тъй като те могат да окажат влияние върху бухването на тестото.

> Да се нарязват на ситно ядките, тъй като те могат да разкъсат повърхността на печивото и в резултат на това да намалят обема му.

> Да няма съставки изпаднали извън тавичката за печене.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда и го оставете да изстине.
- Почиствайте корпуса на уреда и вътрешността на тавичката с влажна гъба. Подсушавайте добре - **L**.
- Мийте тавичката за хляб и лопатките гореща вода. Ако по лопатките за месене има остатъци ги накиснете за 5 – 10 минути.
- Ако е необходимо, почистете прозорчето с влажна кърпа.

- **Не мийте нито нето една част в съдомиялна машина.**


- Не използвайте домакински почистващи препарати, твърди гъби или алкохол. Използвайте мека и влажна кърпа.
- Никога не накисвайте корпуса на електроуреда или капака.



ПОДГОТОВКА И ПРИГОТВЯНЕ НА БАГЕТИ

За приготвянето на багети имате нужда от всички предназначени за това приставки: 1 носач за изпичане на багети (8), 2 тави с незалепващо покритие за багети (8), 1 нож за коричка (9) и 1 четка (9).

1. Месене и втасване на тестото

- Включете машината в захранването.
- След звуковия сигнал програма 1 се показва автоматично на екрана - **Н**.
- Изберете степента на изпичане.
- Не е препоръчително да се пекат само 2 багети, тъй като ще се препекат твърде много.
- Ако желаете да изпечете 8 багети (2 партиди по 4 багети): препоръчваме ви да пригответе 8-те багети и да оставите 4 в хладилника за второто печене.
- Натиснете бутон . Индикаторът за задействане светва и двете точки на таймера започват да мигат. Стартира цикълът за месене на тестото, последван от втасване на тестото - **І**.

Забележки:

- По време на етапа на месенето е нормално някои области да не бъдат добре омесени.
- Когато тестото е готово, машината за хляб преминава в икономичен режим. Няколко звукови сигнала ви уведомяват, че месенето и втасването на тестото са приключили и индикаторът за задействане мига.

Тестото трябва да се използва в рамките на един час след звуковите сигнали. След това машината се рестартира и програмата за приготвяне на багети се изтрива. В такъв случай ви препоръчваме да използвате програма 3 за изпичане само на багети.

2. Приготвяне и изпичане на багети

За помощ при изпълнението на етапите направете справка в предоставената книжка с рецепти.

В нея са представени движенията на хлебаря, но след няколко опита вие ще придобиете свой начин на оформяне. Какъвто и да бъде похватът, резултатът е гарантиран.

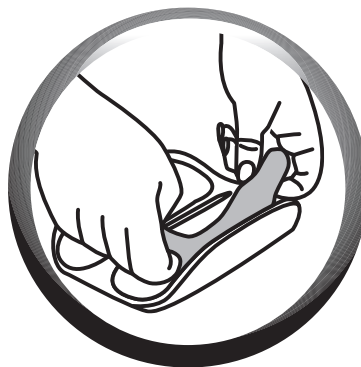
- Извадете подвижния съд от машината - **В**.
- Леко набрашнете работния плот.
- Извадете тестото от подвижния съд и го поставете върху работния плот.
- Оформете топка от тестото и с нож го разделете на 4 равни части.
- Така получавате 4 части с еднакъв грамаж, от които да оформите багети.

За по-мека среда на багетите оставете тестото да почине 10 минути, преди да ги оформите.

Дължината на багетите трябва да отговаря на размера на тавата с незалепващо покритие (около 15 см).

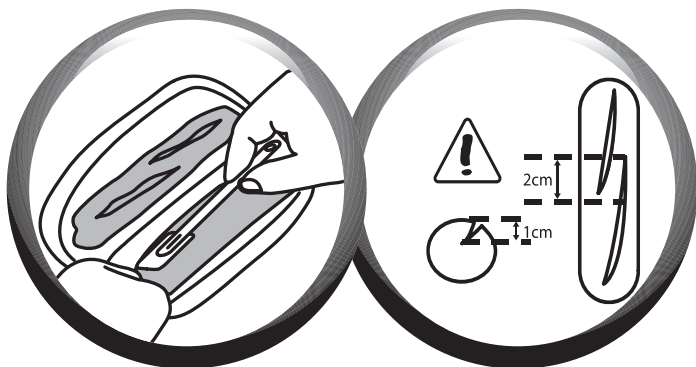
Можете да разнообразявате вкусовете, като подправяте хляба. За тази цел е достатъчно да навлажните и да овъргалите тестото в сусам или маково семе.

- След като оформите багетите, поставете ги върху тавите с незалепващо покритие.



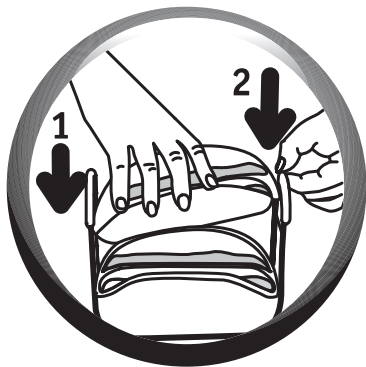
Цялата част на багетите трябва да се намира отдолу.

- За оптимален резултат разрежете горната част на багетите по диагонал с помощта на назъбен нож или на предоставения нож за коричка, за да получите отвор от 1 см.



Можете да разнообразите вида на багетите и да направите разрези с помощта на нож по цялата дължина на багетите.

- С помощта на предоставената домакинска четка обилно навлажнете горната част на багетите, като избягвате върху тавите с незалепващо покритие да се събира вода.
- Поставете 2-те тави с незалепващо покритие с багетите върху предоставения носач за багети.



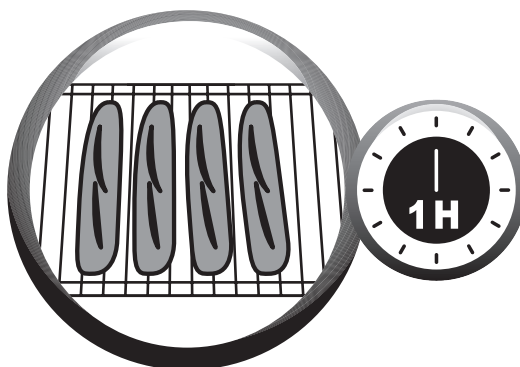
- Поставете носача за багети в машината за хляб на мястото на подвижния съд.
- Натиснете отново бутона **START STOP**, за да стартирате отново програмата и започнете печенето на багетите.

В края на изпичането имате 2 възможности: при партида от 4 багети

- Изключете машината от захранването. Извадете носача за багети. Винаги използвайте кухненски ръкавици, защото носачът е много горещ.
- Извадете багетите от тавите с незалепващо покритие и ги оставете да изстинат върху решетка.

при партида от 8 багети (2x4)

- Извадете носача за багети. Винаги използвайте кухненски ръкавици, защото носачът е много горещ.
- Извадете багетите от тавите с незалепващо покритие и ги оставете да изстинат върху решетка.
- Извадете останалите 4 багети от хладилника (предварително разрязани и навлажнени).
- Поставете ги в тавите (без да се изгорите).
- Поставете отново носача в машината и отново натиснете **START STOP**.
- В края на изпичането можете да изключите машината от захранването.
- Извадете багетите от тавите с незалепващо покритие и ги оставете да изстинат върху решетка.



РЕЦЕПТИ

За всяка рецепта слагайте съставките в точния ред, който е даден. В зависимост от избраната рецепта и кореспондиращата програма можете да погледнете кратката таблица за времето на приготвяне (стр. 382-386) и да проследите края на различните цикли. Не променяйте количеството и не пропускайте съставки, тъй като това може да промени критичния баланс в рецептата.

ч.л. = чаена лъжичка - с.л. = супена лъжица

ПРОГ. 1 - БАГЕТИ

За приготвяне на 4 или 8 багети по около 100 г

	400 г	800 г
1. Вода	150 ml	300 ml
2. Сол	3/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.
3. Бяло брашно Т55	245 г	490 г
4. Мая	1 ч.л.	2 ч.л.

ПРОГ. 2 - СЛАДКИ БАГЕТИ

За приготвяне на 4 или 8 багети по около 100 г

	400 г	800 г
1. Мляко	140 ml	280 ml
2. Сол	3/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.
3. Захар	2 с.л.	4 с.л.
4. Бяло брашно Т55	210 г	420 г
5. Мая	1 ч.л.	2 ч.л.

И след звуковия сигнал

7. Масло	25 г	50 г
----------	------	------

ПРОГ. 4 - БЯЛ ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	190 ml	250 ml	330 ml
2. Слънчогледово олио	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
3. Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухо мляко	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
6. Бяло брашно Т55	345 г	455 г	605 г
7. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 5 - ФРЕНСКИ ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 ml	275 ml	365 ml
2. Сол	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
3. Бяло брашно Т55	350 г	465 г	620 г
4. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 6 - ХЛЯБ С ТРИЦИ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	205 ml	270 ml	355 ml
2. Слънчогледово олио	1 1/2 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
3. Сол	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
4. Захар	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
5. Бяло брашно Т55	130 г	180 г	240 г
6. Блнозърнесто брашно Т150	200 г	270 г	360 г
7. Мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 7 - СЛАДЪК ХЛЯБ

КОЗУНАК	500 г	750 г	1000 г
1. Яйца разбити*	100 г	100 г	150 г
2. Масло, разтопено	115 г	145 г	195 г
3. Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 1/2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
5. Мляко	55 ml	60 ml	80 ml
6. Бяло брашно Т55	280 г	365 г	485 г
7. Мая	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Опция: 1 ч.л. портокалова вода.

ПРОГ. 8 - БЪРЗО ИЗПЕЧЕН БЯЛ ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода (хладка, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Слънчогледово олио	3 ч.л.	1 с.л.	1 1/2 с.л.
3. Сол	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
4. Захар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
5. Сухо мляко	1 1/2 с.л.	2 с.л.	2 1/2 с.л.
5. Бяло брашно Т55	325 г	445 г	565 г
7. Мая	1 1/2 ч.л.	2 1/2 ч.л.	3 ч.л.

ПРОГ. 9 - ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН

Използвайте само готов микс брашно.
Не надвишавайте 1000 г тесто.

* 1 средно яйце = 50 г

ПРОГ. 10 - БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	200 ml	270 ml	365 ml
2. Бяло брашно Т55	350 г	480 г	620 г
3. Суха мая	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
И след звуковия сигнал			
4. Сусамово семе	50 г	75 г	100 г

ПРОГ. 13 - КЕКС**ЛИМОНОВ КЕКС 1000 г**

1. Яйца разбити*	200 г
2. Захар	260 г
3. Сол	1 щипка
4. Масло, разтопено, но охладено	90 г
5. Лимонена кора	от 1 1/2 лимон
6. Лимонена сок	от 1 1/2 лимон
7. Бяло брашно fluide	430 г
8. Бакпулвер	3 1/2 ч.л.

Разбийте айцата със захарта и солта за 5 минути, докато побелят. Излейте в тавичката на хлебопекарната. Добавете разтопеното масло. Добавете сока + коричката от лимона. Смесете заедно брашното и бакпулвера и ги добавете в сместа. Уверете се, че сте сложили точното количество брашно, както е според рецептата.

ПРОГ. 15 - ТЕСТО ЗА ПАСТА

	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	45 ml	50 ml	70 ml
2. Яйца разбити*	150 г	200 г	275 г
3. Сол	1 щипка	1/2 ч.л.	1 ч.л.
5. Бяло брашно Т55	375 г	500 г	670 г

ПРОГ. 12 - ХЛЯБНО ТЕСТО

ТЕСТО ЗА ПИЦА	500 г	750 г	1000 г
1. Вода	160 ml	240 ml	320 ml
2. Зехтин	1 с.л.	1 1/2 с.л.	2 с.л.
3. Сол	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
5. Бяло брашно Т55	320 г	480 г	640 г
7. Мая	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ПРОГ. 14 - СЛАДКО**МАРМАЛАДИ И КОМПОТИ**

Нарежете или накълцайте плода, по ваш избор, преси да сложите в хлебопекарната.








1. Ягоди, праскови, ревен или кайсии	580 г
2. Захар	360 г
3. Лимонена сок	от 1 лимон
4. Пектин	30 г

1. Портокалов или грейпфрут	500 г
2. Захар	400 г
3. Пектин	50 г

* 1 средно яйце = 50 г

УПЪТВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ

1. За хляб





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

2. За багети

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЯ
Парчето тесто не е равномерно.	Първоначалната форма на правоъгълника не е правилна или дебелината не е еднаква.	Ако е необходимо използвайте точилка.
Тестото трудно се оформя.	Количеството вода е недостатъчно.	Тестото не е добро - започнете отначало.
	Тестото е премесено.	Оформете го на топка и го оставете да почине 10 минути, преди да започнете отначало. Оформете го на 2 етапа с 5 минути почивка между тях.
Тестото е лепкаво - багетите се оформят трудно.	Сипали сте твърде много вода.	Леко си набрашнете ръцете, но не и тестото или работния плот, ако това е възможно, и продължете с оформянето на багетите.
	Водата за тестото е била твърде топла.	

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЯ
Тестото се разкъсва или става на бучки по повърхността.	Тестото е премесено.	Оформете го на топка и го оставете да почине 10 минути, преди да започнете отначало.
		Оформете го на 2 етапа с 5 минути почивка между тях.
Разрезите на отделните части не са чисти.	Тестото е лепкаво: сипали сте твърде много вода.	Започнете да оформяте багетите отначало, като леко си набрашнете ръцете, но не и тестото, нито работния плот, ако е възможно.
	Ножът не е достатъчно наострен.	Използвайте предоставения нож или много остър назъбен нож.
	Разрезите са неравномерни.	Режете енергично и рязко.
Разрезите се затварят или не се отварят при изпичането.	Тестото е било твърде лепкаво: сипали сте твърде много вода.	Тестото не е добро - започнете отначало.
	Повърхността на тестото не е била достатъчно гладка при оформянето.	Започнете отначало, като издърпвате повече тестото, когато го усуквате около палеца.
Тестото се разкъсва отстрани при изпичането.	Дълбочината на разреза е недостатъчна.	Отворете страница 96 за идеалната форма на разрезите.
Изпечените багети са залепнали за носача.	Твърде много сте навлажнили тестото.	Отстранете сложената с четка излишна вода.
	Тавите на носача за багети закачат.	Леко намазнете плочите на носача, преди да сложите тестото.
Багетите не са достатъчно изпечени.	Забравили сте да намажете тестото с вода, преди да го сложите в машината.	Внимавайте при следващото приготвяне.
	Използвали сте твърде много брашно при оформянето на багетите.	Навлажнете обилно с четката, преди да ги сложите в машината.
	Стайната температура е висока (+ 30°C).	Използвайте по-студена вода (между 10 и 15°C) и/или по-малко мая.
Багетите не са достатъчно втасали.	Забравили сте да сложите мая.	Тестото не е добро - започнете отначало.
	Може би използваната мая е с изтекъл срок на годност.	
	Не сте сложили достатъчно вода в тестото.	
	Багетите са били смачкани и натиснати при оформянето.	

ВЪЗМОЖНИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ - РЕШЕНИЯ
Лопатките за месене остават залепени в тестото.	<ul style="list-style-type: none">• Накиснете ги преди да ги върнете по местата им.
След като натиснете бутона  нищо не се случва.	<ul style="list-style-type: none">• E01 мига на дисплея, звуков сигнал: машината е твърде топла. Изчакайте 1 час между двата цикъла.• E00 мига на дисплея, звуков сигнал: уредът е твърде студен. Изчакайте достигане на стайна температура.• ННН или ЕЕЕ мига на дисплея, звуков сигнал: технически проблем. Уредът следва да бъде сервизиран от оторизирани техници.• Отложеният старт е бил програмиран.
След като натиснете бутона  мотора се включва, но месенето не започва.	<ul style="list-style-type: none">• Тавичката не е била правилно поставена.• Липсва лопатка за месене или не е инсталирана правилно. И в двата случая спрете ръчно уреда с дълго натискане на  бутона. Стартирайте рецептата отначало.
След отложения старт хлябът не е втасал достатъчно или нищо не се е случило.	<ul style="list-style-type: none">• Забравили сте да натиснете бутона  след програмирането.• Маята е попаднала в контакт с солта и/или водата.• Липсват лопатките за месене.
Мирише на изгоряло	<ul style="list-style-type: none">• Някои от съставките са попаднали извън тавичката: оставете машината да изстине и я изчистете отвътре с влажна гъба и без почистващ препарат.• Приготвеното прелива: количеството на съставките, които са използвани е голямо и приготвеното е твърде течено. Следвайте пропорциите указани в рецептата.

ГАРАНЦИЯ

- Уредът е предназначен единствено за домакинска и домашна употреба. При употреба не по предназначение и несъобразена с ръководството за употреба марката не носи никаква отговорност и гаранцията се обезсилва.
- Преди да пуснете уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: Производителят не поема отговорност в случай, че уредът се използва по начин, който не следва инструкциите.

ОКОЛНА СРЕДА

- Съгласно действащата нормативна уредба всеки неизправен уред трябва веднага да бъде изваден от употреба: изключете уреда от захранването и отрежете кабела, преди да го изхвърлите.

