

home bread baguette

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

home bread baguette



BG

CS

HU

PL

RO

SK

EN

ES

SR

HR

SL

BS

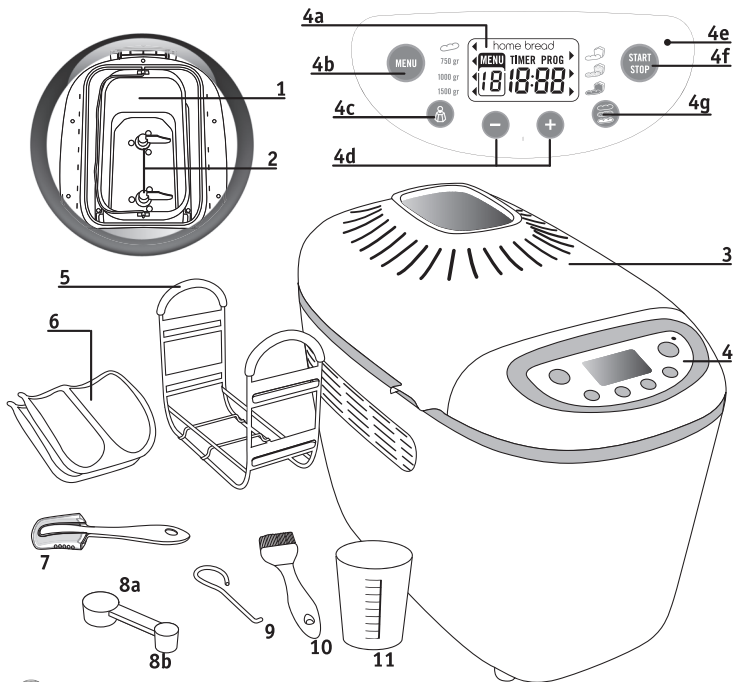
TR

BULGARIAN

стр.

BG

1 ОПИСАНИЕ	2
2 СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	3
3 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ	8
4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	15
5 ЦИКЛИТЕ	16
6 СЪСТАВКИТЕ	16
7 ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ	18
8 ПРИГОТВЯНЕ И НАПРАВА НА БАГЕТИТЕ	19
9 РЪКОВОДСТВО ЗА ПОДОБРЯВАНЕ НА ИЗДЕЛИЯТА ВИ	22
10 РЪКОВОДСТВО ЗА ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА	25
11 ГАРАНЦИЯ	25
12 ОКОЛНА СРЕДА	25
13 ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ	316



1 ОПИСАНИЕ

1. Купа за хляб
2. Бъркалки
3. Капак с прозорец
4. Контролно табло
 - a. Екран за визуализация
 - a1. Индикатор за оформяне на багетите
 - a2. Избор на меню
 - a3. Ниво на препичане
 - a4. Програма за отложен старт
 - a5. Показване на минутите
 - b. Избор на програма
 - c. Избор на програма
 - d. Бутони за настройване на отложения старт и на температурата за програми 12
 - e. LED индикатор за работа на уреда
 - f. Бутон за включване/изключване
 - g. Настройване на степента на препичане

5. Подложка за печене на багети
6. 2 форми за печене на багети с незалепащо покритие

Аксесоари:

7. Нож
8. Мерителна лъжица
 - a. Супена лъжица = ч.л.
 - b. Чаена лъжица = ч.л.
9. Кука за вадене на лопатките
10. Четка
11. Мерителна чаша



❷ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- Този електроуред не е предвиден да се ползва с отделен таймер за отложен старт или отделна система за дистанционен контрол.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба и не е предназначен за комерсиални цели, поради което гаранцията е невалидна ако:
 - уредът се използва в професионални кухни в магазини, офиси и други работни среди;
 - ако се използва в селскостопански къщи
 - от клиенти в хотели, мотели и други подобни социални среди;
 - в барове и закусвални.
- Този уред не е направен да се ползва от хора (включително деца) с психически, сетивни или

ментални недостатъци, или от хора без необходимите знания и опит, без да бъдат наблюдавани или да без да бъдат инструктирани за начина на ползване на уреда от човек, който е отговорен за тяхната сигурност. Децата задължително трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допусне да си играят с уреда.

- Ако хранващият 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!

- Вашият уред е предназначен единствено за домашна употреба и на закрито, както и на височина не по-голяма от 4000 m.
- Внимание: риск от нараняване поради неправилна употреба на уреда.
- Внимание: повърхността на нагревателя излъчва остатъчна топлина след употреба.
- Уредът не бива да се потапя в течности.
- Не превишавайте дозата на съставките указани в рецептите.

В подвижния съд в машината:

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

В тавите за багети:

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

- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван 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 ток 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 работата 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 приготвления 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 ръкавци 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 капак в края или по време на програмата.
- **Когато ползвате програма N 14 (сладко, компот) внимавайте с парата и горещите пръски, когато отваряте капака.**
- Примерното ниво на шума излизащ от този уред е 69 db.