- 1 - poklopac sa prozorčićem
- 2 - kontrolna ploča
 - a - displej
 - b - uključiti/isključiti tipka
 - c - odabir težine
 - d - tipke za podešavanje odgođenog starta i podešavanje za program 11
 - e - odabir stepena tamnjenja
 - f - odabir programa
 - g - Indikacijska lampica
- 3 - posuda za hljeb
- 4 - lopatice za mješanje
- 5 - posuda sa gradacijom
- 6 - mjerica čajne kašike/
mjerica supene kašike
- 7 - kukica za podizanje lopatica za mješanje
- 8 - nosač za pečenje bageta + 2 kalupa sa zaštitom od prijanjanja za bagete
- 9 - lopatica za zasijecanje + četkica

PRAKTIČNI SAVJETI

Priprema

1. Pažljivo pročitajte upute za upotrebu: način pripreme hljeba uz pomoć ovog aparata nije isti kao ručno pripremanje hljeba.
2. **Tečnost mjerite pomoću posude sa gradacijom. Koristite dvostruki dozer za mjeru supene kašike s jedne strane i čajne kašičice s druge.** Ove mjere daju tačne rezultate i bez grudvica. Nepravilno mjerenje daje loše rezultate.
3. Važno je da količinu brašna izmjerite precizno. Najbolje bi bilo da koristite kuhinjsku vagu. Koristite pekarski kvasac. Ukoliko nije drugačije propisano, ne koristite prašak za pecivo. Jednom kada je paket kvasca otvoren, treba ga iskoristiti u roku od 48 sati.
4. Da biste uspješno pripremili hljeb, precizno izmjerite sastojke. Koristite svježe sastojke i čuvajte ih na suhom i tamnom mjestu.
5. Da biste izbjegli ometanje procesa dizanja tijesta, preporučujemo Vam da sastojke stavite u pekač hljeba na početku i ne otvarate poklopac tokom upotrebe (osim ako nije drugačije propisano). **Kvasac ne smije doći u dodir sa soli.**

Generalni redosljed kojeg se treba pridržavati:

- > Tečnost (puter, ulje, jaja, voda, mlijeko)
- > So
- > Šećer
- > Brašno, prva polovina

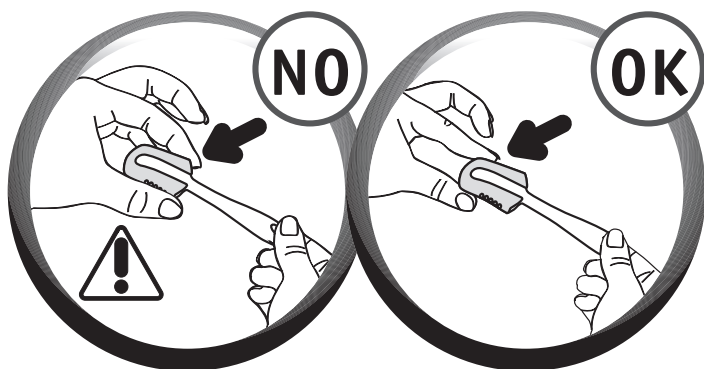
- > Mlijeko u prahu
- > Čvrsti sastojci
- > Brašno, druga polovina
- > Kvasac

Upotreba aparata

- **Priprema hljeba ovisi o temperaturi i vlažnosti. U slučaju visoke temperature, koristite hladniju tečnost.** Ukoliko je jako hladno, biće neophodno zagrijati vodu ili mlijeko (nikad preko 35°C).
- **Korisno je ponekad provjeriti stanje tijesta tokom drugog mješanja:** trebala bi se formirati loptasta masa koja se lako vadi iz posude.
 - ako primjetite grudvice brašna, dodajte malo vode,
 - ako je tijesto vlažno i lijepi se za zidove posude, dodajte malo brašna.Ove prepravke trebaju se precizno uraditi (ne više od 1 supene kašike istovremeno) i sačekati da vidite da li postoji napredak prije nego nastavite.
- **Opća pogreška je misao da će tijesto bolje rasti ako dodate više kvasca.** Previše kvasca mijenja strukturu tijesta koje će u tom slučaju jako narasti, a zatim splasnuti tokom pečenja. Strukturu tijesta prije pečenja možete provjeriti prstima: dotaknite tijesto i ako je dobre strukture, otisci prstiju će nestajati polako.

PRIJE PRVE UPOTREBE APARATA

- Izvadite sve dodatke i uklonite naljepnice s pakiranja, kako s unutrašnje, tako i s vanjske strane aparata - **A**.
- Očistite sve dijelove aparata, kao i sam aparat vlažnom krpom.



Upozorenje: pazite, lopatica za zasijecanje je veoma oštra. Pažljivo njome rukujte.

BRZI POČETAK

- Odmotajte kabal i uključite ga u utičnicu sa uzemljenjem.
- Prilikom prve upotrebe možete osjetiti blagi miris.
- Posudu za hljeb izvadite iz aparata podizanjem drške i okretanjem posude u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Zatim, postavite lopatice za mješanje - **B - C**.
- Sastojke stavite u posudu tačno propisanim redom. Pobrinite se da sastojci budu precizno izvagani - **D - E**.
- Posudu za hljeb postavite u pekač za hljeb pomoću drške. Umetnite posudu u pekač tako da se uklopi na mjesto (potrebno je nakriviti na jednu stranu). Lagano je okrenite u smjeru kazaljke na satu i ona će se zaključati na mjestu - **F - G**.
- Zatvorite poklopac. Aparat uključite u utičnicu i upalite ga. Nakon zvučnog signala automatski se prikazuje program 1, odnosno 800 g, za srednje zapečen hljeb. Za pristupanje programu 4, pritisnite tri puta tipku **MENU** - **H**.
- Pritisnite **START STOP** tipku. Tajmer će početi da blinka, i odbrojavanje će započeti. Signalna lampica će se upaliti - **I - J**.
- Aparat isključite iz utičnice na kraju procesa pečenja. Posudu za hljeb izvadite iz aparata. Uvijek koristite zaštitne rukavice, jer je ručica posude vrela, kao i njena unutrašnjost. Izvadite vruć hljeb i ostavite ga na metalnu rešetku da se hladi najmanje 1 sat - **K**.

Kako biste se upoznali s Vašim aparatom, preporučujemo Vam da probate recept za OSNOVNI BIJELI HLJEB za prvi put.

OSNOVNI BIJELI HLJEB (program 4)	SASTOJCI - čaj.kaš. = čajna kašika - sup.kaš. = supena kašika	
TAMNJENJE = SREDNJE	1. VODA = 330 ml	5. Mlijeko u prahu = 2 sup.kaš.
KOLIČINA = 1000 g	2. ULJE = 2 sup.kaš.	6. BIJELO BRAŠNO = 605 g
VRIJEME = 3:09	3. SO = 1 1/2 čaj.kaš	7. KVASAC = 1 1/2 čaj.kaš
	4. ŠEĆER = 1 sup.kaš.	



● UPOTREBA PEKAČA

Standardne postavke su prikazane na ekranu za svaki program. Potrebno je ručno odabrati željene postavke.

Odabir programa


Odabir programa zahtjeva par koraka koji će se nastavljati jedan za drugim.

MENU tipka omogućava odabir određenog broja različitih programa. Vrijeme koje odgovara odabranom programu biće prikazano na ekranu. Svaki put kada pritisnete tipku **MENU**, broj na ekranu prelazi na drugi program, od 1 do 15:

- 1. Bagette.** Program Bagette vam omogućava da sami pravite bagete. Ovaj program se odvija u 3 faze.
 1. faza > Miješanje i dizanje tijesta
 2. faza > Oblikovanje (prilikom zvučnog signala, lampica blinka nasuprot simbola za baget ).
 3. faza > Pečenje. Ciklus pečenja nastupa nakon što ste napravili bagete (za pomoć pri pravljenju bageta, pogledajte priloženu knjigu recepata).
- 2. Slatke Bagette.** Za slatke hljepčiče: hljeb s mlijekom i maslacem, hljeb s mlijekom, brioš itd... Ovaj program se odvija na isti način kao i program 1 za baget.
- 3. Pečenje Bagetta.** Program 3 omogućava pečenje bageta od unaprijed pripremljenog tijesta. Mašinu ne treba ostavljati bez nadzora prilikom korištenja programa 3. Da biste prekinuli ciklus prije kraja, zaustavite program ručno, dužim pritiskom na taster . Kod ovog programa se ne može izabrati srednja zapečenost. Preporučujemo da izaberete slabu zapečenost za slatki hljeb i jaku zapečenost za slani hljeb.
- 4. Osnovni Bijeli Hljeb.** Program za Osnovni bijeli hljeb se koristi za pripremu raznih vrsta hljeba od bijelog brašna.
- 5. Francuski Hljeb.** Program za Francuski hljeb odgovara receptu za prilično šupljikav tradicionalni francuski bijeli hljeb.

- 6. Integralni Hljeb.** Program za Integralni hljeb od neprosijanog brašna odaberite ako koristite neprosijano brašno.
- 7. Slatki Hljeb.** Program za Slatki hljeb odgovara receptima koji sadrže više šećera i masnoće, kao što su brioši ili mliječni hljeb. Ukoliko koristite posebnu mješavinu brašna za brioše ili rolnice, ne premašujte ukupnu količinu tijesta - 750 g. Predlažemo vam SVI-JETLU zapečenost za prvi recept za brioš.
- 8. Brzi Osnovni Bijeli Hljeb.** Program za Brzi osnovni bijeli hljeb služi za pripremu brzog hljeba. Za ovaj recept, temperatura vode mora biti najviše 35°C.
- 9. Hljeb bez glutena.** Pogodan je za osobe koje boluju od celijaklije, osobe osjetljive na prisustvo glutena u žitaricama (pšenica, raž, ječam, zob...) Pogledajte upute na pakiranju. Posuda mora biti temeljito očišćena, kako bi se izbjegao rizik od kontaminacije sa drugim brašnom. U slučaju dijete na bazi proizvoda bez glutena, pobrinite se da je kvasac koji koristite također bez glutena. Sastav brašna bez glutena ne rezultira idealnim tijestom. Tijesto se lijepi na zidove posude i mora se strugati plastičnom lopaticom tokom mješanja. Hljeb bez glutena će biti gušće kohezivnije i blijeđi, za razliku od običnog hljeba. Jedino postavka težine od 1000 g je pogodna za korištenje ovog programa.
- 10. Hljeb bez Soli.** Hljeb je jedna od namirnica koja osigurava najveći dnevni unos soli. Reduciranjem unosa soli, smanjujemo rizik od kardiovaskularnih problema .
- 11. Pečenje.** Program pečenja omogućava Vam pečenje od 10 -70 min. (u koracima po 10 min.). Može se odabrati sam ili koristiti:
 - a) uz program za Tijesto,
 - b) za zagrijavanje hladnog hljeba ili da ga učinite hrskavijim,
 - c) za nastavak procesa pečenja hljeba usljed nestanka struje u sredini ciklusa pečenja.

Pekač za hljeb ne bi trebalo ostaviti da radi bez nadzora pri korištenju programa 11.

Da biste prekinuli proces, program ručno zaustavite pritiskom na tipku  nekoliko sekundi.

12. Tijesto. Program Tijesto ne peče. Mijesi i podiže tijesto za pripremu različitih jela: pizze, rolnice, kolači.

13. Kolač. Može se koristiti za pravljenje torti i kolača sa praškom za pecivo. Jedino postavka težine od 1000 g je pogodna za korištenje ovog programa.

14. Džem. Program za slatko automatski kuha slatko (dinstano voće) i kompote u posudi.

15. Tijesto za Tjestinu. Program 15 samo miješa. Koristi se za tjesteninu, rezance, nudlice.

Odabir težine hljeba

Težina hljeba je podešena na standardnih 1000g. Ova težina je postavljena u informacijsku svrhu. Pogledajte recepte za više informacija. Programi 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemaju postavku težine. Za programe 1 i 2 možete izabrati dvije težine:

CIKLUSI

Tabela (strana 382-386) prikazuje različite cikluse odabranih programa.


Mješanje

Za formiranje strukture tijesta i omogućavanje boljeg rasta tijesta.

Tokom ovog ciklusa i za vrijeme programa 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, možete dodati sastojke: suho voće ili lješnjake, masline i sl. Zvučni signal se oglasi kada možete da prekinete proces. Pogledajte tabelu koja objašnjava vrijeme pripreme (strana 382-386) i "extra" kolumnu. Ova kolumna objašnjava vrijeme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se zvučni signal oglasi. Za detaljnije informacije o tome koliko je potrebno prije nego što se signal oglasi, oduzmite vrijeme "extra" kolumne od ukupnog vremena pečenja. Primjer: "extra" = 2:51 i "ukupno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 minute.


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

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



Pritisnite  tipku da biste odabrali između 500 g, 750 g ili 1000 g.

Indikacijska lampica nasuprot odabrane težine će zasvijetliti.

Odabir stepena tamnjenja

Na početku, stepen tamnjenja peciva je podešen na SREDNJE. Programi 12, 14, 15 nemaju odabir boje. Moguća su tri odabira: SVIJETLO / SREDNJE / TAMNO. Ako želite promijeniti postavke, pritisnite  tipku dok lampica ne prikaže željenu poziciju.

Start / Stop

Pritisnite tipku  da biste uključili aparat. Odbrojavanje započinje. Da biste zaustavili program ili prekinuli odgođeno programiranje, pritisnite tipku  3 sekunde.

Odmaranje

Omogućava tijestu da odstoji kako bi se poboljšao kvalitet mješanja.

Dizanje

Vrijeme za koje kvasac omogućava hljebu da raste i razvija njegovu aromu.

Pečenje

Pretvaranje tijesta u hljeb i postizanje zlatne, hrskave kore.

Zagrijavanje

Hljeb nakon pečenja održava toplim. Preporučljivo je da se hljeb nakon pečenja okrene propisno.

Za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 možete ostaviti vašu smjesu u aparatu. Za vrijeme u kojem

se hljeb održava toplim, na displeju je prikazano 0:00, a kolona ■ za to vrijeme blinka. Na kraju


ciklusa, aparat se zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.


PROGRAM ODGOĐENOG STARTA

Aparat možete programirati da počne sa radom i do 15 sati nakon što je smjesa gotova i to u vrijeme u koje želite. Ova funkcija se ne može primjenjivati kod programa 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Ovaj korak dolazi nakon odabira programa, nivoa tamnjenja i težine. Vrijeme je prikazano na ekranu. Izračunajte vremensku razliku između momenta kada započinjete program i vremena kada želite da Vaša smjesa bude gotova. Aparat automatski uključuje trajanje programiranog ciklusa.

Koristeći + i - tipke, odaberite vrijeme (+ za više - za manje). Kratki pritisci mijenjaju vremenske intervale od 10 min + kratki zvučni signal. Ako držite pritisnutu tipku, vremenski intervali od 10 min. će se ponavljati.

Na primjer, 8:00 sati je uvečer, a Vi želite da hljeb bude gotov u 7:00 ujutro slijedeće jutro. Programirajte 11:00 pomoću + i -. Pritisnite tipku . Oglasiće se zvučni signal. Kolona za vrijeme ■ će blinkati. Odbrojavanje započinje. ON lampica će se upaliti.

Ako pogriješite ili želite da promijenite postavke, držite pritisnutu  tipku dok ne čujete zvučni signal. Vrijeme će biti prikazano na ekranu. Operaciju započnite ponovo.

Kada koristite program odgođenog starta, nemojte koristiti recepte koji sadrže slijedeće sastojke: svježe mlijeko, jaja, jogurt, sir ili svježe voće, jer se mogu pokvariti preko noći.

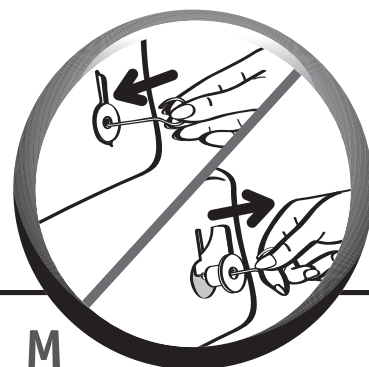
Praktični savjeti

U slučaju nestanka električne energije: U slučaju da tokom ciklusa dođe do nestanka električne energije, aparat ima sedmominutnu zaštitu tokom koje su postavke sačuvane. Ciklus započinje ponovo tačno tamo gdje je prestao. Nakon 7 minuta, postavke se gube.

Ako namjeravate koristiti drugi program za pečenje, otvorite poklopac i sačekajte 1 sat prije nego pristupite pečenju drugog hljeba.

Da biste okrenuli Vaš hljeb: može se desiti da se lopatice za miješanje zaglave u hljebu na kraju procesa. U tom slučaju, koristite kuku:

- > kada je hljeb okrenut, spustite ga jednom rukom dok je još vruć, koristeći zaštitnu ruku.
- > drugom rukom umetnite kuku u otvor lopatice za miješanje - **M**
- > i povucite lagano, kako biste izvukli lopaticu za miješanje - **M**
- > okrenite hljeb i ostavite ga na metalnu rešetku da se ohladi.



SASTOJCI

Masnoća i ulja: Masnoća hljeb čini mekšim i ukusnijim. Također, hljeb duže traje i lakše ga je očuvati. Previše masnoće usporava podizanje tijesta. Ako koristite puter, izrežite ga na tanke listiće kako bi se pravilno rasporedio po smjesi ili kako bi je omekšao. 15 g putera možete zamijeniti jednom supenom kašikom ulja. Nemojte dodavati vruć puter. Obezbijedite da masnoća ne dolazi u kontakt sa kvascem, jer tako sprječava djelovanje kvasca. Nemojte koristiti proizvode sa malo masti, kao i zamjenske proizvode za puter.

Jaja: Jaja tijesto čine bogatim, poboljšavaju boju hljeba i omogućavaju da unutrašnjost hljeba bude mekana. U receptima, jaje ima težinu 50 g. Ako koristite veća jaja, dodajte malo više brašna, a ako su manja, manje brašna.

Mlijeko: Možete koristiti svježe mlijeko (hladno, osim ako u receptu nije drugačije navedeno) ili mlijeko u prahu. Poluobrano ili obrano mlijeko je najbolje izbjegavati radi strukture hljeba. Mlijeko posjeduje efekat emulgacije, koji osim prhkosti i mekoće hljeba, unutrašnjost hljeba čini mnogo ukusnijom.

Voda: Voda aktivira kvasac. Vršiti hidrataciju škroba u brašnu i pomaže mekoću i formu tijesta. Voda se može totalno ili parcijalno zamijeniti mlijekom ili drugom tečnošću. **Temperatura: vidi paragraf 1 (strana 102) u dijelu o upotrebi**

Brašno: Težina brašna uveliko ovisi o tipu brašna koje koristite. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja mogu varirati. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer ono mijenja okus pri dodiru sa zrakom, apsorbira vlagu ili je gubi. Koristite "oštro brašno", "brašno za hljeb" ili "pekarsko brašno" radije nego uobičajeno. Ako tijestu za hljeb dodate zob, mekinje, pšenične klice, raž ili integralna zrna, dobićete teži hljeb koji će manje narasti.

Korištenje T55 brašna je preporučljivo, osim ako receptom drugačije nije opisano.

Ako koristite specijalne mješavine brašna za hljeb, brioše ili rolnice, ne prelazite ukupnu količinu tijesta 750 g.

Za upotrebu ovih smjesa, slijedite preporuke proizvođača.

Prosijavanje brašna također utiče na rezultate: što je brašno manje prosijano (npr. što više žita sadrži), tijesto će se sporije dizati. Također, u marketu možete naći gotov hljeb koji je samo potrebno ispeći.

Šećer: Koristite bijeli, smeđi šećer ili med. Nemojte koristiti šećer u kocki. Šećer djeluje na kvasac, daje hljebu dobar ukus i poboljšava tamnjenje kore. Umjetni zaslađivači ne mogu zamijeniti šećer, jer kvasac neće reagirati.

So: So daje okus hrani i regulira aktivnost kvasca. Ne smije doći u kontakt sa kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i podiže se vrlo brzo. Također, poboljšava i strukturu tijesta. Koristite kuhinjsku so. Nemojte koristiti krupnu so ili zamjenske proizvode.

Kvasac: Kvasac možete pronaći u nekoliko oblika: svježi u kockicama, suhi ili instant. Svježi kvasac možete kupiti u supermarketima ili u pekarama. Bilo da je kvasac svjež ili u sušenom obliku, dodajte ga zajedno sa ostalim sastojcima direktno u posudu za pečenje. Svježi kvasac usitnite prstima da bi se lakše otopio. Samo sušeni kvasac (u malim granulama) može se miješati sa malo mlake vode prije nego ga upotrijebite. Odaberite temperaturu do 35°C ili manje, ne višu, jer tijesto neće rasti. Vodite računa o standardnim količinama, te pomnožite količine, ukoliko koristite svježi kvasac (pogledajte količine naznačene ispod).