Да пазим околната среда!

- 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.

3 ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

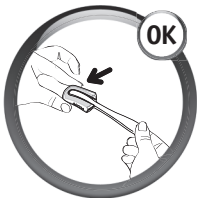


1. Разопаковане

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



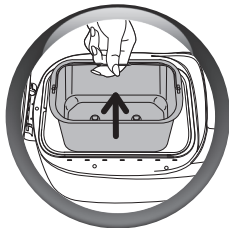
NO



OK

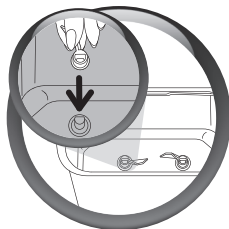
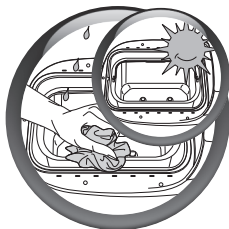
Общи условия

- Това приспособление е много остро. Дръжте го внимателно.



2. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

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

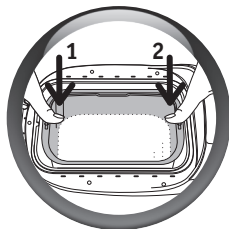
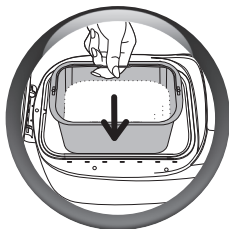


3. Почистване на корпуса

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

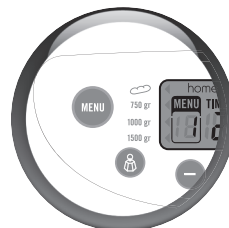
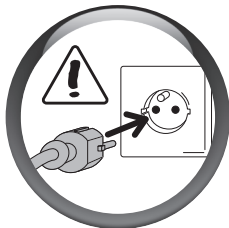


Смесването се подобрява, ако бъркалките са разположени една срещу друга.



4. Поставяне на тавичката

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



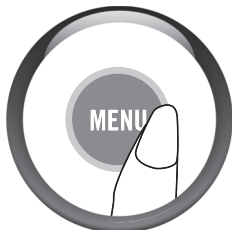
- Развийте кабела и го включете в заземен електрически контакт.
- След като чуете звуковия сигнал, програмата 1 и настройката за средна степен на препичане се появяват по подразбиране.






За да се запознаете с уреда за хляб, ви препоръчваме да опитате първо с рецептата за **ОБИКНОВЕН ХЛЯБ**. За справка, вижте „ПРОГРАМА ЗА ОБИКНОВЕН ХЛЯБ“ стр. 21.

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

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



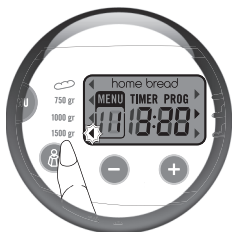
- Бутонът **“menu”** ви позволява да изберете определен брой различни програми. Всеки път, когато натискате бутона **“menu”**, номерът на панела на дисплея се придвижва към следващата програма от 1 до 16.
- Времето кореспондиращо с програмата излиза на дисплея.

АКСЕСОАРИ	ОТКРИЙТЕ ПРЕДЛОЖЕНИТЕ ПРОГРАМИ В МЕНЮТО	
	1. Багета	1. Багета Програмата за Багети ви позволява да си направите сами багети. Тази програма се изпълнява на 2 етапа. 1ви етап > Омесване и втасване на тестото 2ри етап > Печене Цикълът на печене става след подготовката на багетите ви (за да си помогнете за приготвянето на багетите, ще намерите допълнително ръководство за оформяне с вашата машина за хляб).
	2. Сладка Багета	За сладките хлебчета: виенски кифлички, млечни хлебета, кифлички др...
	3. Печене на Багети	Програма 3 позволява да изпечете багетите от предварително пригответено тесто. Машината не трябва да се оставя без надзор при използването на програма 3. За да прекъснете цикъла преди края, спрете ръчно програмата чрез продължителното натискане на бутона  .
	4. Лесен хляб	Програма 4 е за обикновен хляб, но може да бъде ползвана за повечето видове хляб от бяло брашно.
	5. Френски хляб	Програмата 5 кореспондира с рецепта за традиционен, хрупкав, френски хляб.
	6. Пълнозърнест хляб	Програмата 6 би трябвало да се избира, когато се ползва пълнозърнесто брашно.
	7. Сладък хляб	Програмата 7 се препоръчва при рецепти съдържащи повече мазнина и захар. Ако вие използвате готово тесто за кифли или млечен хляб, не надвишавайте количеството от 1000г тесто.
	8. Бърз хляб	Програма 8 е специално за рецепта за супер бърз хляб. Водата за тази рецепта, трябва да се 35° C максимум.
	9. Безглутенов хляб	Програмата хляб без глутен е, специално за готови безглутенови миксове. Тя е предназначена за хора, които имат стомашни проблеми и имат нетърпимост към глутена в много от семената (жито, ръж, ечемик, овес, Камут, шпелта и др.). Вижте указаните спецификации на опаковката. Тавичката трябва винаги да бъде добре почистена, за да се избегне всеки риск от замърсяване с друг вид брашно. В случай на стриктна безглутенова диета, внимавайте маята, която използвате да бъде също безглутенова. Консистенцията от безглутенови брашна не прави тестото идеално. Тестото се лепи по стените на съда и трябва да бъде отстранявано с пластмасова шпатула. Безглутеновото тесто ще бъде с по-гъста консистенция и по лепкаво в сравнение с обикновения хляб. За тази програма е налично само тегло от 1000 гр.