Količina/težina - Suhi/svježi kvasac:

Suhi kvasac (čajna kašika)

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

Svježi kvasac (u gramima)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Aditivi (sušeno voće ili orasi, masline): vašem hljebu možete dati posebnu notu dodajući sastojke po želji, pri tom vodeći računa da:

- > dodajete sastojke nakon zvučnog signala, posebno one koji se lako lome poput sušenog voća
- > na početku procesa mješanja dodajte najčvršće sastojke (sjeme lana ili susam), kako biste olakšali upotrebu aparata (odgođeni start)
- > komadiće čokolade zamrznite kako bi se bolje održali tokom miješanja.

- > dobro iscijedite jako vlažne ili jako masne sastojke (na primer masline, slaninu), osušite ih u upijajućoj hartiji i blago pospite brašnom kako bi se bolje spojili s tijestom i da bi ono bilo homogeno,
- > nemojte dodavati veliku količinu sastojaka, naročito sira, svježeg voća i povrća, kako ne biste uticali na rast tijesta,
- > dobro isjeckate lješnjake kako bi mogli prodrijeti u tijesto i ne promijeniti mu obim,
- > da vam sastojci ne ispadnu iz posude.

● ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Aparat isključite iz utičnice.
- Očistite kućište i držač s unutrašnje strane vlažnom spužvom; pažljivo osušite **-L**.
- Očistite zdjelicu i lopatice za mješanje vrućom vodom. Ako se lopatice za mješanje zaglave u aparatu, namočite ih 5 – 10 min.
- Ukoliko je potrebno, poklopac možete očistiti toplom vodom i spužvom.

- **Nijedan dio aparata se ne smije prati u mašini za suđe.**




- Za čišćenje aparata ni u kom slučaju ne upotrebljavajte grubu spužvu, alkohol ili prašak. Koristite mekanu, vlažnu krpnu.
- Nikada ne uranjajte u vodu aparat ili poklopac.

PRIPREMA I IZRADA BAGETA

Za ovu izradu potrebni su vam svi dodaci namijenjeni ovoj funkciji: 1 nosač za pečenje bageta (8), 2 kalupa sa zaštitom od prijanjanja za pečenje bageta (8), 1 lopatica za zasijecanje (9) i 1 četkica (9).

1. Miješanje i dizanje tijesta

- Uključite mašinu za hljeb.
- Nakon zvučnog signala automatski se prikazuje program 1 - **H**.
- Izaberite nivo zapečenosti hljeba.
- Ne preporučuje se pečenje samo 2 bageta jer bi se prepekli.
- Ako izaberete da pečete 8 bageta (2 serije od po 4 bageta) : preporučujemo da oblikujete 8 bageta i da 4 ostavite u zamrzivač za drugu seriju pečenja.
- Pritisnite taster . Pali se radna lampica i blinkaju 2 tačke na satu. Počinje ciklus miješanja tijesta, za kojim slijedi dizanje tijesta - I.

Napomene:

- U fazi miješanja je normalno da tijesto mjestimično ne bude dobro promiješano.
- Kada je smjesa gotova, mašina se prebacuje u mirovanje. Nekoliko zvučnih signala vas upozorava da su miješanje i dizanje tijesta završeni, a radna lampica blinka.

Tijesto se mora upotrijebiti u roku od sat vremena nakon zvučnih signala. Nakon tog vremena mašina se vraća na početak i program za baget biva izgubljen. U tom slučaju vam preporučujemo korištenje programa 3 samo za pečenje bageta.

Priprema i pečenje bageta

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

Preporučujemo Vam određene pekarske postupke pripreme, ali nakon nekoliko pokušaja pronaći ćete sopstveni način oblikovanja. Bez obzira na način pripreme, rezultat je zagarantovan.

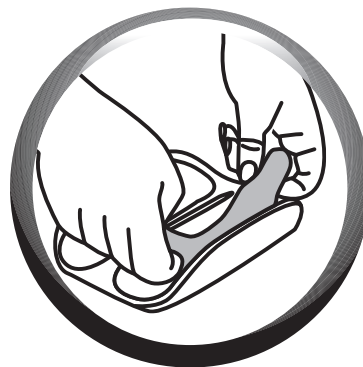
- Izvucite posudu iz mašine - **B**.
- Blago pospite radnu površinu brašnom.
- Izvadite tijesto iz posude i stavite ga na radnu površinu.
- Od tijesta napravite loptu i nožem je podijelite na 4 četvrtine.
- Dobili ste 4 četvrtine jednake težine koje treba oblikovati u bagete.

Za prhke bagete, ostavite četvrtine tijesta da odstoje 10 minuta prije oblikovanja.

Dobivena dužina bageta mora odgovarati veličini kalupa sa zaštitom od prijanjanja (oko 15 cm).

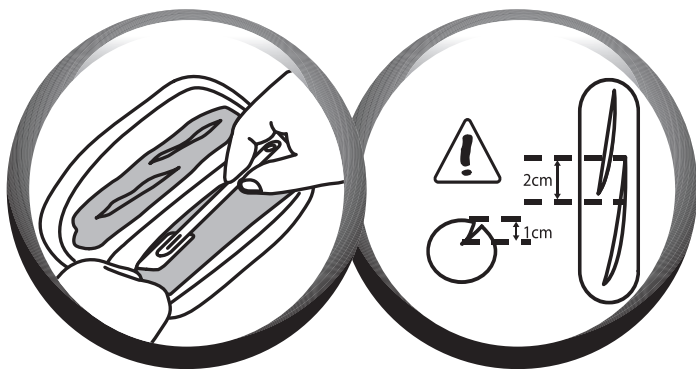
Raznovrsnost ukusa postizete tako što ukrašite tijesto nekim sjemenjem. Za to vam je dovoljno da četvrtine tijesta navlažite, pa ih uvaljate u susam ili mak.

- Nakon što se napravili bagete, rasporedite ih u kalupe sa zaštitom od prijanjanja.



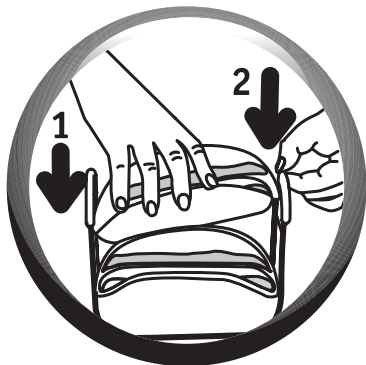
Spoj na tijestu mora se nalaziti s donje strane.

- Za postizanje optimalnog rezultata, zasijecite gornju stranu bageta po dijagonali uz pomoć nazubljenog noža ili priložene lopatice, kako biste dobili otvor od 1 cm.



Raznolikost izgleda bageta možete postići tako što ćete sjekačem zasjeci gornju stranu bageta cijelom dužinom.

- Uz pomoć priložene kuhinjske četkice obilno navlažite gornju stranu bageta, ali vodite računa da se voda ne skuplja u kalupima.
- Stavite 2 kalupa sa zaštitom od prijanjanja, u kojima su bageti, na priloženi nosač bageta.
- Stavite nosač bageta umjesto posude u mašinu za hljeb.



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

Na kraju ciklusa pečenja pred vama su 2 mogućnosti:

za seriju od 4 bageta

- Isključite mašinu za hljeb. Izvucite nosač bageta. Uvijek koristite zaštitne rukavice jer je nosač jako vruć.

- Izvucite bagete iz kalupa sa zaštitom od prijanjanja i ostavite ih da se ohlade na rešetci.

za turu od 8 bageta (2x4)

- Izvucite nosač bageta. Uvijek koristite zaštitne rukavice jer je nosač jako vruć.

- Izvucite bagete iz kalupa sa zaštitom od prijanjanja i ostavite ih da se ohlade na nekoj rešetci.

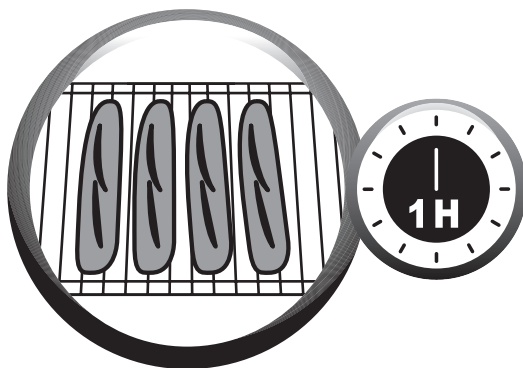
- Uzmite 4 preostala bageta iz frižidera (prethodno ih zasijecite i navlažite).

- Stavite ih na kalupe (pazeći da se ne opečete).

- Vratite nosač u mašinu i ponovo pritisnite taster **START/STOP**.

- Po završetku pečenja možete isključiti aparat.

- Izvucite bagete iz kalupa sa zaštitom od prijanjanja i ostavite ih da se ohlade na rešetci.



RECEPTI

Za svaki recept, sastojke dodajte tačno propisanim redoslijedom. Ovisno o odabranom receptu i odgovarajućem programu, možete pogledati tabelu vremena pripreme (strana 382-386) i pratiti rezultate tokom ciklusa. Ne mijenjajte količinu i ne miješajte sastojke, jer se tako narušava balans recepta.
čaj.kaš. = čajna kašika - sup.kaš. = supena kašika

PROG. 1 - BAGETTE

Za izradu 4 ili 8 bageta od oko 100 g

	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	300 ml
2. So	3/4 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
3. Bijelo brašno T55	245 g	490 g
4. Kvasac	1 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.

PROG. 2 - SLATKE BAGETTE

Za izradu 4 ili 8 bageta od oko 100 g

	400 g	800 g
1. Mlijeko	140 ml	280 ml
2. So	3/4 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
3. Šećer	2 sup.kaš.	4 sup.kaš.
4. Bijelo brašno T55	210 g	420 g
5. Kvasac	1 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.

Dodati nakon zvučnog signala

6. Puter, omekšan	125 g	50 g
-------------------	-------	------

PROG. 4 - OSNOVNI BIJELE HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Ulje	1 sup.kaš.	1 1/2 sup.kaš.	2 sup.kaš.
3. So	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
4. Šećer	2 čaj.kaš.	3 čaj.kaš.	1 sup.kaš.
5. Mlijeko u prahu	1 sup.kaš.	1 1/2 sup.kaš.	2 sup.kaš.
6. Bijelo brašno T55	345 g	455 g	605 g
7. Kvasac	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.

PROG. 5 - FRANCUSKI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. So	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.
3. Bijelo brašno T55	350 g	465 g	620 g
4. Kvasac	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.

PROG. 6 - INTEGRALNI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (zagrijana na 35°C)	205 ml	270 ml	355 ml
2. Ulje	1 1/2 sup.kaš.	2 sup.kaš.	3 sup.kaš.
3. So	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.
4. Šećer	1 1/2 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.	3 čaj.kaš.
5. Bijelo brašno T55	130 g	180 g	240 g
6. Integralno brašno T150	200 g	270 g	360 g
7. Kvasac	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.

PROG. 7 - SLATKI HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Umućena jaja*	100 g	100 g	150 g
2. Kvasac	1 1/2 čaj.kaš.	2 čaj.kaš.	3 čaj.kaš.
3. Puter, omekšan	115 g	145 g	195 g
4. So	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
5. Šećer	2 1/2 sup.kaš.	3 sup.kaš.	4 sup.kaš.
6. Mlijeko	55 ml	60 ml	80 ml
7. Bijelo brašno T55	280 g	365 g	485 g

Po želji: 1 čajna kašika svježe iscijeđenog soka od naranče.

PROG. 8 - BRZI OSNOVNI BIJELE HLJEB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Ulje	3 čaj.kaš.	1 sup.kaš.	1 1/2 sup.kaš.
3. So	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
4. Šećer	2 čaj.kaš.	3 čaj.kaš.	1 sup.kaš.
6. Bijelo brašno T55	325 g	445 g	565 g
7. Kvasac	1 1/2 čaj.kaš.	2 1/2 čaj.kaš.	3 čaj.kaš.

PROG. 9 - HLJEB BEZ GLUTENA

1000 g

Koristite već pripremljene mješavine.
Ne prelazite količinu od 1000 g tijesta.

* 1 srednje jaje = 50 g

PROG. 10 - HLJEB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Bijelo brašno T55	350 g	480 g	620 g
3. Suhi pekarski kvasac	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.
Dodati nakon zvučnog signala			
4. Sjeme susama	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KOLAČ

KOLAČ OD LIMUNA	1000 g
1. Umućena jaja*	200 g
2. Šećer	260 g
3. So	1 prstohvat
4. Puter, omekšan, ohlađen	90 g
5. Limunova kora	od 1 1/2 limuna
6. Limunov sok	od 1 1/2 limuna
7. Bijelo brašno T55	430 g
8. Prašak za pecivo	3 1/2 čaj.kaš.

Mutite jaja sa šećerom i soli 5 minuta, sve dok ne dobijete bijelu smjesu. Sipajte u posudu za pečenje. Dodajte rastopljeni ohlađen puter. Dodajte sok i koru od limuna. Izmješajte brašno zajedno sa praškom za pecivo i dodajte u smjesu. Pobrinite se da stavite brašno u sredinu posude.

PROG. 15 - TIJESTO ZA TJESTENINU

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Umućena jaja*	150 g	200 g	275 g
3. So	1 prstohvat	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.
5. Bijelo brašno T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - TIJESTO

TIJESTO ZA PIZZU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Maslinovo ulje	1 sup.kaš.	1 1/2 sup.kaš.	2 sup.kaš.
3. So	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.
5. Bijelo brašno T55	320 g	480 g	640 g
7. Kvasac	1/2 čaj.kaš.	1 čaj.kaš.	1 1/2 čaj.kaš.

PROG. 14 - DŽEM**DŽEMOVI I KOMPOTI**

Izrežite ili isjeckajte voće po želji prije nego ga stavite u pekač hljeba.








1. Jagoda, breskva, džem od kajsije	580 g
2. Šećer	360 g
3. Limunov sok	od 1 limuna
4. Pektin	30 g

1. Narandža ili grejpfrut	500 g
2. Šećer	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 srednje jaje = 50 g

VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

1. Za hljeb





Niste dobili očekivane rezultate? Ova tabela će Vam pomoći.	Hljeb raste previše	Hljeb je splasnuo nakon što je jako narastao	Hljeb ne raste dovoljno	Kora nije dovoljno zlatne boje	Stranice hljeba su tamne, ali hljeb nije dobro pečen	Površina i strane hljeba su brašnaste
						
 tipka je pritisnuta tokom pečenja.				●		
Nedovoljno brašna.		●				
Previše brašna.			●			●
Nedovoljno kvasca.			●			
Previše kvasca.		●		●		
Nedovoljno vode.			●			●
Previše vode.		●			●	
Nedovoljno šećera.			●			
Loša kvaliteta brašna.			●	●		
Loši omjeri sastojaka (previše).	●					
Voda previše vrela.		●				
Voda previše hladna.			●			
Pogrešan program.			●	●		

2. Za bagete

Niste dobili očekivane rezultate? Ova tabela će Vam pomoći.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJA
Četvrtina tijesta nije jednakog presjeka.	Oblik početnog pravougaonika nije ujednačen ili nije ujednačene debljine.	Po potrebi stanjite oklagijom.
Tijesto se teško oblikuje.	Nedostaje malo vode u odnosu na recept.	Recept vam nije uspio, krenite ispočetka.
	Tijesto je previše izmješano.	Ponovo napravite loptu, ostavite da odstoji 10 minuta, pa krenite ispočetka. Oblikovanje izvršite u 2 faze, sa 5 minuta pauze između.
Tijesto je ljepljivo; teško je oblikovati bagete.	Sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Blago pospite brašnom ruke, ali ne i tijesto, ni radnu površinu ukoliko je moguće, i nastavite sa izradom bageta.
	Voda koju ste sipali u tijesto bila je vruća.	

Niste dobili očekivane rezultate? Ova tabela će Vam pomoći.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJA
Tijesto se raspada ili postaje grudvičasto na površini.	Tijesto je previše miješano.	Ponovo napravite loptu, ostavite da odstoji 10 minuta, prije nego što krenete ispočetka.
		Oblikovanje izvršite u 2 faze, sa 5 minuta pauze između.
Zasjeci na četvrtini tijesta nisu oštri.	Tijesto je ljepljivo: sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Ponovo počnite oblikovanje bageta nakon što ste blago posuli brašnom ruke, ali ne i tijesto, ni radnu površinu ukoliko je moguće.
	Sječivo nije dovoljno naoštreno.	Upotrebite priloženo sječivo ili, ako ga nemate, veoma oštar sitno nazubljen nož.
	Zasjeci su napravljeni s oklevanjem.	Zasijecite žustrim pokretom, bez oklevanja.
Zasjeci se zatvaraju ili se ne otvaraju tokom pečenja.	Tijesto je bilo previše ljepljivo: sipali ste previše vode u odnosu na recept.	Recept vam nije uspio, krenite ispočetka.
	Površina četvrtine tijesta nije bila dovoljno zategnuta prilikom oblikovanja.	Krenite ispočetka i više zatežite tijesto u trenutku kada ga omotavate oko prsta.
Tijesto se raspada na stranama tokom pečenja.	Dubina zasjeka četvrtine tijesta je nedovoljna.	Da biste postigli idealni oblik zasjeka, pogledajte stranu 110.
Pečeni bageti se lijepe za nosač.	Previše ste navlažili četvrtine tijesta.	Uklonite višak vode nanešene četkicom.
	Kalupi nosača za bagete previše zapinju.	Blago nauljite kalupe nosača prije nego što stavite četvrtine tijesta na njih.
Bageti nisu dovoljno zapečeni.	Zaboravili ste da premažete četvrtine tijesta vodom prije početka pečenja.	Budite pažljivi prilikom sljedeće izrade.
	Previše ste posuli bagete brašnom prilikom oblikovanja.	Dobro namažite vodom pomoću četkice prije početka pečenja.
	Sobna temperatura je visoka (viša od 30°C).	Koristite hladniju vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.
Bageti nisu dovoljno narasli.	Zaboravili ste da stavite kvasac.	Recept vam nije uspio, krenite ispočetka.
	Kvascu je možda istekao rok upotrebe.	
	Nije bilo dovoljno vode u odnosu na recept.	
	Bageti su bili spljošteni ili zbijeni prilikom oblikovanja.	