АКСЕСОАРИ	ОТКРИЙТЕ ПРЕДЛОЖЕНИТЕ ПРОГРАМИ В МЕНЮТО	
	10. Хляб без сол	Намаляването на консумацията на сол намалява риска от сърдечносъдови заболявания.
	11. Хляб, богат на Омега 3	Този хляб е богат на Омега 3 мастни киселини благодарение на балансирана и пълнозърнеста рецепта за засищач хляб. Омега 3 мастните киселини спомагат за доброто функциониране на сърдечно-съдовата система.
	12. Приготвяне на хляб	Програмата е ограничена за 10 до 70 минути само, регулируема на стъпки от по 10 минути. Може да бъде избрана сама и използвана: А) в съчетание с програмата за тесто. Б) за претопляне или запичане на хляб, който вече е бил приготвен и е изстинал, докато и бил все още в тавичката. В) за завършване на изпичането в случай, че електричеството е прекъсвало, докато хляба се е приготвял  .
	13. Тесто	Тази програма не готви. Това е програма за месене и втасване на всяко тесто с мая като тесто за пица например.
	14. Кекс	Програма 14 може да се ползва за направата на сладкиши и кексове с бакпулвер. Максималното количество тесто при нея е 1000г.
	15. Конфитюр	Програмата 15 автоматично готви мармалад в тавичката. Плодовете трябва да са без костилки и нарязани.
	16. Паста	Програма 16 само меси. Тя е предназначена за теста без мая като за юфка например.

Обърнете внимание: За най-добри резултати с Виенски багети, моля следвайте инструкциите:


- Студена вода от хладилника
- Полуобезмаслено мляко от хладилника
- Брашно от хладилника
- Пакетче с добавките
- Пакетче с мая
- Масло на кубчета от хладилника



6. Избиране количеството на хляба


- Количеството е заложено по подразбиране на 1500г. Това количество е показано с информационна цел.
- Някои рецепти не позволяват да се направи хляб от 750 гр.
- **Вижте рецептите за повече информация.**
- **Програми 3, 9, 12, 13, 14, 15 и 16 нямат зададени настройки за количество.**

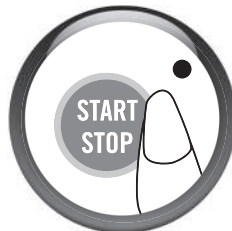
За програми от 1 до 2, може да се изберат две тегла:

- около 400 гр. за 1 печене (от 2 до 4 отделни хляба), **в този случай се включва светлинният индикатор пред обозначението за тегло до 750 гр.**
- около 800 гр. за 2 печения (от 4 до 8 отделни хляба), **в този случай се включва светлинният индикатор пред обозначението за тегло до 1500 гр.**
- Натиснете  бутона, за да зададете избраното количество. Възможни са три варианта: 750г, 1000г и 1500г. Индикаторната светлина светва след като зададете настройките.




7. Избиране степента на препичане

- Цветът на коричката е зададен по подразбиране среден.
- Цветът на коричката не може да се задава при програми 13, 15, 16. Възможни са три варианта на избор: СЛАБО/СРЕДНО/СИЛНО.
- Ако искате да промените зададената настройка, натиснете бутона , докато светлината на индикатора не освети съответната настройка



8. Старт

- За да стартирате избраната програма, натиснете бутона . Програмата започва. На екрана се изписва времетраенето, съответстващо на програмата. Последователните етапи се изпълняват автоматично един след друг.

9. Програма за отложен старт

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

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

Пример 1: Ако сега е 20 ч. и искате хлябът ви да е готов в 7:00 ч. на следващата сутрин, програмирайте 11 ч. 00 мин. с помощта на бутони **+** и **-**. Натиснете бутон **START/STOP**. Уредът ще издаде звук сигнал.

На екрана се изписва PROG, а 2-те точки на таймера ще замигат. Обратното броене започва. Включва се светлинният индикатор за функциониране на уреда.

Ако се объркате или искате да промените настройката на часа, натиснете продължително бутона **START/STOP**, докато издаде звук сигнал. На екрана ще се изпише времето по подразбиране.

Повторете действието.

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

Повторете действието.

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

Относно времето за изпичане, определено за другите програми за отделни хлябове, направете справка с таблицата за времето на изпичане на стр. 316.


Времето за дооформяне в програмите за отделни хлябове не е включено в изчислението за време при отложено стартиране.

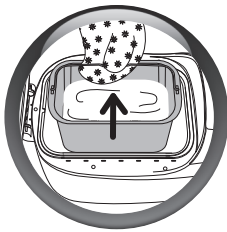
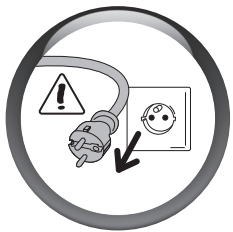
Някои съставки се развалят бързо. Не използвайте програмите с отложен старт за рецепти, съдържащи следните съставки: прясно мляко, яйца, кисело мляко, сирене, пресни плодове.

При отложен старт, тихият режим се активира автоматично.

10. Стоп

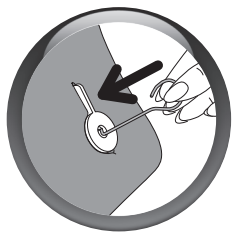
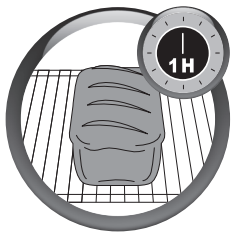


- В края на програмата автоматично се появява 0:00 на дисплея. Чуват се последователни звукови сигнали и светлинният индикатор мига.
- За да се спре сегашната програма или отмените отложеня старт, натиснете бутона  за 5 сек.

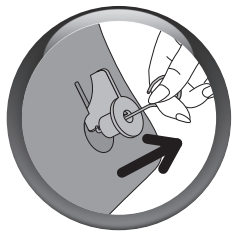


11. Изваждане на хляба (Тази стъпка не важи за печивата от таблицата „индивидуален хляб“)

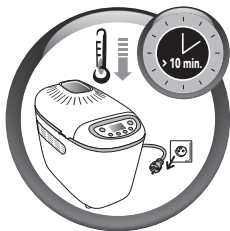
- След края на цикъла на изпичане, изключете уреда от захранването.
- Извадете формата за хляб, като я издърпате нагоре за дръжката. Винаги използвайте ръкохватки, защото дръжката на формата за хляб е гореща, също както и вътрешната част на капака.



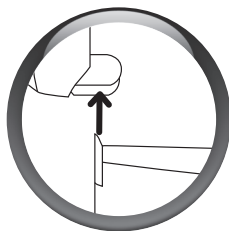
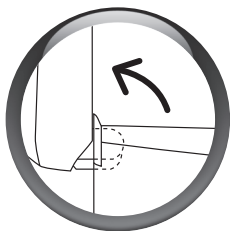
- Извадете хляба и го оставете върху решетка да изстине.
- Възможно е лопатките за месене да останат в готовия хляб, когато той се изважда. В този случай използвайте куката както следва:
 - > след като хлябът е изваден го поставете на една страна, докато е още топъл като го държите с помоща на кухненска ръкавица.
 - > С другата ръка мушнете куката в оста на лопатката за месене, издърпайте я внимателно, за да освободите лопатката за месене.
 - > Повторете операцията за другата лопатка.
 - > Сложете хляба върху скара, за да изстине.



4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



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



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



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

5 Цикли

Таблицата на стр. 316-320 показва режима на различните програмни цикли.

Месене	> Спиране	> Бухване	> Изпичане	> Затопляне
За оформяне структурата на тестото, така че да бухне по-добре.	Позволява на тестото да почине и да подобри качествата си след измесването.	Времето през което маята действа, за да втаса тестото и да разгърне своя аромат.	Трансформира тестото в хляб и му дава златиста хрупкава коричка.	Поддържа хляба топъл след изпичане. Препоръчително е хлябът да бъде изваден веднага след изпичането му, при всички случаи.

Месене:



По време на цикъла и за програмите 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, вие може да добавяте съставки: сухи плодове или ядки, маслини, парчета бекон и др. Звукът сигнал ви показва в кой момент да се намесите.

По време на изпълнение на програмите, посочени по-горе, натиснете еднократно бутон MENU (МЕНЮ), за да разберете колко време остава преди звуковия сигнал „добавка на съставки“.

За програми 1 и 2 моля да натиснете бутон "МЕНЮ" два пъти, за да разберете колко време остава преди оформянето на франзелата.



Направете справка с обобщителната таблица на времената за подготовка на страници 316-320 и в колоната "екстра". Тази колона показва времето, което ще се появи на екрана на уреда ви, когато се чуе звуковият сигнал.

За да знаете по-точно след колко време се чува звуковият сигнал, е достатъчно да извадите времето от колона "екстра" от общото време за печене.

Пр.: "екстра" = 2:51 и "общо време" = 3:13, съставките могат да бъдат добавени след 22 мин.