TEHNIČKI PROBLEMI I RJEŠENJA

PROBLEMI	UZROCI - RJEŠENJA
Lopatica za mješanje se zaglavila u posudi.	<ul style="list-style-type: none">• Nakvasite je prije nego što je probate ukloniti.
Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne dešava.	<ul style="list-style-type: none">• E01 je prikazano na ekranu i blinka, čuje se zvučni signal: aparat je suviše vruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa.• E00 je prikazano na ekranu i blinka, čuje se zvučni signal: aparat je suviše hladan. Pričekajte da aparat dostigne sobnu temperaturu.• HHH ili EEE je prikazano na ekranu i blinka, čuje se zvučni signal: kvar. Aparat mora popraviti kvalificirana osoba.• Program odgođenog starta je programiran.
Nakon pritiska na tipku  , motor radi, ali mješanje ne započinje.	<ul style="list-style-type: none">• Posuda nije pravilno umetnuta u pekač.• Lopatica za mješanje nije postavljena ispravno ili uopće nije postavljena. U ova dva slučaja zaustavite aparat ručno, pritiskom na  tipku. Recept započnite ponovo, ispočetka.
Nakon odgođenog starta, hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa ne dešava.	<ul style="list-style-type: none">• Zaboravili ste pritisnuti tipku  nakon programiranja funkcije odgođenog starta.• Kvasac je došao u kontakt sa soli ili vodom.• Lopatica za mješanje nedostaje.
Miris zagorenog hljeba se osjeti.	<ul style="list-style-type: none">• Neki sastojci su ispali iz posude: ostavite da se aparat ohladi i očistite unutrašnjost vlažnom spužvom bez upotrebe deterdženta.• Smjesa se prelila preko posude: količina sastojaka je prevelika, posebno tečnosti. Pratite instrukcije date u receptima.

GARANCIJA

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

ŽIVOTNA SREDINA

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

- 1 - víko s průzorem
- 2 - ovládací panel
 - a - displej
 - b - tlačítko zapnout/ vypnout
 - c - volba váhy
 - d - klávesy pro nastavení odloženého startu a nastavení času u programu 11
 - e - volba zabarvení kůrky
 - f - volba programů
 - g - světelná kontrolka

- 3 - nádoba na chléb
- 4 - mísící zařízení
- 5 - pohárek se stupnicí
- 6 - kávová lžička/polévková lžice
- 7 - hák na vyjmutí hnětacích metel
- 8 - držák na pečení baget + 2 nepřilnavé desky na bagety
- 9 - špachtle + štětec

PRAKTICKÉ RADY

Příprava

1. Přečtěte si pozorně návod k použití; v tomto přístroji se chléb nepřipravuje stejným způsobem jako při běžné ruční přípravě!
2. **Tekutiny odměřujte pomocí dodávaného pohárku se stupnicí. Dvojitou odměrku, která je též součástí balení, používejte k odměřování na jedné straně kávových lžiček a na druhé straně polévkových lžic.** Budete-li odměřovat nepřesně, projeví se to nedokonalým výsledkem.
3. Je důležité dodržovat určené množství mouky. Z tohoto důvodu je nutné vážit mouku na kuchyňské váze. Používejte sušené aktivní pekařské droždí v sáčku. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte prášek do pečiva. Když otevřete sáček s droždím, je třeba obsah spotřebovat do 48 hodin.
4. Používejte přísady, u nichž nevypršelo datum doporučené spotřeby, a uchovávejte je na chladných a suchých místech.
5. Abyste se vyhnuli narušení kynutí připravovaných produktů, radíme Vám umístit všechny přísady do pečící nádoby hned na začátku a během používání se vyhýbat zvedání víka (není-li uvedeno jinak). Dodržujte přesně pořadí přísad a množství udávaná v receptech. Nejprve tekutiny, potom pevné látky. **Droždí nesmí přijít do styku se solí.**

Obecné pořadí, které je třeba dodržovat:

- > Tekutiny (máslo, olej, vejce, voda, mléko)
- > Sůl
- > Cukr

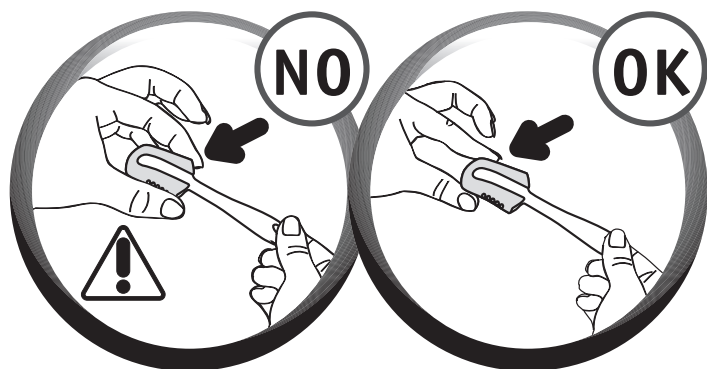
- > První polovina mouky
- > Sušené mléko
- > Konkrétní pevné přísady
- > Druhá polovina mouky
- > Droždí

Použití

- **Příprava chleba je velmi citlivá na teplotní podmínky a vlhkost vzduchu.** V případě velkého horka se doporučuje použít chladnějších tekutin než obvykle. Stejně tak je možné, že v chladu bude třeba vodu nebo mléko zvlažnět (nikdy však nepřekročte 35°C).
- **Je též praktické kontrolovat stav těsta během hnětení:** těsto by mělo být homogenní a snadno oddělitelné od stěn.
 - zůstává-li nezpracovaná mouka, je třeba přidat trochu vody,
 - je-li těsto příliš řídké, může být třeba trochu mouky přidat.Korekci je třeba provádět velmi opatrně (maximálně po 1 polévkové lžici) a před dalším zásahem vyčkat, zda došlo nebo nedošlo k požadovanému zlepšení.
- **Běžnou chybou je myslet si, že když se přidá více droždí, chléb více vykyne.** Je tomu spíše tak, že přílišné množství droždí sníží pevnost struktury těsta, které hodně vykyne a pak se při pečení propadne. Skutečný stav těsta před pečením můžete posoudit lehkými dotyky konečky prstů: těsto musí klást mírný odpor a otisky prstů se musejí po chvíli ztratit.

● PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Z vnitřní i vnější strany přístroje odstraňte všechny obaly, samolepky nebo různá příslušenství **-A**.
- Všechny části pekárny otřete vlhkou utěrkou.



Výstraha: pozor, špachtle je velmi ostrá. Manipulujte s ní opatrně.

● RYCHLÝ START

- Rozmotejte přívodní šňůru a zapojte ji do uzemněné zásuvky.
- Při prvním uvedení do provozu můžete zaznamenat velmi slabý zápach, který není závadný.
- Vyjměte pečící nádobu zdvihnutím rukojeti a otočením pečící nádoby lehce proti směru hodinových ručiček. Potom vložte mísicí zařízení **-B-C**.
- Přidávejte přísady do pečící nádoby ve stanoveném pořadí. Ubezpečte se, že všechny přísady byly přesně zváženy **-D-E**.
- Pečící nádobu vraťte na místo. Držte nádobu za rukojeť a vložte ji dovnitř tak, aby pasovala na disk hřídele (k tomu je potřeba nádobu mírně naklonit na jednu stranu). Otočte jemně nádobou po směru hodinových ručiček a ona se na místě ukotví **-F-G**.
- Zavřete víko. Pekárnu zapojte do sítě a zapněte. Po zvukovém signálu se standardně zobrazí program 1, tedy 800 g, opečení střední. Pro spuštění programu 4 stiskněte třikrát tlačítko **MENU -H**.
- Stiskněte tlačítko **START STOP**. Oba body časového spínače blikají. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu **-I-J**.
- V závěru pečícího cyklu domácí pekárnu vypněte. Vyzvedněte pečící nádobu z pekárny. Používejte vždy izolační rukavice, neboť rukojeť pečící nádoby i vnitřek víka jsou horké. Vyklopte chléb z formy a položte jej na hodinu na rošt, aby vychladl **-K**.

Abyste se seznámili se svou domácí pekárnou, doporučujeme nejprve vyzkoušet recept na Základní Bílý Chléb.

ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLÉB (program 4)	SLOŽENÍ káv. lž. = kávová lžička - pol.lž. = polévková lžíce	
STUPEŇ VYPEČENÍ = STŘEDNÍ	1. VODA = 330 ml	5. SUŠENÉ MLÉKO = 2 pol.lž.
VÁHA = 1000 g	2. OLEJ = 2 pol.lž.	6. MOUKA = 605 g
ČAS = 3:09 hod	3. SŮL = 1½ pol.lž.	7. DROŽDÍ = 1½ pol.lž.
	4. CUKR = 1 pol.lž.	


POUŽÍVÁME DOMÁCÍ PEKÁRNU

U každého programu se zobrazí výchozí nastavení. Vámi požadovaná nastavení si musíte zvolit ručně.

Vybíráme program

Volba programu vyvolává sled etap, které probíhají automaticky jedna po druhé.

MENU Tlačítko menu Vám umožňuje zvolit si z určitého počtu různých programů. Zobrazí se doba odpovídající programu. Kdykoliv na panelu stisknete tlačítko **MENU**, změní se zobrazení na program, který bude následovat (1-15):

- 1. Bagety.** Program Bagety vám umožňuje, abyste si mohl/a upéct bagety sám/sama. Tento program probíhá ve 3 fázích.
 1. etapa > Hnětení a kynutí těsta
 2. etapa > Tvarování (po zvukovém signálu bliká u symbolu bagety kontrolka ).
 3. etapa > Pečení. Cyklus pečení nastává po zhotovení vašich baget (potřebujete-li pomoci s tvarováním baget, podívejte se do receptáře dodaného k přístroji).
- 2. Sladké bagety.** Pokud jde o sladké drobné pečivo: vídeňské, mléčné, briošky atd... Tento program probíhá stejně jako program 1 bageta.
- 3. Pečení baget.** Program 3 umožňuje pečení baget z předem připraveného těsta. Při použití programu 3 přístroj nesmí zůstat bez dozoru. Pro přerušení cyklu před koncem vypněte program dlouhým stiskem tlačítka **START STOP**. U tohoto programu neexistuje střední opečení. Doporučuje se zvolit slabé opečení pro sladké pečivo a silné opečení pro slané.
- 4. Základní Bílý Chléb.** Program Základní bílý chléb je program pro pečení většiny chlebů s použitím bílé pšeničné mouky.
- 5. Francouzský Chléb.** Program Francouzský chléb odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb, spíše pórovitější.
- 6. Celozrnný Chléb.** Program Celozrnný chléb se používá k pečení celozrnných chlebů z celozrnné mouky.

7. Sladký Chléb. Program Sladký chléb pro přípravu receptů s vyšším obsahem cukru a tuků - např. briošky nebo chléb s mlékem. Pokud používáte speciální směsi, nepřekračujte množství 750 g. Pro váš první recept na briošky vám doporučujeme SVĚTLÉ opečení.

8. Rychlý Základní Chléb. Rychlý základní chléb - speciální program pro pečení RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLÉB. U tohoto programu nelze nastavit hmotnost a barvu. U tohoto receptu musí mít voda maximálně 35°C.

9. Bezlepkový Chléb. Vhodné pro osoby s celiakií, které špatně snášejí lepek obsažený v mnoha obilninách (pšenici, žitu, ječmeni, ovsu, kamutu, pšenici špaldě...). Dbejte zvláštních upozornění: nádoba musí být vždy pečlivě vymyta, aby se předešlo jakémukoliv kontaktu s jinou moukou. V případě přísné bezlepkové diety používejte také bezlepkové droždí. Konzistence bezlepkové mouky způsobuje ne zrovna ideální těsto. Těsto se lepí ke stranám a musí být odstraněno pomocí plastových špachtlí během hnětení. Bezlepkový chléb je hutnější a světlejší než běžný chléb. Celková hmotnost přísad nesmí překročit 1000 g.

10. Chléb bez soli. Chléb je jednou z potravin, kterou tělo získává největší denní příděl soli. Snížením spotřeby soli snížíte riziko kardiovaskulárních problémů.

11. Pouze pečení. Program Pouze pečení umožňuje péci po dobu od 10 do 70 minut nastavitelném po 10 minutách. Program může být zvolen samostatně a používá se:

- a) s programem Těsto,
- b) k rozmrazení mražených chlebů nebo k jejich rozpečení,
- c) k dokončení pečení v případě výpadku proudu během pečení.

Pekárna nesmí zůstat bez dozoru, pokud používáte program 11.

Přerušení cyklu před jeho skončením lze provést manuálně podržením tlačítka **START STOP**.

12. Těsto. Těsto - program, který nezahrnuje pečení. Jde o program určený pro hnětení a kynutí.

13. Koláč. Používá se k pečení sladkostí a koláčků s použitím prášku do pečiva. Celková hmotnost přísad nesmí překročit 1000 g.

14. Džem. Program Džem automaticky připravuje džemy a kompoty.

15. Těstoviny. Program 15 pouze hnětení. Pro nekynutá těsta - např. na nudle.

Volíme váhu chleba

Váha chleba se standardně nastavuje na 1000 g. Váha se udává orientačně. Více upřesnění a podrobností najdete v receptech.

Programy 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 nemají nastavení váhy. U programů 1 a 2 můžete zvolit dvě hmotnosti:

- 400 g na jedno pečení (4 bagety), kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 500 g;

CYKLY

Tabulka na stránkách 382-386 Vám poskytuje rozpis různých cyklů podle zvoleného programu.

Hnětení

Umožňuje vytvořit strukturu těsta a tím i jeho schopnost dobře vykynout.

V průběhu cyklu a u programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 máte možnost přidávat přísady: sušené ovoce, olivy, slaninu atd. ... Zvukový signál Vám udává okamžik vhodný k zásahu. Nahlédněte do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 382-386) a do sloupku „extra“.


Tento sloupek udává čas, který bude zobrazen na displeji přístroje v okamžiku, kdy zazní zvukový signál. Chcete-li se dozvědět přesněji, za jakou dobu zazní zvukový signál, postačí odečíst čas udaný ve sloupku „extra“ od celkové doby pečení.

Příklad: „extra“ = 2:51 a „celkový čas“ = 3:13, přísady lze tedy přidat za 22 minut.


Odpočinek

Umožňuje, aby pokleslo napětí těsta, čímž se zlepšuje kvalita hnětení.



- 800 g na jedno pečení (8 baget), kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 1 000 g.

Stiskem tlačítka  nastavíte zvolený výrobek 500 g, 700 g nebo 1000 g. U zvoleného nastavení se rozsvítí světelná kontrolka.

Volíme zabarvení kůrky

Barva kůrky se nastavuje standardně na STŘEDNÍ. Programy 12, 14, 15 nemají nastavení barvy. Jsou možné tři volby: SVĚTLÁ / STŘEDNÍ / TMAVÁ. Jestliže si přejete změnit výchozí nastavení, držte  stisknuté tak dlouho, dokud se u zvoleného nastavení nerozsvítí světelná kontrolka.

Spuštění / Zastavení

Stiskněte tlačítko  a uveďte přístroj do chodu. Začíná odpočítávání. Chcete-li program vypnout nebo zrušit odložený start programu, držte tlačítko  stisknuté po dobu 3 vteřin.

Kynutí

Doba, po kterou působí droždí, aby chléb vykynul a uvolnila se jeho vůně.

Pečení

Mění těsto ve střídku a umožňuje vypečení a tvorbu křupavé kůrky.

Uchování v teple

Umožňuje uchovat chléb po upečení teplý. V každém případě se doporučuje vyklopit chléb ihned po dopečení z formy.

U programů 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 můžete připravovaný produkt ponechat v přístroji. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. V návaznosti na pečení se automaticky zapne hodinový cyklus uchování v teple. Vpředu se rozsvítí světelná kontrolka. Během hodiny, kdy je chléb uchováván teplý, displej ukazuje 0:00 a časovač tečky. Na konci cyklu se přístroj automaticky zastaví po několikerém pípnutí.

● ODLOŽENÝ START PROGRAMU

Svůj přístroj můžete naprogramovat tak, aby byl připravovaný produkt hotov v hodinu, kterou jste zvolili, a to až s patnáctihodinovým zpožděním.

Program s odloženým startem nelze použít pro programy 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.

Tato část přichází po výběru programu, úrovně vypečení a váhy. Zobrazí se čas trvání programu. Vypočtete si časový rozdíl mezi okamžikem, kdy spouštíte program, a hodinou, kdy si přejete mít připravovaný produkt hotový. Časování programů je automaticky přednastaveno.

Pomocí tlačítek **+** a **-** zobrazte zjištěný čas (**+** směrem nahoru a **-** směrem dolů). Krátké stisky umožňují posuv v desetiminutových skocích. Dlouhý stisk vyvolává spojitý posuv v desetiminutových skocích.

Příklad: je 20 hodin a Vy chcete mít chléb hotový v 7 hodin následující ráno. Naprogramujte 11 hodin 00 minut tlačítkami **+** a **-**. Stiskněte klávesu **START STOP**. Zazní zvukový signál. 2 body časového spínače se rozblíkají. Začíná odpočítávání. Rozsvítí se světelná kontrolka chodu.

Uděláte-li chybu nebo přejete-li si upravit nastavení času, stiskněte dlouze tlačítko **START STOP**, dokud nevydá zvukový signál. Zobrazí se výchozí čas. Opakujte operaci.

Některé přísady snadno podléhají zkáze. Nepoužívejte program s odloženým startem pro recepty obsahující: čerstvé mléko, vejce, jogurt, sýr, čerstvé ovoce.

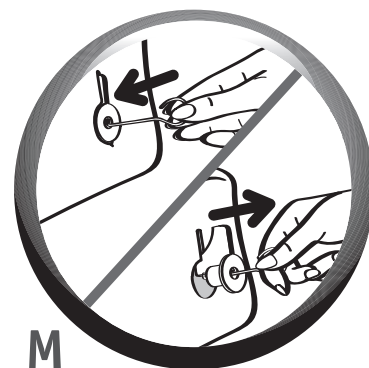
● Praktické rady

V případě výpadku proudu: probíhá-li právě cyklus a program se výpadkem proudu nebo chybným zásahem přeruší, nabízí přístroj ochranu po dobu 7 minut, během nichž zůstává nastavení programu uloženo. Cyklus bude pokračovat od bodu, v němž se zastavil. Nad rámec této doby se nastavení programu vymazává.

Používáte-li dva programy těsně po sobě, vyčkejte 1 hodinu před spuštěním druhého z nich, aby pekárna v mezidobí zcela vychladla.

Vyjmutí bochníku: může se stát, že metly na hnětení někdy zůstanou po vyjmutí v bochníku. V tomto případě použijte hák následovně:

- > jakmile vyjmete bochník z pekárny, položte jej na stranu a volnou rukou jej přidržujte. Používejte rukavice,
- > druhou rukou vložte hák do metly na hnětení **-M**,
- > jemně zatáhněte, aby se metla uvolnila **-M**,
- > postavte chléb na mřížku, aby vychladl..



SLOŽENÍ

Tuky a olej: tuky činí chléb měkčím a chutnějším. Rovněž se pak lépe a déle uchovává. Přílišné množství tuku zpomaluje kynutí. Používáte-li máslo, rozdělte je na malé kousky, aby bylo možno ho do připravovaného produktu rovnoměrně zamíchat nebo ho nechte změkknout. Nikdy nevmíchejte tekuté máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, neboť tuk může zabránit rehydrataci droždí.

Vejce: vejce obohacují těsto, zlepšují barvu chleba a mají kladný účinek na vývoj střídky. V receptech se počítá s vejcem o průměrné váze 50 g, jsou-li vejce větší, přidejte trochu mouky; jsou-li vejce menší, je třeba přidat vodu/mléko.