Затопляне: за програми 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, можете да оставите приготвянията в уреда. Едночасов цикъл на затопляне автоматично следва изпичането. Дисплей остава на 0:00 за един час по време на затоплянето и светлинният индикатор мига. В края на цикъла, той спира автоматично след няколко последователни звукови сигнал.

6 СЪСТАВКИТЕ

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

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

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

Вода: Водата рехидратира и активира маята. Едновременно с това, тя хидратира нишестето на брашното и способства за образуването на средата на хляба. Водата може да се замени, изцяло или от части, с мляко или друг вид течност. Температура: вижте параграфа в частта „подготовка на рецептите“ (стр. 18).

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

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

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

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

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

Равностойни количества/тегла между сухата и прясната мая:

Суха мая (в кафени лъжички)

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

Прясна мая (в гр.)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавките (сушени плодове, маслини, натрошен шоколад и др.): можете да персонализирате рецептите си, като използвате всякакви допълнителни съставки по ваш вкус, като внимавате за следното:

- > да изчаквате звуковия сигнал за добавяне на съставките, особено за по-крехките от тях,
- > най-твърдите зърна (като лена или сусам) може да се сложат още в началото на замесването на тестото, с цел да се улесни работата на уреда (например при отложен старт),
- > замразете парченцата натрошен шоколад, за да запазят формата си по време на месенето,
- > да изцедите съставките, които са прекалено влажни или прекалено мазни (маслини или сланина например), да ги подсушите върху попивателна хартия и леко да ги овалате леко в брашно за по-добро им размесване и получаване на хомогенна смес,
- > да не слагате съставките в прекалено големи количества, защото така се създава опасност тестото да не втаса както трябва, спазвайте указанията в рецептите количества,
- > да не изсипвате добавки извън формата за хляб.

7 Практически съвети

1. Приготвяне

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

- Следвайте този ред на приготвяне

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

- Точността на измерване на количеството на брашното е много важна. Ето защо брашното трябва да се съпоставя в зависимост от типа брашно, който се ползва. Използването на прясна и суха мая също влияе при приготвянето. Не използвайте бакпулвер, освен в рецептите, в които е посочено. Отворен пакет мая трябва да бъде използван в рамките на 48 часа.

- За да не попречите на тестото да бухне добре ви препоръчваме да сложите всички съставки в тавичката още в началото и да не отваряте капака, освен в случаите, в които е отбелязано това. Следвайте точно последователността и количеството на съставките посочени в рецептата. Първо течностите, после другите съставки.

Маята ни трябва да влиза в съприкосновение с течностите, захарта и солта.

- **Приготвянето на хляба се влияе много от температурата и влажността.** В случай на висока температура използвайте течности, които са по-хладни от нормалното. Ако пък е студено ще е добре да затоплите леко водата или млякото (не повече от 35°C). За оптимален резултат ви препоръчваме да съблюдавате цялостна температура от 60°C (температура на водата + температура на брашното + стайна температура). Пример: ако стайната температура на вашия дом е 19°C, проверете дали температурата на брашното е 19°C, а температурата на водата е 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).

- **Също така, понякога ще е нужно да проверявате състоянието на тестото преди второто месене:** то трябва да оформи гладка топка, която да не се лепи по стените на тавичката.

- > ако цялото количество брашно не е омесено в тесто, добавете още малко вода.
- > ако тестото е твърде мокро и залепва по стените ще трябва да добавите малко брашно.

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

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

- При оформянето на тестото, то не трябва да се меси твърде дълго, иначе да не бъде получите очакваните резултати след изпичането.

2. Използване на хлебопекарната

- **В случай, че спре електричеството:** ако по време на цикъла програмата прекъсне, заради спиране на електричеството или някаква друга намеса машината притежава 7 минутна защита, през която настройките са запазени. Цикълът започва от там от където е спрял. След изтичането на това време настройките се губят.

- **Ако пуснете две програми една след друга изчакайте 1 час преди да стартирате втората,** за са може уредът да изстине добре. В противен случай на дисплея ще се появи код за грешка E01 (с изключение на програми 1 и 12).

- За програмата за багети след етапите на месене и втасване на тестото, трябва да използвате тестото ви до един час след чуването на звуковите сигнали. След това, машината се рестартира сама и програмата за багети изчезва.


8 ПРИГОТВЯНЕ И НАПРАВА НА БАГЕТИТЕ

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

1. Как да месите и набухвате вашето тесто

• Включете уреда за хляб към захранването.



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



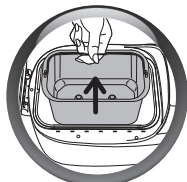
Забележки:

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

Следвайки стъпките на месене и бухване на тестото вие трябва да използвате тестото 1 час след звуковите сигнали. След това машината нулира времето и спира програмата. В този случай препоръчваме да използвате програма 7, която е програмата за изпичане на франзели.

2. Пример за направа и изпичане на багети

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

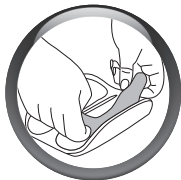


- Извадете формата за хляб от уреда.
- Поръсете леко с брашно работния ви плот.
- Извадете тестото от формата за хляб и го оставете на работния плот.
- Оформете тестото на топка и с помощта на нож го разделете на 4 тестени топки.
- Ще получите 4 тестени топки с еднакво тегло, които трябва да оформите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

За по-пухкави багети оставете тестените топки да престоят 10 минути, преди да ги дооформите.

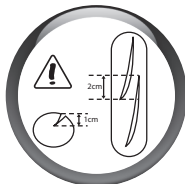
Получената дължина на багета трябва да съответства на размера на незалепащата тавичка (приблизително 18 см).

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




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

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




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

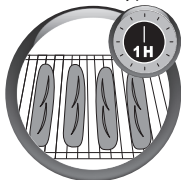
Можете да разнообразите външния вид на багетите, като направите нарязи с ножица по цялата ѝ дължина.

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

В края на цикъла на печене, можете да избирате между 2 опции: едновременно изпичане на 4 багети

- Изключете машината за хляб от захранването. Извадете подложката за багети.
 - Винаги използвайте ръкохватки, защото подложката е много гореща.
 - Извадете багетите от незалепащите тавички и ги оставете да се охладят върху решетка.
- едновременно изпичане на 8 багети (2x4)**

- Изключете уреда от захранването. Винаги използвайте ръкохватки, защото подложката е много гореща.
- Извадете багетите от незалепащите тавички и ги оставете да се охладят върху някаква скара.
- Вземете останалите 4 багети от хладилника (на които сте направили нарязи и сте намазали предварително).
- Наредете ги върху тавичките (внимавайте да не се изгорите).
- Сложете обратно подложката в уреда и натиснете отново бутон .
- След като приключи печенето, изключете уреда от захранването.
- Извадете багетите от незалепащите тавички и ги оставете да се охладят върху решетка.





ОСНОВЕН ХЛЯБ (ПРОГРАМА 4)

к.л. > Кафена лъжичка
с.л. > Супена лъжица

☉ Коричка > Средна

⑥ Единично тегло
> 1000 гр.

Съставки

Олио > 2 с.л.

Вода > 325 мл.

Сол > 2 к.л.


Захар > 2 с.л.

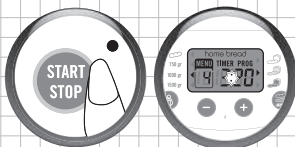
Сухо мляко > 2,5 с.л.

Брашно Т55 > 600 гр.

Дехидратирана мая > 1,5
к.л.

1 За да започнете рецептата ви, направете справка с етапите от 1 до 7 на параграф "употреба".

2 След това, за да стартирате програмата за **ОСНОВЕН ХЛЯБ**, натиснете бутона . Светлинният индикатор за функциониране светва. Двете въглчета на таймера започват да мигат. Цикълът започва.



3 В края на цикъла, направете справка с етап 11.

ВАЖНО: На същия принцип, можете да направите други рецепти за традиционни хлябове: Френски хляб, Пълнозърнест хляб, Сладък хляб, Бърз хляб, Хляб без глутен, Безсолен хляб, за това е достатъчно да изберете съответната програма чрез бутона за менюто.



БАГЕТИ (ПРОГРАМА 1)

За да направите 4 багети по около 100 гр. всяка

к.л. > Кафена лъжичка
с.л. > Супена лъжица

☉ Коричка > Средна

Съставки

Вода > 170 мл.

Сол > 1 к.л.

Брашно Т55 > 280 гр.

Дехидратирана мая > 1 к.л.








За да направите тази рецепта, направете справка с параграф 9 "Приготвяне и направа на багетите".



За да придадете повече мекота на средата на багетите ви, прибавете 1 с.л. олио към рецептата ви. Ако искате да придадете повече цвят на 4-те ви хляба, прибавете към съставките ви 2 к.л. захар.

9 УПЪТВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ

1. ЗА ХЛЯБОВЕТЕ




Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	ПРОБЛЕМИ					
	Хлябът бухва твърде много	Хлябът спада, след като е бухнал твърде много	Хлябът не бухва достатъчно	Коричката не е достатъчно златиста	Външно е кафяв, но вътрешно не е изпечен	Отгоре и от страни хлябът е набрашнен
ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ						
Бутонът е бил натиснат по време на приготвянето 				●		
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 БАГЕТИТЕ