Mléko: můžete použít čerstvé mléko (studené, pokud není v receptu uvedeno jinak) nebo sušené mléko. Mléko má i emulgační účinek, který umožňuje docílit pravidelnější struktury a tím i pěkný vzhled střídky.

Voda: voda rehydratuje a aktivizuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídky. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. **Teplota:** **viz odstavec 1 v části používání (str. 116)**

Mouka: váha mouky se značně liší podle typu použité mouky. Podle kvality mouky mohou být výsledky pečení chleba rovněž různé. Mouku uchovávejte v hermeticky uzavřeném obalu, neboť mouka bude reagovat na kolísání klimatických podmínek absorpcí nebo naopak ztrátou vlhkosti. Přednostně používejte mouku s vyšší „pevností“, určenou „k pečení chleba“ nebo „k pečení“ spíše než běžnou mouku.

Přidáte-li oves, otruby, obilné klíčky, žito nebo celá zrna, váš chléb bude těžší a méně vykynutý.

Doporučuje se mouka s číselným značením T550, není-li v receptech uvedeno jinak. Používáte-li hotové směsi na pečení, celková hmotnost těsta nesmí přesáhnout 750 g.

Použití těchto surovin konzultujte s doporučeními výrobce.

Na výsledky má vliv i prosetí mouky: čím vyšší stupeň celozrnnosti má mouka (tedy o co větší podíl otrub obsahuje), tím méně těsto nakyne a tím hutnější bude chléb.

Cukr: dávejte přednost moučkovému nebo krupicovému cukru nebo medu. Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr dodává energii droždí, dodává chlebu dobrou chuť a zlepšuje vypečení kůrky.

Sůl: dodává potravině chuť a umožňuje regulovat činnost droždí. Nesmí se dostat do styku s droždím. Díky soli je těsto pevné, kompaktní a nakyne příliš rychle. Sůl též zlepšuje strukturu těsta.

Kvasnice: Pekařské kvasnice existují v několika podobách: čerstvé kvasnice v malých kostkách, dále sušené kvasnice, kterým je potřeba dodat vodu, aby mohly být aktivní, anebo potom kvasnice sušené a instantní (schopné reagovat okamžitě). Čerstvé kvasnice jsou k dostání v supermarketech (v oddělení pečiva a čerstvých produktů), ale čerstvé kvasnice můžete koupit i od Vašeho místního pekaře. Všechny druhy kvasnic se však musí přidávat přímo do pečící nádoby Vaší pekárny, spolu s ostatními surovinami. Zapamatujte si, že čerstvé kvasnice je potřeba rozdrobit - potom se snadněji rozpustí. Pouze aktivní sušené kvasnice (v granulích) je potřeba před použitím promíchat v malém množství vlažné vody. Volte teploty blízké hodnotě 35°C, studená voda brzdí kynutí, příliš teplá voda ničí schopnost kvasnic kynout. Dodržujte doporučená množství tekutin a mějte na paměti, že množství kvasnic závisí na jejich formě (viz převodní tabulka ekvivalentních množství níže).

Porovnání množství, hmotnosti a objemu: sušené kvasnice, čerstvé kvasnice a tekuté kvasnice:

Sušené kvasnice (množství ve lžičkách)

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

Čerstvé kvasnice (v gramech)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Tekuté kvasnice (v mililitrech)

13 20 27 33 38 47 54 60 67

Příspěvky (olivy, slanina atd.): své recepty můžete přizpůsobit podle svého vkusu pomocí veškerých přísad, které si přejete, jen přitom dbejte na následující:

> důsledně respektujte zvukový signál udávající vhodný okamžik pro přidání přísad, zvláště pokud jde o ty nejkřehčí materiály (čokoládové lupínky),

- > nejodolnější zrna (například lněná nebo sezamová) lze zpracovat od samého počátku hnětení, aby se s přístrojem snáze pracovalo (například pokud jde o odložený start),
- > čokoládové kousky nechte zmrazit, aby při kynutí lépe držely pohromadě.
- > velmi vlhké nebo velmi mastné suroviny (například olivy nebo slaninu) nechte důkladně okapat, osušte se na savém papíře a mírně je pomoučete, aby se lépe a stejnoměrně zapracovaly do těsta,
- > nepřidávejte přílišné množství přísad, zvláště sýra, čerstvého ovoce a zeleniny, neboť mohou ovlivnit vzejití droždí, respektujte množství uváděné v receptech.
- > dávejte pozor, aby přísady nepadaly mimo nádobu na pečení.

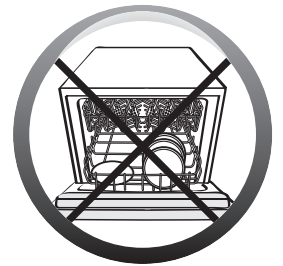
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Příklad odpojte od sítě.
- Vyčistěte všechny části, těleso samotné i vnitřní plochy nádoby na pečení vlhkou utěrkou. Důkladně osušte - L.
- Nádoby na pečení i hnětací lopatku můžete umýt horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Pokud se hnětací lopatka přilepí do nádoby na pečení, nechte ji 5 až 10 minut odmočit.
- Pokud je to nutné, víko lze čistit teplou vodou a houbičkou.

• **Žádnou část nedávejte do myčky nádobí.**

• Nepoužívejte ani kuchyňské čisticí prostředky, ani abrazivní houbičku, ani alkohol. Používejte měkký a vlhký hadr.


• Nikdy tělo přístroje ani víko neponořujte do vody.



● PŘÍPRAVA A VÝROBA VAŠICH BAGET

K této přípravě potřebujete soubor příslušenství určeného k této funkci: 1 držák na pečení baget (8), 2 nepřilnavé desky na pečení baget (8), 1 špachtli (9) a 1 štětec (9).

1. Hnětení a kynutí těsta

- Zapojte pekárnu chleba.
- Po zvukovém signálu se standardně zobrazí program 1, - **H**.
- Zvolte úroveň opečení.
- Nedoporučuje se péct jen 2 bagety, neboť by byly příliš upečené.
- Pokud se rozhodnete péct 8 baget (2 pečení po 4 bagetách): doporučuje se připravit 8 baget, z nichž 4 nechat v ledničce na druhé pečení.
- Stiskněte tlačítko . Kontrolka provozu se rozsvítí a 2 tečky časovače blikají. Cyklus hnětení byl zahájen, následován kynutím těsta - **I**.

Poznámky:

- Během etapy hnětení je normální, když některá místa nejsou dobře promíchána.
- Po ukončení přípravy se pekárna chleba uvede do pohotovostního režimu. Několik zvukových signálů vám oznámí, že hnětení a kynutí skončilo, a začne blikat kontrolka.

Těsto je nutno použít do hodiny po zaznění zvukových signálů. Poté se přístroj znovu nastaví na počátek a program bageta je ztracen. V tom případě vám doporučujeme použít program 3 pro samotné pečení baget.

2. Výroba a pečení baget

Potřebujete-li pomoci s těmito etapami, podívejte se do receptáře dodaného k přístroji. Ukážeme vám několik pekařských triků, ale po několika pokusech si osvojíte vlastní způsob tvarování. Nezáleží na způsobu, výsledek je zaručen.

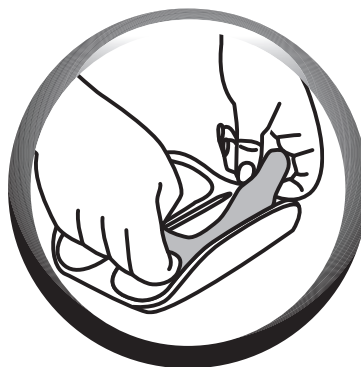
- Vyjměte nádobu z přístroje - **B**.
- Mírně pomoučete váš vál.
- Těsto vyjměte z nádoby a položte na vál.
- Z těsta vytvořte hroudu a rozkrojte na 4 šišky.
- Získáte 4 šišky stejné hmotnosti, které vytvarujete do baget.

Přejete-li si nadýchanější bagety, nechte šišky 10 minut před tvarováním odpočinout.

Délka baget nesmí přesahovat délku nepřilnavé desky (přibližně 15 cm).

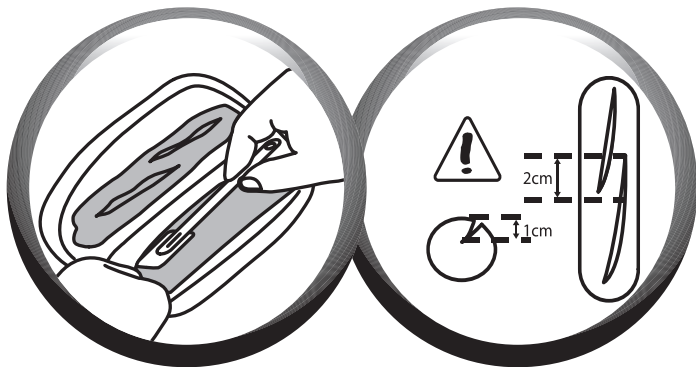
Pro změnu chutí můžete váš chléb ozdobit. Stačí šišky navlhčit a obalit je v sezamovém semínku či v máku.

- Bagety po vytvarování rozložte na nepřilnavé desky.



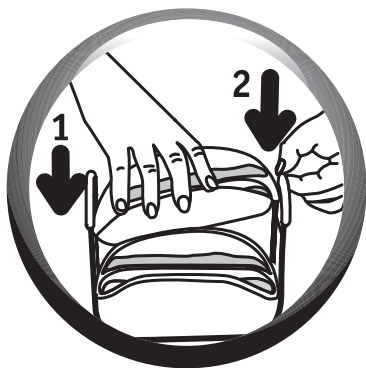
Spoj na bagetách by měl být vespod.

- Abyste dosáhli optimálního výsledku, nařízněte bagety úhlopříčně navrchu zoubkovaným nožem nebo špachtlí dodanou k výrobku, tak aby vznikl otvor o šíři 1 cm.



Vzhled vašich baget můžete obměňovat a naříznout je nůžkami po celé délce.

- Štětcem dodaným k výrobku bagety navrchu důkladně navlhčete vrchní stranu tak, aby nedošlo k hromadění vody na nepřilnavých deskách.
- Umístěte obě 2 nepřilnavé desky s bagetami na držák baget dodaný k výrobku.



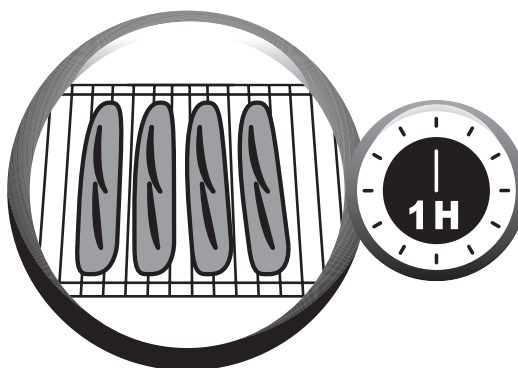
- Umístěte držák baget do vaší pekárný na místo nádoby.
- Znovu stiskněte tlačítko **START STOP**, abyste znovu spustil/a program a zahájila pečení baget.

Na konci cyklu pečení máte 2 možnosti: při pečení 4 baget

- Odpojte pekárný chleba. Vyjměte držák baget. Používejte vždy rukavice, držák je velmi horký.
- Sundejte bagety z nepřilnavých desek a nechte je zchladnout na mřížce.

při pečení 8 baget (2x4)

- Vyjměte držák baget. Používejte vždy rukavice, držák je velmi horký.
- Sundejte bagety z nepřilnavých desek a nechte je zchladnout na mřížce.
- Vezměte další 4 bagety z chladničky (předem naříznuté a navlhčené).
- Položte je na desky (nespalte se).
- Vložte držák zpět do pekárný a znovu stiskněte **START STOP**.
- Na konci pečení přístroj odpojte.
- Sundejte bagety z nepřilnavých desek a nechte je zchladnout na mřížce.



RECEPTY

U každého receptu dodržte udané pořadí přísad. Podle zvoleného receptu a odpovídajícího programu můžete nahlédnout do přehledné tabulky časů přípravy (stránka 382-386) a prostudovat si rozpis různých cyklů. **káv. lž** > kávová lžička - **pol. lž.** > polévková lžíce

PROG. 1 - BAGETY

K přípravě 4 nebo 8 baget o hmotnosti přibližně 100 g

	400 g	800 g
1. Voda	150 ml	275 ml
2. Sůl	3/4 káv.lž	1 1/2 káv.lž
3. Mouka T550	245 g	490 g
4. Droždí	1 káv.lž	2 káv.lž

PROG. 2 - SLADKÉ BAGET

K přípravě 4 nebo 8 baget o hmotnosti přibližně 100 g

	400 g	800 g
1. Mléko	140 ml	280 ml
2. Sůl	3/4 káv.lž	1 1/2 káv.lž
3. Cukr	2 pol.lž.	4 pol.lž.
4. Mouka T550	210 g	420 g
5. Droždí	1 káv.lž	2 káv.lž

Přidejte po zaznění zvukového signálu

6. Máslo	25 g	50 g
----------	------	------

PROG. 4 - ZÁKLADNÍ BÍLÝ CHLÉB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Sůl	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 káv.lž	3 káv.lž	1 pol.lž.
5. Sušené mléko	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
6. Mouka T550	345 g	455 g	605 g
7. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 5 - FRANCOUZSKÝ CHLÉB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sůl	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž
3. Mouka T550	350 g	465 g	620 g
4. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 6 - CELOZRNNÝ CHLÉB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olej	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	3 pol.lž.
3. Sůl	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž
4. Cukr	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž	3 káv.lž
5. Mouka T550	130 g	180 g	240 g
6. Celozrnná mouka T150	200 g	270 g	360 g
7. Droždí	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 7 - SLADKÝ CHLÉB

BRIOŠKA	500 g	750 g	1000 g
1. Vejce rozšlehané*	100 g	100 g	150 g
2. Změklé máslo	115 g	145 g	195 g
3. Sůl	1 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 1/2 pol.lž.	3 pol.lž.	4 pol.lž.
5. Mléko	55 ml	60 ml	80 ml
6. Mouka T550	280 g	365 g	485 g
7. Droždí	1 1/2 káv.lž	2 káv.lž	3 káv.lž

Volitelně:

přidejte 1 kávovou lžičku esence z pomerančových květů.

PROG. 8 - RYCHLÝ ZÁKLADNÍ CHLÉB

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda (teplá, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olej	3 káv.lž	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.
3. Sůl	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
4. Cukr	2 káv.lž	3 káv.lž	1 pol.lž.
5. Sušené mléko	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.	2 1/2 pol.lž.
5. Mouka T550	325 g	445 g	565 g
7. Droždí	1 1/2 káv.lž	2 1/2 káv.lž	3 káv.lž

PROG. 9 - BEZLEPKOVÝ CHLÉB

1000 g
Používejte pouze předpřipravenou kupovanou směs pro pečení bezlepkového chleba. Nepřekračujte množství 1000g.

* 1 střední vejce = 50 g

PROG. 10 - CHLĚB BEZ SOLI

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mouka T550	350 g	480 g	620 g
3. Sušené pekařské kvasnice	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 káv.lž

Přidejte po zaznění zvukového signálu

4. Sezamová semínka	50 g	75 g	100 g
---------------------	------	------	-------

PROG. 13 - KOLÁČ

CITRONOVÝ KOLÁČ	1000 g
1. Vejce rozšlehaná*	200 g
2. Cukr	260 g
3. Sůl	1 špetka
4. Máslo, změkklé (ale chladné)	90 g
5. Citrónová kůra	z 1 1/2 citrónu
6. Citrónová šťáva	z 1 1/2 citrónu
7. Mouka T550	430 g
8. Prášek do pečiva	3 1/2 káv.lž

Vejce šlehejte s cukrem a solí po dobu 5 minut až jsou bílá.

Vlijte je do pečicí nádoby. Přidejte vychladlé povolené máslo.

Přidejte šťávu a kůru z citronu. Smíchejte mouku a prášek do pečiva a přidejte do nádoby.

Ujistěte se, že sypete mouku na hromádku přesně doprostřed pečicí nádoby.

PROG. 15 - TĚSTOVINY

	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	45 ml	50 ml	70 ml
2. Vejce rozšlehaná*	150 g	200 g	275 g
3. Sůl	1 špetka	1/2 káv.lž	1 káv.lž
5. Mouka T550	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - TĚSTO

TĚSTO NA PIZZU	500 g	750 g	1000 g
1. Voda	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivový olej	1 pol.lž.	1 1/2 pol.lž.	2 pol.lž.
3. Sůl	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž
5. Mouka T550	320 g	480 g	640 g
7. Droždí	1/2 káv.lž	1 káv.lž	1 1/2 káv.lž

PROG. 14 - DŽEM**KOMPOTY A ZAVAŘENINY**








Před umístěním do domácí pekárný ovoce nakrájejte nebo nasekejte podle chuti.

1. Jahody, broskve, rebarbora nebo meruňky	580 g
2. Cukr	360 g
3. Citrónová šťáva	z 1 citrónu
4. Pektin	30 g
1. Pomeranč nebo grep	500 g
2. Cukr	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 střední vejce = 50 g

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PORUCH PRO VAŠE JEŠTĚ LEPŠÍ VÝSLEDKY

1. Na chléb





Nedaří se Vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka Vám pomůže zorientovat se.	Chléb vykynul příliš	Chléb se po přílišném vykynutí propadl	Chléb nevykynul dostatečně	Kůrka není dostatečně vypečená	Chléb je na stranách dohněda, ale není propečený	Strany a vršek jsou od mouky
						
Během pečení bylo stisknuto tlačítko  .				●		
Nedostatečné množství mouky.		●				
Přílišné množství mouky.			●			●
Nedostatečné množství droždí.			●			
Přílišné množství droždí.		●		●		
Nedostatečné množství vody.			●			●
Přílišné množství vody.		●			●	
Nedostatečné množství cukru.			●			
Špatná kvalita mouky.			●	●		
Složky nejsou ve správných proporcích (příliš velké množství).	●					
Příliš teplá voda.		●				
Příliš studená voda.			●			
Nevhodný program.			●	●		

2. Na bagety

Nedaří se Vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka Vám pomůže zorientovat se.	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Šiška nemá stálý průřez.	Obdélníkový tvar na začátku není pravidelný nebo stejné síly.	V případě potřeby vyválejte válečkem.
Těsto se obtížně vkládá do formy.	V receptu chybí trocha vody.	Váš recept nevyšel, zkuste to znovu od začátku.
	Těsto je příliš vypracované.	Udělejte znovu hroudu, nechte 10 min. odpočinout a začněte znovu od začátku. Tvarujte ve 2 etapách s 5 min. přestávkou uprostřed.
Těsto se lepí; bagety se tvarují obtížně.	Do receptu jste přidal/a moc vody.	Pomoučete si mírně ruce, ale pokud možno ne těsto ani vál a pokračujte v tvorbě baget.
	Voda přidaná do receptu byla příliš teplá.	

Nedaří se Vám dosáhnout očekávaného výsledku? Tato tabulka Vám pomůže zorientovat se.	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Těsto se trhá nebo je na povrchu zrnité.	Těsto je příliš vypracované.	Udělejte znovu hroudu, nechte 10 min. odpočinout a začněte znovu od začátku.
		Tvarujte ve 2 etapách s 5 min. přestávkou uprostřed.
Zářezy na šišce nejsou jasné.	Těsto se lepí: do receptu jste přidal/a moc vody.	Lehce si pomoučete ruce a začněte s tvarováním baget znovu, nemoučete pokud možno těsto ani vál.
	Nůž není dost ostrý.	Použijte nůž dodaný k výrobku nebo, pokud nemáte, velmi ostrý nůž s malými zoubky.
	Vaše zářezy jsou příliš váhové.	Rozmáchněte se a řízněte rázně, bez váhání.
Zářezy mají sklon se opět zavírat nebo se při pečení neotvírají.	Těsto se velmi lepilo: do receptu jste přidal/a moc vody.	Váš recept nevyšel, zkuste to znovu od začátku.
	Plocha šišky nebyla při vkládání do formy dost natažená.	Zkuste to znovu a těsto víc natahujte, až ho budete namotávat kolem palce.
Těsto se při pečení po stranách trhá.	Hloubka zářezu na šišce není dostatečná.	Ideální tvar zářezů najdete na straně 124.
Upečené bagety se lepí na držák.	Šišky byly příliš navlhčené.	Přebytečnou vodu ze štětce vymačkejte.
	Desky držáku baget lepí příliš.	Desky držáku mírně naolejujte, než na ně položíte šišky.
Bagety nejsou dost opečené.	Před vložením do trouby jste zapomněl/a šišky potřít vodou.	Při příštím pečení na to nezapomeňte.
	Při tvarování jste bagety příliš pomoučil/a.	Než je vložíte do trouby, důkladně je potřete vodou.
	Okolní teplota je vyšší (+ 30°C).	Použijte chladnější vodu (mezi 10 a 15°C) a/ nebo méně droždí.
Bagety nejsou dost vykynuté.	Zapomněl/a jste přidat droždí.	Váš recept nevyšel, zkuste to znovu od začátku.
	Vaše droždí bylo možná prošlé.	
	Ve vašem receptu chyběla voda.	
	Bagety byly při tvarování příliš mačkány a tlačeny.	

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM TECHNICKÝCH PORUCH

PROBLÉMY	PŘÍČINY - ŘEŠENÍ
Mísící háky zůstávají zachyceny v pečicí nádobě.	<ul style="list-style-type: none">• Před vyjmutím je namočte.
Po stisknutí  se nic neděje.	<ul style="list-style-type: none">• EO1 bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: přístroj je příliš zahřátý. Mezi 2 cykly čkejte 1 hodinu.• EOO bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: přístroj je příliš studený. Vyčkejte až dosáhne pokojové teploty.• HHH nebo EEE bliká na displeji a spotřebič vydává zvukové signály: porucha. Přístroj musí být opraven autorizovaným servisem.• Byl naprogramován odložený start.
Po stisknutí  se motor otáčí, avšak hnětení neprobíhá.	<ul style="list-style-type: none">• Pečicí nádoba nebyla zcela zasunuta.• Chybí mísící zařízení nebo je mísící zařízení špatně nasazeno. V obou těchto případech zastavte spotřebič ručně dlouhým stiskem tlačítka  . Spusťte program receptu znovu od začátku.
Po odloženém startu chléb dostatečně nevykynul nebo se nestalo nic.	<ul style="list-style-type: none">• Zapomněli jste po nastavení programu stisknout tlačítko .• Droždí se dostalo do styku se solí a/nebo s vodou.• Chybí mísící zařízení.
Zápach po spálenině.	<ul style="list-style-type: none">• Část přísad spadla vedle pečicí nádoby: nechte přístroj vychladnout a očistěte jeho vnitřek vlhkou houbičkou bez čisticího prostředku.• Připravovaný produkt přetekl: příliš velké množství přísad, zvláště tekutiny. Dodržujte poměry uváděné v receptech.

ZÁRUKA

- Tento přístroj je výhradně určen pro domácí použití; za nevhodné použití nebo za použití v rozporu s návodem k použití nenese značka žádnou odpovědnost a nevztahuje se na něj záruka.
- Pozorně si přečtěte návod k použití před prvním použitím vašeho zařízení: Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za jakékoliv použití, které není v souladu s pokyny.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- V souladu s platnými předpisy musí být jakýkoli spotřebič mimo provoz nevratně zničen: než přístroj vyhodíte, odpojte a odřízněte napájecí kabel.

- 1 - kémlelőablakos fedél
- 2 - vezérlőpult
 - a - LCD kijelző
 - b - bekapcsolás / leállítás gomb
 - c - tömegválasztó gomb
 - c - a késleltetett beindítást és a 11. program időbeállítását szabályozó gombok
 - e - héjárnyalatot választó gomb
 - f - programválasztó menügomb
 - g - működésjelző lámpa

- 3 - kenyérsütő edény
- 4 - keverőlapát
- 5 - mérőcsésze
- 6 - kávéskanál/evőkanál
- 7 - kampó a dagasztólapátok kiemeléséhez
- 8 - állvány bagett sütéshez + 2 tapadásmentes bagett sütőlap
- 9 - hasítékvágó + ecset

GYAKORLATI TANÁCSOK

Előkészület

1. Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: az ebben a gépben készített kenyér nem a kézi dagasztás szerint készül!
2. **A folyadékokat a mellékelt mérőcsészével mérje meg. A kávéskanálnyi és az evőkanálnyi mennyiségek leméréséhez a dupla mérőkanalat használja.** A pontatlan mérések rossz eredményhez vezetnek.
4. A lisztmennyiség mérési pontossága nagyon fontos. Ezért a lisztet konyhai mérleggel kell lemérni. Zacskós szárított élesztőt használjon. Ha a receptek nem kérik ezt, ne használjon vegyi élesztőt. Amennyiben egy élesztős zacskót kinyitott, azt 48 órán belül fel kell használni.
3. A hozzávalókat még a szavatossági időtartam lejárta előtt használja fel, és ezeket hűvös és száraz helyen őrizze.
5. A készítmények folyamatos kelése érdekében mi azt javasoljuk, hogy az összes hozzávalót már a legelején tegye bele a sütőedénybe, és használat közben kerülje el a fedél kinyitását (kivéve ellenkező értelmű utasítás esetén). A receptekben feltüntetett hozzávalók behelyezési sorrendjét és mennyiségét szigorúan tartsa be. Először a folyadékokat, majd a szilárd hozzávalókat helyezze be. **Az élesztőnek nem szabad érintkeznie a sóval.**

Az általában betartandó sorrend:

- > Folyadékok (vaj, olaj, tojás, víz, tej)
- > Só
- > Cukor

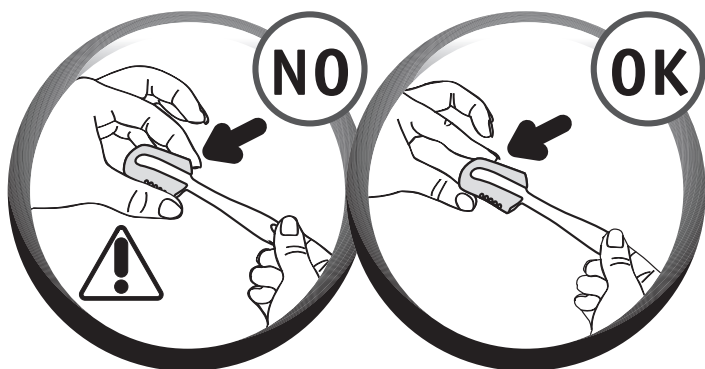
- > A liszt első fele
- > Tejpor
- > Sajátos szilárd hozzávalók
- > A liszt második fele
- > Élesztő

Használat

- **A kenyérfőzés érzékenyen befolyásolja a hőmérsékleti és nedvességi feltételek.** Nagy meleg esetén a szokásosnál frissebb folyadékok használatát tanácsoljuk. Ugyanígy, hideg esetén megtörténhet, hogy a vizet vagy a tejet kissé fel kell melegíteni (de a 35°C soha nem léphető át).
- **Dagasztás közben időnként hasznosnak bizonyul a tészta állapotának az ellenőrzése:** ez egy olyan homogén golyót kell képezzen, amely könnyen leválik a sütőedény falairól.
 - ha még marad beépületlen liszt, egy kissé több vizet kell tenni,
 - ha nem, akkor esetleg még egy kis lisztet kell hozzáadni.
 A korrigálást körültekintően kell végrehajtani (egyszerre maximum 1 evőkanálnyi téve), és mielőtt egy újabb beavatkozásra kerülne sor, meg kell várni e beavatkozás eredményét.
- **Gyakori hiba az a téveszme, hogy élesztő hozzáadásával a tészta jobban megkel.** A túl sok élesztő azonban meggyengíti a tészta szerkezetét, az túlságosan megkel és sütés közben pedig behorpad. Ujjhegyeivel könnyedén végigtapogatva, sütés előtt ön is megállapíthatja a tészta állapotát: a tészta enyhén legyen ellenálló, és az ujjhegyek helye lassacskán tűnjön el.

● ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék külsejéről és belsejéből - **A**.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt és magát a készüléket.



Figyelmeztetés: vigyázat, a hasítékvágó nagyon éles. Bánjon vele óvatosan.

● GYORS KEZDÉS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát és dugja be egy leföldelt aljzatba.
- Első használatkor enyhe szag keletkezhet.
- Távolítsa el a kenyérsütő edényt felemelve a fogantyút és fordítsa el egész enyhén az óramutató járásával ellentétes irányba. Illessze be a keverőlapátokat -**B-C**.
- A hozzávalókat az előírt sorrendben adagolja a sütőedénybe. Bizonyosodjon meg, hogy a hozzávalókat pontosan lemérte -**D-E**.
- Tegye vissza a kenyérsütő edényt. Az edényt tartsa a fogantyúnál fogva és tegye bele a kenyérsütőbe úgy, hogy passzoljon a dagasztó berendezésre (kicsit döntse oldalra, hogy sikerüljön). Fordítsa el egész enyhén az óramutató járásával ellentétes irányba és az edény a helyére ül -**F-G**.
- Csukja le a fedelet. Dugja be a kenyérsütő- gép hálózati dugaszát és kapcsolja be a gépet. A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program jelenik meg, ami 800 g-os, közepesre sült kenyér. A 4. program eléréséhez nyomja meg háromszor a **MENU** gombot. -**H**.
- Nyomja meg az **START STOP** gombot. Az időzítő 2 pontja villogni kezd. Felgyullad a működésjelző lámpa -**I-J**.
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőgép hálózati csatlakozó dugaszát. Vegye ki a kenyeret a sütőből. Mindig használjon védőkesztyűt, mert az edény füle és a fedél belseje meleg. Borítsa ki a meleg kenyeret, és helyezze egy rácsra, ahol hagyja hűlni 1 órán át -**K**.

Kenyérsütőgépeznek megismeréséhez és első kenyérének elkészítéséhez, mi az ALAP KENYÉR receptjének kipróbálását ajánljuk.


ALAP KENYÉR (4. program)	ÖSSZEÁLLÍTÁS - kk. = kávéskanál - ek. = evőkanál	
HÉJÁRNYALAT = KÖZEPES	1. VÍZ = 330 ml	5. TEJPOR = 2 ek.
TÖMEG = 1000 g	2. OLAJ = 2 ek.	6. LISZT = 605 g
IDŐTARTAM = 3:09	3. SÓ = 1 1/2 kk.	7. ÉLESZTŐ = 1 1/2 ek.
	4. CUKOR = 1 kk.	

KENYÉRSÜTŐGÉPÉNEK HASZNÁLATA

Minden egyes program esetén egy alapértelmezett beállítás jelenik meg. Következésképp, a kívánt beállításokat kézzel kell kiválasztania.


Egy adott program kiválasztása

Egy adott program kiválasztása után egy sor olyan szakasz aktiválódik, amelyek automatikusan következnek egymás után.

A menü gomb segítségével adott számú program között választhat. Megjelenik a programnak megfelelő időtartam. Mindannyiszor ahányszor megnyomja a gombot , a vezérlőpulton megjelenő szám a következő programra ugrik, ezek 1 és 15 között a következők:

- 1. Bagettok.** A Bagett program lehetővé teszi, hogy saját maga készítse el a bagettjeit. Ez a program 3 részletben zajlik.
 1. szakasz > Dagasztás és kelesztés
 2. szakasz > Formázás (a hangjelzésre a jelzőfény villogni kezd a bagett  szimbólummal szemben).
 3. szakasz > Sütés. A sütési ciklusra a bagettek megformázása után kerül sor (a bagettek megformázásához a mellékelt receptkönyvben található segítséget).
- 2. Édes bagettok.** Édes péksüteményekhez: bécsi kenyér, kifli, briós stb. Ez a program ugyanúgy zajlik, mint az 1. bagett program.
- 3. Bagett sütés.** A 3. program lehetővé teszi a bagettek elkészítését előre elkészített tésztából. A 3. program használata közben a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Ha a lejárta előtt félbe akarja szakítani a ciklust, manuálisan állítsa le a programot a  nyomógomb hosszas megnyomásával. Ennél a programnál nincs közepes színű sütés. Az édes péksüteményekhez ajánlatos a világos színű sütést használni, a sósakhoz pedig a sötét színre sütést.
- 4. Alap Fehér.** Az Alap fehér program alkalmas majd mindegyik fehér lisztből készült kenyér sütésére.
- 5. Francia.** A francia kenyér program megfelel a hagyományos, lazább szerkezetű francia fehér kenyérnek.
- 6. Teljes Kiőrlésű.** Korpás kiőrlésű lisztből készít kenyeret.
- 7. Édes.** Az Édes kenyér programot olyan receptekhez használja, amelyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen. Az első briósreceptje megvalósításához a VILÁGOS sütést javasoljuk.
- 8. Gyors Alap Kenyér.** A Gyors alap kenyér elnevezésű program a GYORS kenyér receptjéhez felel meg. Ennél a programnál a súly és a sütési szín beállítása nem áll rendelkezésre. Ehhez a recepthez a víznek maximum 35°C-osnak szabad lennie.
- 9. Glutén Mentés.** Lisztérzékenységben szenvedő betegek számára való, akik többféle gabonában jelenlevő gluténra allergiások (búza, rozs, zab, árpa, kamut búza, tönköly búza, stb.). Járjon el a csomagoláson feltüntetett útmutatás szerint. A sütőformát mindig alaposan tisztítsa ki, hogy a liszt ne keveredhessen egyéb lisztmaradványokkal. A szigorúan gluténmentes étrend esetén arra is fordítson figyelmet, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes tészták állaga nem ideális. A dagasztás alatt ráragad az oldalakra és le kell onnan kaparni egy rugalmas, műanyag spatulával. A gluténmentes kenyér sűrűbb lesz és sápadtabb színű mint a hagyományos. A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot ennél a programnál.
- 10. Só Nélküli.** A kenyér azon élelmiszerek egyike, mely a szervezet legnagyobb napi só hozzájárulását biztosítja. A sómennyiség csökkentésével csökkenti a szív- és érrendszeri problémák rizikóját.
- 11. Csak Sütés.** A cipósütő program lehetővé teszi a 10-től 70 percre terjedő sütést (10 perces sávonként állítható). Működhet magában, vagy
 - a) a kelt tészta programmal,
 - b) a kisütött és kihűlt kenyér újramelegítésére, hogy újból ropogós legyen,
 - c) a sütés befejezésére, amennyiben hosszabb áramszünet szakította volna meg a sütési ciklust.

A 11-es program alatt a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni.

Ha menet közben szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a  gombot.

12. Kenyér Tészta. Ez a program nem süt, csak dagaszt és keleszt, pl. pizzatésztát, buktatésztát.

13. Kalács. A program segítségével különböző kelesztett és sütőporos sütemények készíthetők. A tészta súlya ne haladja meg az 1000 g-ot ennél a programnál.

14. Lekvár. A Lekvár programmal automatikusan készíthető gyümölcslekvár és befőtt.


15. Tésztafélék. A 15-ös program csak dagaszt, kelesztés nélkül, pl. metéltnek, nudlinak való tésztát.

A kenyér tömegének kiválasztása


A kenyér tömege alapértelmezetten 1000 g-ra áll be. A tömegek csak tájékoztatásként vannak megadva. A pontosítás érdekében, tanulmányozza a receptekben leírtakat. A 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a tömeg beállításának az opciójával. Az 1. és 2. programnál kétféle súly közül választhat:

- egy sütésre 400 g (4 bagett), a jelzőfény az 500 g-os súllyal szemben gyullad ki;

- két sütésre 800 g (8 bagett), a jelzőfény az 1000 g-os súllyal szemben gyullad ki.

A 500 g-os, 750 g-os vagy 1000 g-os termék beállításához nyomja meg a gombot . A választott beállítástól balra, felgyullad a vizuális jelzőfény.

A kenyérhéj árnyalatának kiválasztása

Alapértelmezetten, a héj árnyalata KÖZEPESRE állítódik. A 12, 14, 15-ös programok nem rendelkeznek a héjárnyalat beállításának lehetőségével. Három lehetőség áll rendelkezésre: VILÁGOS / KÖZEPES / SÖTÉT. Amennyiben módosítani szeretné az alapértelmezett beállítást, addig tartsa lenyomva az  gombot, amíg a választott beállítástól balra felgyullad a vizuális jelzőfény.

Bekapcsolás/leállítás

Nyomja meg a  gombot. Elkezdődik az időtartam visszazámlálása. A program leállításához vagy a késleltetett időzítés érvénytelenítéséhez, nyomja 5 másodpercen át a  gombot.

A CIKLUSOK

A 382-386. oldalon lévő táblázatban megtalálja a különféle ciklusok programválasztástól függő összetételét.

Dagasztás

Hozzájárul a tészta struktúrájának átformálásához, vagyis a könnyebb kelesztéshez.

Illetve az összekeverési periódus kelesztési ciklusai között található. Az 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13-as programok esetén, ebben a ciklusban adhatja hozzá a következő hozzávalókat: szárított gyümölcsök, olajbogyók, szalonnadarabok, stb... Egy hangjelzés fogja jelezni önnek, hogy mikor kell beavatkoznia. Lapozzon az elkészítési időtartamok összefoglaló táblázatához (382-386. oldal) és az „extra” oszlophoz. Ez az oszlop mutatja azt az időtartamot, mely a hangjelzés felhangzásának pillanatában megjelenik majd az ön gépének a

kijelzőjén. A hangjelzés pontos idejét megtudhatja, ha az „extra” oszlopban feltüntetett időtartamot levonja a teljes sütési időtartamból. Pl.: „extra” = 2:51 és „teljes időtartam” = 3:13. A hozzávalókat 22 percen belül be lehet önteni.

Pihenés

Hozzájárul a tészta térfogatnövekedéséhez, hogy javuljon a dagasztás minősége.

Kelesztés

Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegen tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.

Sütés

Ez a művelet a tésztát kenyérbéllé alakítja, és lehetővé teszi a kenyér megpirulását, valamint a héj ropogóssá válását.





Melegben tartás


Sütés után lehetővé teszi a kenyér melegben tartását. Ennek ellenére, a sütés végén a kenyér kiborítása ajánlott.





Az 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 programok esetén a készítményt a készülékben hagyhatja. A sütés után automatikusan beindul az egy órás melegben tartási ciklus.


AZ IDŐZÍTETT PROGRAM

A gép úgy is beprogramozható, hogy a készítmény az ön által választott időpontban legyen kész. Ezt 15 órával előre lehet beprogramozni. Az időzített program nem alkalmazható a 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 programok esetén.

Ez a szakasz csak azután áll rendelkezésre, miután kiválasztotta a programot, a héjányalat fokát és a tömeget. Megjelenik a program időtartama. Számítsa ki a program elindításának pillanata és a készítmény ön által óhajtott elkészítési időpontja közötti időtartamot. A gép automatikusan megjegyzi a program ciklusainak az időtartamát. Az  és  gombok segítségével, jelenítse meg a kiszámolt időtartamot ( felfelé és  lefelé). A gombok rövid megnyomásai 10 perces lépésekkel történő görgetést tesznek lehetővé + rövid csipogó hang. Hosszas megnyomás esetén a görgetés folyamatos, 10 perces lépésekkel történik. Pl.: most 20 h van és ön azt szeretné, ha kenyere

tartási ciklus. Abban az órában, mikor a kenyér melegben tartása folyamatban van, a kijelzőn a 0:00 világít és az időzítőn a  villog. A ciklus végén, több csipogó hang kibocsátása után, a készülék automatikusan leáll.

másnap reggel 7 h 00-kor legyen kész. Az  és  gombok segítségével programozza be a 11 h 00 -át. Nyomja meg a  gombot. A gép egy hangjelzést bocsát ki. 2 pontja  villogni kezd. Megkezdődik a visszaszámlálás. Felgyullad a működésjelző lámpa.

Ha valahol hibázott vagy módosítani szeretné az időpont beállítását, hosszasan nyomja a  gombot, egészen addig, amíg az egy hangjelzést bocsát ki. Megjelenik az alapértelmezett időpont. Ismételve meg a műveletet.

Egyes összetevők romlandók. Ne használja az időzített programot olyan receptekhez, amelyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcsök.

Gyakorlati tanácsok

Áramszünet esetén: ha ciklus közben egy áramszünet vagy egy hibás manőver megszakítja a programot, a gép egy 7 perces tartó védelemmel rendelkezik, ami ennyi ideig megőrzi a programozást. A ciklus ott folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időintervallum túllépése után a programozás elveszik.

Ha összekapcsol két programot, várjon 1 órát a második program elindítása előtt, hogy a készülék teljesen lehűlhessen.

Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak. Ilyen esetben használja a "kampó" tartozékot a következőképpen:

- > amint a kenyeret eltávolította, tegye azt az oldalára és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,
- > másik kezével illessze be a kampót a keverő tengelyébe és nyakoroljon rá enyhe húzóerőt, hogy a lapát engedjen.
- > igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácson.



A HOZZÁVALÓK

A zsíros alapanyagok és az olaj: a zsíros alapanyagok a kenyeret puhábbá és ízletesebbé teszik. Ugyanakkor a kenyér jobban és hosszabb ideig eltartható. A túlzott zsírosság lassítja a kelesztést. Ha vaját használ, vágja apró darabokra, hogy egyenletesen eloszthassa a készítményben, vagy olvassa meg. A meleg vaját ne keverje a készítménybe. Kerülje el, hogy a zsír kapcsolatba kerüljön az élesztővel, mivel a zsír megakadályozhatja az élesztő rehidratálódását.

Tojások: a tojások dúsítják a tésztát, javítják a kenyér színét, és előmozdítják a kenyérbél megfelelő kialakulását. A receptek közepes nagyságú, 50 g-os tojással számolnak. Ha a tojások nagyobbak, még adjon hozzá egy kis lisztet, ha kisebbek, akkor az eredetnél kissé kevesebb lisztet kell adagolni.

Tej: használhat friss tejet (hidegen, hacsak a recept másként nem jelzi), vagy tejport. A tejnek emulgáló hatása is van, ami hozzásegít a szabályosabb üregek kialakulásához, következésképp a bélnek kellemes külalakja lesz.

Víz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Ez a lisztben levő keményítőt is rehidratálja, és lehetővé teszi a bél kialakulását. Tejjel vagy más folyadékokkal a vizet teljesen vagy részlegesen helyettesíteni lehet. **Hőmérséklet:** ld. a használatról szóló rész 1. bekezdését (130. oldal).

Lisztek: a használt liszt típusától függően, a liszt tömege érezhető eltéréseket mutat. A liszt minősége ugyanakkor a kenyérsütés eredményeit is befolyásolhatja. A lisztet hermetikus edényben őrizze, mert a liszt érzékenyen reagál a légköri feltételekre: nedvességet szívhat magába, vagy épp ellenkezőleg, kiszáradhat. A szabványos liszt helyett inkább „erős”, „kenyérsütésre alkalmas” vagy „pék”-lisztet használjon. Ha a kenyértésztához zabot, korpát, búzacsírat vagy bármilyen egész magvat adagol, nehezebb és kevésbé megkelt kenyeret kap.

Ha a recept nem rendelkezik másként, mi a T55-ös liszt használatát ajánljuk. Ha kész keverékekkel készít briósokat és kalácsokat, ne használjon több mint 750 g tésztát összesen.

Ezeknek a készítményeknek a használatára vonatkozóan kövesse a gyártó javaslatait.

A liszt megszitálása is befolyásolja az eredményeket: minél teljesebb kiörlésű a liszt (vagyis a búzaszem héjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta és a kenyér annál sűrűbb lesz. A kereskedelemben használatra kész, kenyérsütéshez való sütőkeverékeket is talál. A felhasználás előtt tanulmányozza a gyártók javaslatait. A programok kiválasztása általában a felhasznált sütőkeveréktől függ. Pl.: Korpáskenyér- 4-es program.

Cukor: a kristálycukrot, a nádcukrot vagy a mézet részesítse előnyben. Ne használjon kockacukrot. A cukor táplálja az élesztőt, jó ízt ad a kenyérnek és javítja a héj pirulását.

Só: ez adja az élelmiszer ízét és hozzájárul az élesztő hatásának szabályozásához. Nem szabad összekeverni az élesztővel. A sónak köszönhetően, a tészta kemény, kompakt és nem kel meg túl gyorsan. Ez a tészta struktúráját is feljavítja.

Élesztő: a sütőélesztő többféle formában is létezik: Kis kocka formában frissen, szárítva, amely vízzel aktiválódik és instant szárított. A friss élesztő szupermarketekben kapható (pékipari vagy friss termék részlegén), de vásárolhat friss élesztőt a helyi pékségben is. A formájától függetlenül az élesztőt közvetlenül a sütőedénybe kell helyezni a többi hozzávalóval együtt. Ne felejtse el szétmorzsolni az élesztőt az ujjával, hogy könnyebben feloldódjon. Csak az aktív szárított élesztőt (kis szemcsékként) kell összekeverni használat előtt egy kis langyos vízzel. Közel 35°C-os vizet használjon, mert kevesebb esetén nem keleszt megfelelően, magasabb

hőmérsékleten pedig elveszti kelesztési képességét. Mindig tartsa magát a feltüntetett mennyiséghez, és ne felejtse el a mennyiséget hozzáigazítani az élesztő formájához (lásd az alábbi egyenértékűségi táblázatot).

Egyenértékűség a mennyiségben/súlyban/térfogatban a szárított élesztő, a friss élesztő és a folyadék élesztő esetén:

Szárított élesztő (tk)

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

Friss élesztő (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Egyéb adalékok (olajbogyó, császárhús darabkák, stb.): kedve szerint változtathat a recepteken, amennyiben vigyáz arra, hogy:

> további hozzávalókat csak a hangjelzés után adagolja, főleg az olyan törékenyeket mint az aszalt gyümölcs,

- > a keményebb magvakat, mint a lenmag vagy a szezám a dagasztás kezdete előtt adagolja, hogy megkönnyítse a gép használatát,
- > a csokidarabkákat fagyassza meg, hogy jobb állaguk maradjon a kelesztés alatt.
- > a nagyon nedves vagy zsíros hozzávalókat (pl. olívbogyó, szalonna) alaposan csöpögtesse le, szárítsa meg nedvszívó papírral, és finoman lisztezze be a jobb keveredés és a homogén tészta eléréséhez,
- > ne adjon hozzá további nagy mennyiségű hozzávalókat, különösen sajtot, friss gyümölcsöt és friss zöldséget, mivel ezek befolyásolhatják a tészta kelését. Tartsa be a receptben feltüntetett mennyiségeket.
- > ne essen hozzávaló az edény mellé.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg az összes alkatrészt, magát a készüléket és az edény belsejét. Alaposan szárítsa meg - **L**.
- Mossa meg meleg vízzel az edényt és a keverőlapátot. Ha a keverőlapát az edényben marad, 5-10 percre hagyja ázni.
- Ha szükséges a fedelet meleg vízzel és szivaccsal meg lehet tisztítani.

- **A gép egyetlen részét se mossa mosogatógépben.**




- Ne használjon háztartási tisztítószeret, se karchatású korongot, se alkoholt. Egy puha, megnedvesített rongyot használjon.
- A gép burkolatát vagy a fedelet soha ne merítse folyadékba.

BAGETTEK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS ELKÉSZÍTÉSE

Ezek elkészítéséhez szüksége van az ehhez a funkcióhoz tartozó összes tartozékra: 1 állvány bagett sütéshez (8), 2 tapadásmentes bagett sütőlap (8), 1 hasítékvágó (9) és 1 ecset (9).

1. Dagasztás és kelesztés

- Dugja be a kenyérsütő gépet.
- A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program jelenik meg - **H**.
- Válassza ki a sütés színét.
- Nem ajánlatos mindössze 2 bagettet sütni, mert ennek eredményeként túl sötétre sül.
- Ha 8 bagett sütését választja (4 bagett kétszeri sütéssel): ajánlatos megformázni mind a 8 bagettet, és 4-et a hűtőben tárolni a második sütésig.
- Nyomja meg a  nyomógombot. Meggyullad a működést jelző fény, és villogni kezd az időzítő 2 pontja. Megkezdődik a dagasztási ciklus, amit a kelesztés követ - **I**.

Megjegyzések:

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

A tésztát a hangjelzéseket követő egy órán belül fel kell használni. Ennek leteltével a gép visszaáll alaphelyzetbe, és a bagett program nullázódik. Ebben az esetben javasoljuk, hogy használja a 3. programot, ami csakis a bagettek megsütésére szolgál.

2. A bagettek elkészítése és sütése

A szakaszok megvalósításához a mellékelt receptkönyvben találhat segítséget.

A pék által használt kézmozdulatokat mutatjuk be Önnek, de néhány kísérlet után Ön kialakítja a saját formázási módját. Akármilyen módon is csinálja, az eredmény garantált.

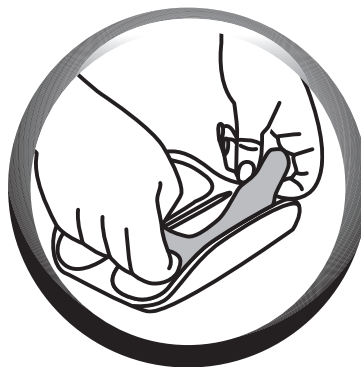
- Vegye ki a sütőformát a gépből - **B**.
- Enyhén lisztezze meg a munkafelületét.
- Vegye ki a tésztát a sütőformából, és helyezze a munkafelületére.
- Formáljon gömböt a tésztából, és egy kés segítségével ossza 4 tézsdarabra.
- Amint van 4 egyforma tézsdarabja, már csak a bagettek megformázása van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

A lazább szerkezetű bagetthez hagyja a tézsdarabokat 10 percre pihenni a formázás előtt.

A bagett hosszának meg kell felelnie a tapadásmentes sütőlap méretének (körülbelül 15 cm).

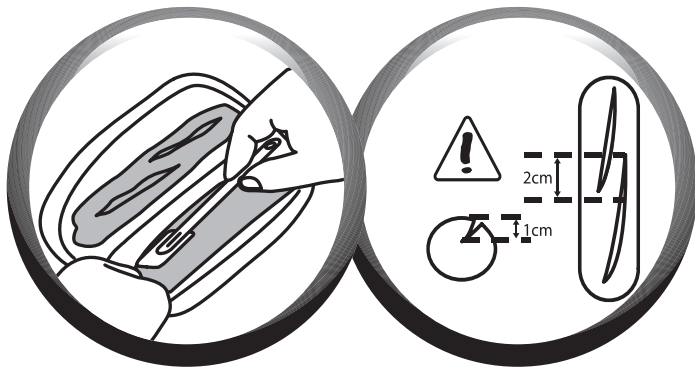
A kenyerek díszítésével váltogathatja az ízeiket. Ehhez elegendő megnedvesíteni a tésztdarabokat, majd szezámmagba vagy mákba forgatni őket.

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



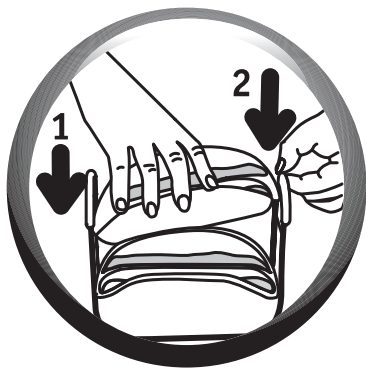
A bagettek összeillesztésének alul kell lennie.

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



Változtathat a bagett külsején, és készíthet bevágásokat egy olló segítségével a bagett egész hosszában.

- A mellékelt konyhai ecset segítségével bőségesen nedvesítse meg a bagettek tetejét, elkerülve viszont, hogy a víz összegyűljön a tapadásmentes sütőlapok aljában.
- Helyezze a bagetteket tartalmazó 2 tapadásmentes sütőlapot a mellékelt bagettsütő állványra.



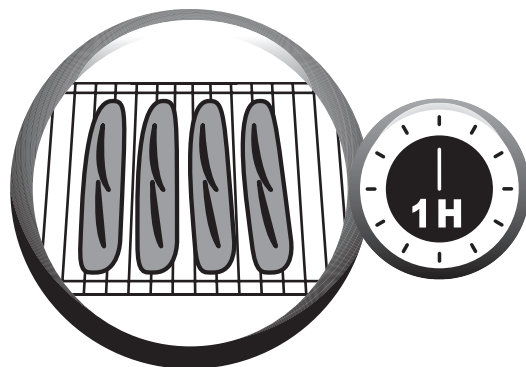
- Helyezze be a bagettsütő állványt a gépbe, a sütőforma helyére.
- Nyomja meg újra a **START STOP** nyomógombot, hogy a program továbbinduljon, és megkezdje a bagettek sütését.

A sütési ciklus végén 2 lehetősége van: 4 bagett sütése esetén

- Húzza ki a kenyérsütő gépet. Vegye ki a bagettsütő állványt. Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.

8 bagett (2x4) sütése esetén

- Vegye ki a bagettsütő állványt. Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.
- Vegye ki a hűtőből a 4 másik bagettet (amelyeket előzetesen már behasított és megnedvesített).
- Helyezze őket a sütőlapokra (anélkül, hogy megégetné magát).
- Helyezze vissza az állványt a gépbe, és nyomja meg újra a **START STOP** gombot.
- A sütés végeztével kihúzhatja a gépet.
- Vegye ki a bagetteket a tapadásmentes sütőlapokból, és rácson hagyja őket kihűlni.



RECEPTEK

A kiválasztott receptnek és a hozzá tartozó programnak megfelelően belenézhet az idő összegző táblázatba (382-386. oldal) és nyomon követheti az egyes ciklusok időlebonthatását. Ne változtasson a hozzávalók mennyiségén mert felboríthatja a recept egyensúlyát.

kk. = kávéskanál - ek. = evőkanál

PROG. 1 - BAGETTOK

4 vagy 8 darab, kb. 100 g-os bagett készítése

	400 g	800 g
1. Víz	150 ml	300 ml
2. Só	3/4 kk.	1 1/2 kk.
3. Liszt T55	245 g	490 g
4. Élesztő	1 kk.	2 kk.

PROG. 2 - ÉDES BAGETTOK

4 vagy 8 darab, kb. 100 g-os bagett készítése

	400 g	800 g
1. Tej	140 ml	280 ml
2. Só	3/4 kk.	1 1/2 kk.
3. Cukor	2 ek.	4 ek.
3. Liszt T55	210 g	420 g
4. Élesztő	1 kk.	2 kk.

Adja hozzá a hangjelzés után

Vaj	25 g	50 g
-----	------	------

PROG. 4 - ALAP FEHÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olaj	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
3. Só	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 kk.	3 kk.	1 ek.
5. Tejpor	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
6. Liszt T55	345 g	455 g	605 g
7. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 5 - FRANCIA

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	200 ml	275 ml	365 ml
2. Só	1 kk.	1 1/2 kk.	2 kk.
3. Liszt T55	350 g	465 g	620 g
4. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 6 - TELJES KIÖRLÉSŰ

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olaj	1 1/2 ek.	2 ek.	3 ek.
3. Só	1 kk.	1 1/2 kk.	2 kk.
4. Cukor	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.
5. Liszt T55	130 g	180 g	240 g
6. Teljes kiörlésű liszt T150	200 g	270 g	360 g
7. Élesztő	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 7 - ÉDES

	500 g	750 g	1000 g
BRIÓS			
1. Tojások leütve*	100 g	100 g	150 g
2. Felolvasztott vaj	115 g	145 g	195 g
3. Só	1 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 1/2 ek.	3 ek.	4 ek.
5. Tej	55 ml	60 ml	80 ml
6. Liszt T55	280 g	365 g	485 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 kk.	3 kk.

Opcionális: 1 kávéskanálnyi narancsolajat.

PROG. 8 - GYORS ALAP KENYÉR

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz (meleg, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olaj	3 kk.	1 ek.	1 1/2 ek.
3. Só	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
4. Cukor	2 kk.	3 kk.	1 ek.
5. Tejpor	1 1/2 ek.	2 ek.	2 1/2 ek.
6. Liszt T55	325 g	445 g	565 g
7. Élesztő	1 1/2 kk.	2 1/2 kk.	3 kk.

PROG. 9 - GLUTÉN MENTES

1000 g

Csak instant lisztkeveréket használjon.
Ne haladja meg az 1000 g tészta mennyiséget.

* 1 közepes tojás = 50 g

PROG. 10 - SÓ NÉLKÜLI**SÓ NÉLKÜLI KENYÉR**

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	200 ml	270 ml	365 ml
2. Liszt T55	350 g	480 g	620 g
3. Száraz élesztő	1/2 kk.	1 kk.	1 kk.
Adja hozzá a hangjelzés után			
4. Szezámrag	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KALÁCS**CITROMOS TÉSZTA 1000 g**

1. Tojások leütve*	200 g
2. Cukor	260 g
3. Só	1 csipet
4. Vaj, puha, de hűtött	90 g
5. Citromhéj	1 1/2 citrom
6. Citromlé	1 1/2 citrom
7. Liszt T55	430 g
8. Sütőpor	3 1/2 kk.

Verje fel a tojásokat cukorral és sóval 5 percen keresztül, míg fehér nem lesz. Öntse bele a készülék táljába. Adja hozzá a hideg olvadt vaját. Adja hozzá a citrom levét és héját. Keverje össze a lisztet a sütőporral és adja hozzá a keverékhez. Ellenőrizze, hogy a liszt az edény közepén egy halomban található.

PROG. 15 - TÉSZTAFÉLÉK

	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	45 ml	50 ml	70 ml
2. Tojások leütve*	150 g	200 g	275 g
3. Só	1 csipet	1/2 kk.	1 kk.
5. Liszt T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - KENYÉR TÉSZTA

PIZZATÉSZTA	500 g	750 g	1000 g
1. Víz	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olívaolaj	1 ek.	1 1/2 ek.	2 ek.
3. Só	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.
5. Liszt T55	320 g	480 g	640 g
7. Élesztő	1/2 kk.	1 kk.	1 1/2 kk.

PROG. 14 - LEKVÁR**KOMPÓTOK ÉS LEKVÁROK**








A kenyérsütő gépbe való helyezés előtt, ízlés szerint vágja fel vagy szeletelje fel a gyümölcsöket.

1. Eper, őszibarack, rebarbara vagy sárgabarack lekvár	580 g
2. Cukor	360 g
3. Citromlé	1 citrom
4. Pektin	30 g
1. Narancs vagy grapefruitlekvár	500 g
2. Cukor	400 g
3. Pektin	50 g

* 1 közepes tojás = 50 g

ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ

1. Kenyerek esetében





A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	Túlzottan megkelt kenyér	Behorpadt kenyér, a túlzott megkeltés után	Elégtelenül megkelt kenyér	Elégtelenül megpirult héj	Barna szélek, de a kenyér nem sült meg eléggé	A kenyér oldalai és teteje lisztesek
						
Sütés közben megnyomták a  gombot.				●		
Nem elég a liszt.		●				
Túl sok a liszt.			●			●
Nem elég az élesztő.			●			
Túl sok az élesztő.		●		●		
Kevés a víz.			●			●
Túl sok a víz.		●			●	
Kevés a cukor.			●			
A liszt rossz minőségű.			●	●		
A hozzávalók helytelen arányokban vannak (túl nagy mennyiségben).	●					
Túl meleg víz.		●				
Túl hideg víz.			●			
Alkalmatlan program.			●	●		

2. Bagettek esetében

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁSOK
A tészta keresztmetszete nem egyenletes.	A kezdeti négyszög alak nem állandó, vagy nem egyenlő vastagságú.	Szükség esetén egyenesítse ki nyújtófával.
A tészta nehezen formázható.	Hiányzik a receptből egy kevés víz.	A receptje nem sikerült, kezdje az elejéről.
	A tészta túl sokat lett dagasztva.	Formáljon újra gömböt, és hagyja 10 percre pihenni, mielőtt az elejéről kezdené. Formázza 2 részletben, közben hagyja 5 percre pihenni.
A tészta ragadós; nehéz megformázni a bagetteket.	Túl sok vizet használt a receptben.	Enyhén lisztezze be a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet ne, majd folytassa a bagettek elkészítését.
	A vizet túl melegen adta hozzá.	

A várt eredmény elmaradt? Ez a táblázat eligazítja önt.	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁSOK
A tészta szakadozik, vagy csomósodik a felszíne.	A tészta túl sokat lett dagasztva.	Formáljon újra gömböt, és hagyja 10 percre pihenni, mielőtt az elejéről kezdené. Formázza 2 részletben, közben hagyja 5 percre pihenni.
	A tészta ragadós: túl sok vizet használt a receptben. Nem elég éles a kés. Nem elég határozottan vágta a hasítékot.	Kezdje újra a formázási szakaszt úgy, hogy enyhén belisztezi a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet nem.
Használja a mellékelt hasítékvágót, vagy egy nagyon éles mikrofogazású kést.		
Gyors, határozott mozdulattal vágja a hasítékot.		
A hasítékok hajlamosak összecukódní, vagy nem nyílnak szét sütés közben.	A tészta túl ragadós volt: túl sok vizet használt a receptben.	A receptje nem sikerült, kezdje az elejéről.
	A tésztadarab felszíne nem volt elég feszes a formázás közben.	Kezdje újra úgy, hogy jobban meghúzza a tésztát, amikor a hüvelykujjára forgatja.
Sütés közben beszakadozik a tészta széle.	Nem elég mély a hasíték a tésztadarabon.	Tekintse meg a 138. oldalon a hasítékok ideális formáját.
A megsült bagettek az állványhoz ragadnak.	Túlságos megnedvesítette a tésztadarabokat.	Távolítsa el az felesleges vizet az ecsetről.
	Túlságosan tapadnak a sütőlapok.	Mielőtt rátenné a tésztát, kissé kenje olajjal a sütőlapokat.
A bagettek nem pirultak meg eléggé.	Elfelejtette a sütés előtt vízzel átkenni a tésztadarabokat.	A következő alkalommal figyeljen oda rá.
	A formázás közben túlságosan meglisztezte.	Mielőtt sütni kezdené, alaposan kenje át vizes ecsettel.
	Túl magas a környezet hőmérséklete (több, mint 30°C).	Használjon hidegebb vizet (10 és 15°C között) és/vagy kevesebb élesztőt.
A bagettek nem nőttek meg eléggé.	Kifelejtette az élesztőt a receptből.	A receptje nem sikerült, kezdje az elejéről.
	Lejárt szavatosságú az élesztő.	
	Nem adott hozzá elég vizet.	
	Formázás közben túlságosan összenyomta és megszorította a bagetteket.	

A MŰSZAKI PROBLÉMÁK ÚTMUTATÓJA

PROBLÉMÁK	OKOK - MEGOLDÁSOK
A keverőlapátok bennragadtak az edényben.	<ul style="list-style-type: none">• Hagyja ázni, mielőtt kivenné.
A  gomb megnyomása után semmi sem történik.	<ul style="list-style-type: none">• Ha a kijelzőn az EO1 felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl meleg. Várjon 1 órát két ciklus között.• Ha a kijelzőn az EOO felirat jelenik meg és a készülék sípol: a készülék túl hideg. Várja meg míg eléri a szobahőmérsékletet.• Ha a kijelzőn a HHH vagy EEE felirat jelenik meg és a készülék sípol: üzemzavar. Készülékét egy autorizált szakembernek kell ellátnia.• Késleltetett indítás volt beprogramozva.
Az  gomb megnyomása után a motor forgásba lendül, de a dagasztás nem megy végbe.	<ul style="list-style-type: none">• Az edényt nem helyezte be teljesen.• A keverőlapát hiánya vagy rosszul behelyezett keverőlapát. A fent említett két esetben, kapcsolja ki a készüléket a  gomb hosszú lenyomásával. Kezdje el újra az elejétől.
Késleltetett indítás után, a kenyér nem kelt meg eléggé vagy semmi sem történt.	<ul style="list-style-type: none">• A programozás után elfelejtette megnyomni a  gombot.• Az élesztő összekeveredett a sóval és/vagy a vízzel.• Hiányzik a keverőlapát.
Égett szag.	<ul style="list-style-type: none">• A hozzávalók egy része az edény mellé esett: hagyja lehűlni a gépet, majd ezt követően tisztítsa meg a gép belsejét egy nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül.• Kifutott a készítmény: a hozzávalók mennyisége, elsősorban a folyadéké, túlzott volt. Vegye figyelembe a receptekben előírt arányokat.

GARANCIA





- A készülék kizárólag otthoni, beltéri körülmények között való használatra alkalmas; a használati utasításnak nem megfelelő használat esetén a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, és az a jótállás elvesztését vonja magával.
- A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: A gyártó nem vállal felelősséget azokra az esetekre, amelyek az utasítások be nem tartása miatt keletkeznek.

KÖRNYEZETVÉDELLEM

- A hatályos szabályozás szerint minden használaton kívüli készüléket teljesen használhatatlanná kell tenni: húzza ki és vágja el a zsinórját, mielőtt a készüléket kidobná.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Napomena: ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja toplote.

Poznámka: celkové trvání nezahrnuje dobu uchování v teple.

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

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

Poznámka: celkové trvanie nezahrňa čas uchovania v teple.

Opomba: Celotni čas delovanja ne vključuje časa segrevanja.

Napomena: Dužina trajanja programa ne uključuje zagrevanje.

Napomena: ukupno vrijeme trajanja ne uključuje vrijeme zagrijavanja.

Märkus: kogupikkus ei sisalda kuumutamisaega.

Piezīme: kopējā ilgumā nav iekļauta siltuma uzturēšana.

Pastaba: į bendrą trukmę nėra įskaičiuotas numatytas įšilimo laikas.

Uwaga: łączny czas nie obejmuje czasu podtrzymania temperatury.

Comment: the total duration does not include warming time.

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

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

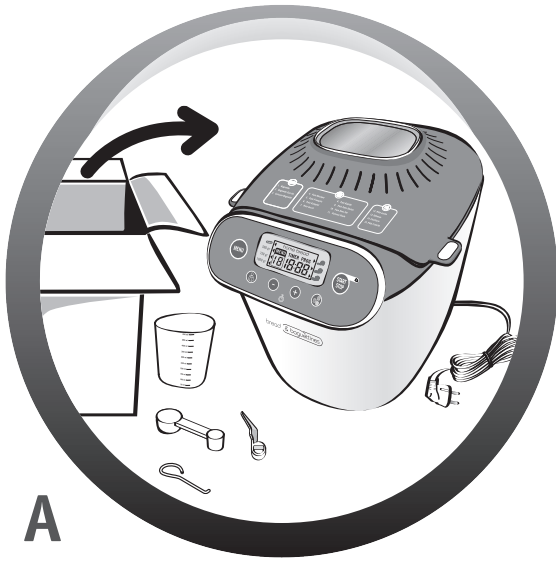
Merknad: Den totale tiden inkluderer ikke tiden for varmeholding.

Notera: den totala tiden inkluderar inte tiden för varmhållning.

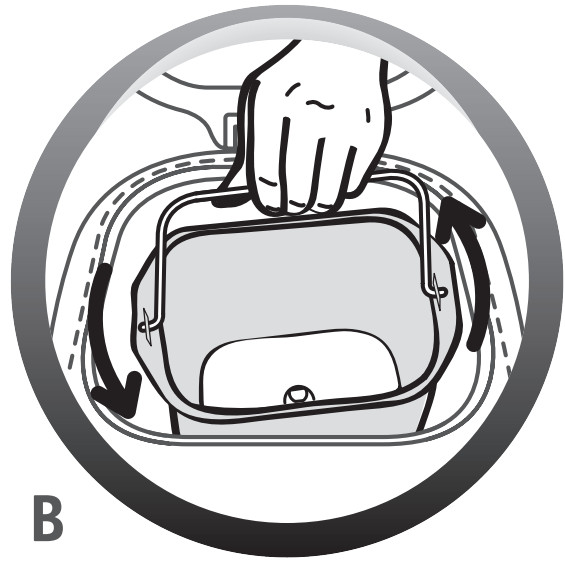
Huom! Yhteenlasketussa ajassa ei ole huomioitu lämpimänä pitoa.

Not: toplam süreye için sıcak tutma zamanı dahil değildir.

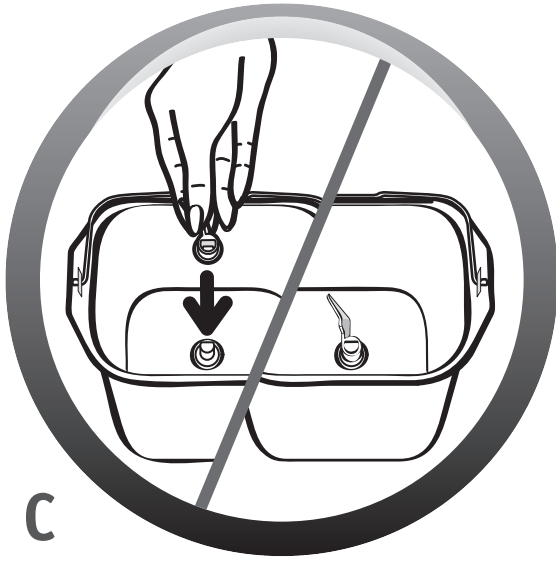
Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.



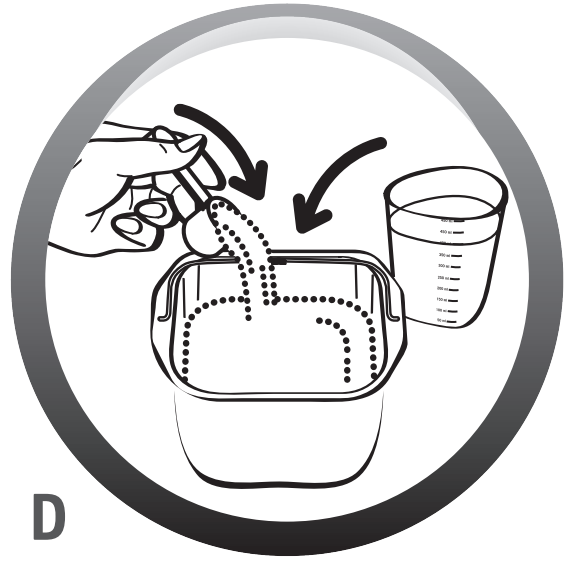
A



B



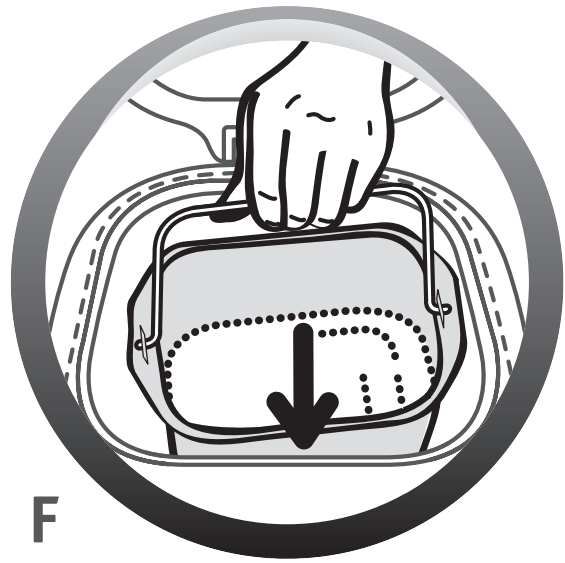
C



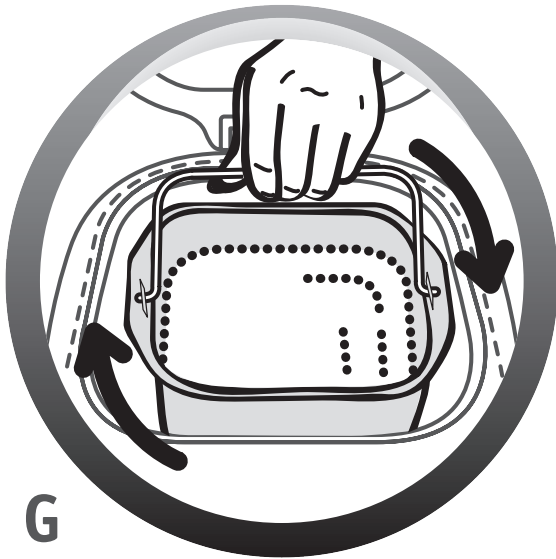
D



E



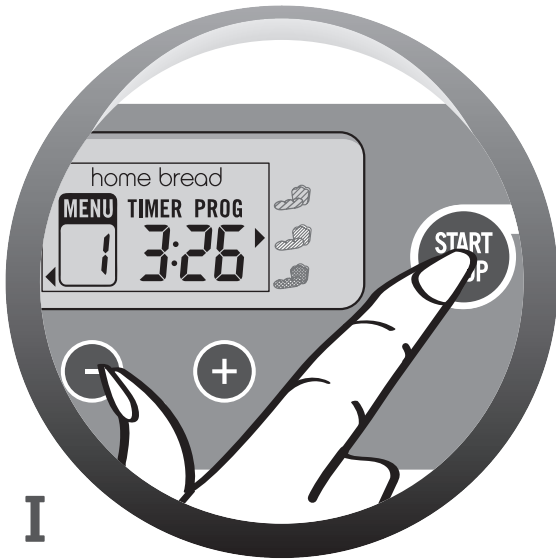
F



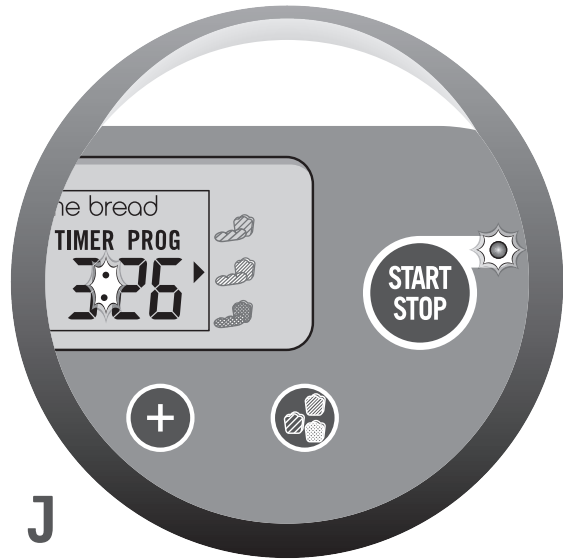
G



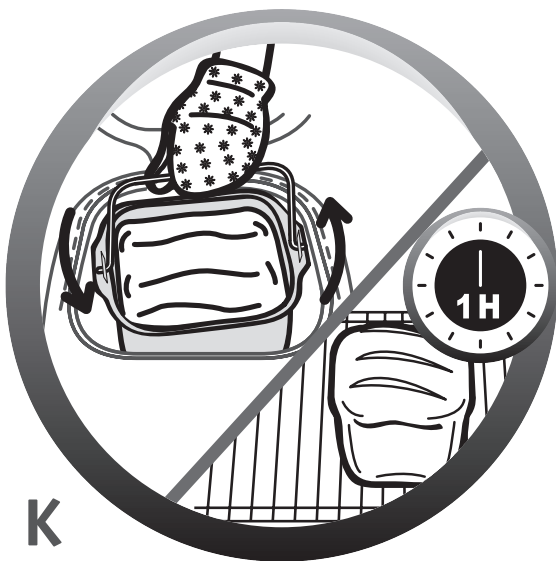
H



I



J



K



L

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	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 ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	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 Developpement 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 Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	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	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЈА 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

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

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE 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	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE 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	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

INTERNATIONAL GUARANTEE

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

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

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

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

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