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

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Проблеми	Решения
Хлебчетата не са достатъчно надути.	Забравили сте маята в рецептата / няма достатъчно мая.	Следвайте указанията на рецептата.
	Маята ви вероятно е била с изтекъл срок.	Проверете датата на годност.
	На рецептата ви е липсвала вода.	Проверете рецептата или прибавете вода, ако брашното е твърде абсорбиращо.
	<p>Хлебчетата са били твърде смачкани и притиснати при оформянето.</p> <p>Твърде дълго месено тесто.</p>	При оформянето мачкайте тестото възможно най-малко.
Хлебчетата са твърде бухнали.	Прекалено много мая	Сложете по-малко мая.
	Прекалено много втасване.	Леко притиснете хлебчетата, след като сте ги поставили върху формите.
Нарезите върху тестото не са ясни.	Тестото е лепкаво: прибавили сте твърде много вода в рецептата.	Започнете отначало етапа на оформяне на хлебчетата, като леко набрашните ръцете си, но не и тестото, нито работния плот, ако е възможно.
	Ножът не е достатъчно остър.	Използвайте предоставеното острие или, ако го нямате, много остър нож със ситни зъби.
	Нарезите ви са твърде колебливи.	Нарежете с решително движение, без колебание.
Нарезите имат тенденция да се затварят или не се отварят по време на печене.	Тестото е било твърде лепкаво: добавили сте твърде много вода в рецептата.	Проверете рецептата или добавете брашно, ако не поема достатъчно водата.
	Повърхността на тестото не е била достатъчно изпъната при оформянето.	Започнете отново, като разпънете повече тестото, когато го увивате около палеца.
Тестото се разкъсва отстрани при печене.	Дълбочината на нарезите върху тестото е недостатъчна.	Погледнете страница 20 за идеалната форма на нарезите.

10 РЪКОВОДСТВО ПРИ ЕВЕНТУАЛНИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

Проблеми	Решения
Лопатките за месене остават залепени в тавичката.	<ul style="list-style-type: none"> • Накиснете ги преди да ги извадите.
Лопатките за месене остават залепени в хляба.	<ul style="list-style-type: none"> • Намажете с малко мазнина лопатките за месене преди да сложите съставките в тавичката за хляб (стр. 25).
След като натиснете  нищо не се случва.	<ul style="list-style-type: none"> • Машината е твърде гореща. Изчакайте 1 час между 2 цикъла (код за грешка E01). • Било е зададено отсрочено начало.
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.
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.

11 ГАРАНЦИЯ

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

12 ОКОЛНА СРЕДА

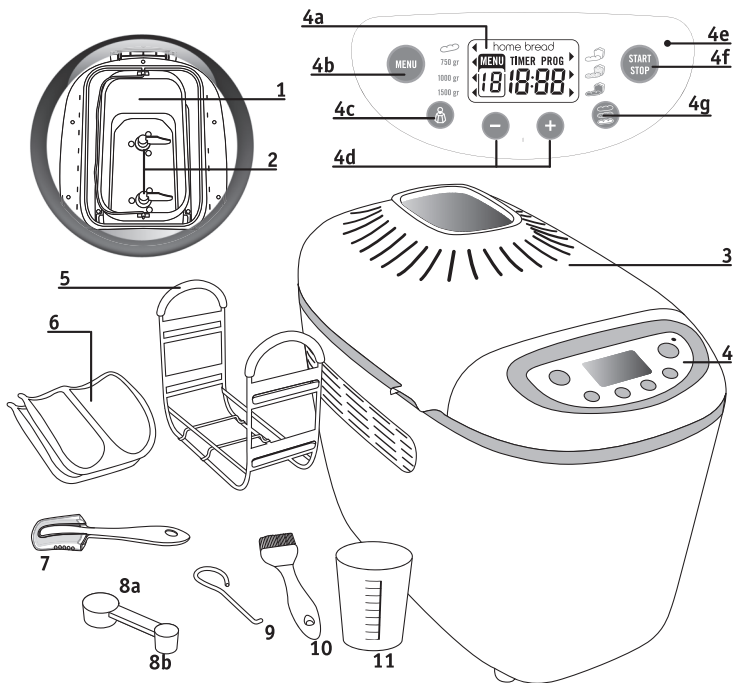
- В съответствие със съществуващите регламенти, когато уредът се извежда от употреба той трябва да се направи неизползваем. За тази цел изключете кабела и после го отрежете преди да изхвърлите устройството.

● Český

strana

1	POPIS	27
2	BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	28
3	PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	32
4	ČIŠTĚNÍ A ÚDRAŽBA	39
5	CYKLY	40
6	INGREDIENCE	40
7	PRAKTICKÉ RADY	42
8	PŘÍPRAVA A REALIZACE BAGET	43
9	PRŮVODCE PRO ZLEPŠENÍ VAŠICH REALIZACÍ	46
10	PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍ TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ	49
11	ZÁRUKA	49
12	ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	49
13	TABULKA CYKLŮ	316

CS



1 POPIS

1. Pečicí nádoba
2. Hnětače
3. Víko s okénkem
4. Ovládací panel
 - a. Displej
 - a1. Ukazatel tvarování bagety
 - a2. Výběr z menu
 - a3. Ukazatel hmotnosti
 - a4. Intenzita opečení
 - a5. Odložený start programu
 - a6. Zobrazení hodin
 - b. Volba programu
 - c. Nastavení hmotnosti
 - d. Tlačítka odloženého startu a nastavení času u programů 12
 - e. Kontrolka funkce
 - f. Tlačítko start/stop
 - g. Nastavení intenzity opečení
5. Podložka pro pečení bagety
6. 2 nepřilnavé podložky na bagety
7. Příslušenství:
 - Nařezávač
 8. a. Polévková lžice
 9. b. Kávová lžička
 - Háček na vytažování hnětačů
10. Mašlovačka
11. Odměrná nádoba



② BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Důležitá upozornění

- Tento spotřebič není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:
 - Používání v kuchyňských rozích vyhrazených pro personál v obchodech, kancelářích a v jiném profesionálním prostředí,
 - Používání na farmách,
 - Používání zákazníky hotelů, motelů a jiných zařízení ubytovacího typu,
 - Používání v pokojích pro hosty.
- Tento spotřebič není určen k používání osobám (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osobám bez zkušeností či znalostí, nejsou-li tyto pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, za dohled nad nimi nebo za předběžné proškolení v používání spotřebiče.

- Pokud je přívodní kabel poškozený, musí jeho výměnu provést výrobce, jeho poprodejní servis.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou snižené, 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.

- Tento přístroj je určen výhradně pro využití v domácnosti, uvnitř bytu a v nadmořské výšce do 4 000 m.
- Pozor: riziko zranění z důvodu nesprávného použití zařízení.
- Pozor: plocha vyhřevného prvku může po použití vydávat zbytkové teplo.
- Spotřebič nesmí být namáčen.
- Nikdy nepřekračujte maximální

množství uvedené v receptech.

V nádobě na chleba:

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

Na deskách na bagety:

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

- Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtete návod k použití: používání v rozporu s návodem k použití zbavuje výrobce jakékoliv odpovědnosti.
- Pro Vaši bezpečnost tento spotřebič splňuje příslušné normy a předpisy (Směrnice pro nízké napětí, pro elektromagnetickou kompatibilitu, pro materiály ve styku s potravinami, pro životní prostředí...).
- Používejte stabilní pracovní plochu chráněnou před stříkající vodou a v žádném případě neumísťujte spotřebič do kuchyňských vestavných výklenků.
- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému pro spotřebič. Při nesprávném připojení záruka zaniká.
- Přístroj musíte zapojit do uzemněné zásuvky. Nedodržení této povinnosti může způsobit elektrický šok a přivodit eventuálně těžké zranění. Pro vaši bezpečnost je nezbytné, aby uzemněná zásuvka splňovala normy elektrické instalace platné ve vaší zemi. Pokud vaše instalace nezahrnuje uzemněnou zásuvku, je nezbytné, abyste před jakýmkoliv připojením kontaktovali certifikované středisko, které provede změny tak, aby vaše elektrická instalace odpovídala normám.
- Spotřebič je určen výhradně k domácímu použití a ve vnitřním prostředí.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nebo jej čistíte, vypněte jej ze sítě.
- Spotřebič nepoužívejte, jestliže:
 - má poškozený nebo vadný přívodní kabel,
 - spotřebič spadl a je viditelně poškozený, nebo nefunguje normálně.
 V obou případech se musí spotřebič dopravit do nejbližšího servisního střediska, aby se zabránilo jakémukoli ohrožení. Podívejte se do záručních podmínek.
- Jakékoli zásahy kromě obvyklého uživatelského čištění a ošetřování musí provádět smluvní servisní středisko.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Nenechávejte přívodní kabel volně zavěšený v dosahu dětí.
- Přívodní kabel se nesmí nikdy vést v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi spotřebiče, v blízkosti tepelných zdrojů nebo přes ostré hrany.
- Se spotřebičem nehybejte, je-li v provozu.
- **Nedotýkejte se okénka během chodu spotřebiče a bezprostředně po něm. Teplota okénka může být velmi vysoká.**
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel.
- Používejte jen neporušený prodlužovací kabel s uzemňovacím kolíkem a s minimálním průřezem vodičů, jaký má originální kabel dodaný s výrobkem.
- Nestavte spotřebič na jiná zařízení.
- Nepoužívejte spotřebič jako tepelný zdroj.
- Nepoužívejte spotřebič na pečení jiných než chlebových směsí a výrobu džemu.
- Nikdy nevkládejte do spotřebiče papír, lepenku, nebo plastické materiály a nepokládejte nic na něj.
- Pokud by došlo ke vznícení jakékoli části spotřebiče, nikdy nepoužívejte k hašení vodu. Vypněte spotřebič z elektrické sítě. Uduste plameny navlhčenou utěrkou.
- Pro svou bezpečnost používejte pouze příslušenství a náhradní díly určené pro váš spotřebič.
- **Na konci programu používejte při manipulaci s víkem nebo horkými částmi spotřebiče vždy kuchyňskou chňapku. Spotřebič s příslušenstvím se při provozu silně zahřívá.**
- Nikdy nezakrývejte větrací mřížku.
- Buďte velice opatrní, protože při otevření víka na konci nebo v průběhu programu může uniknout pára.
- Úroveň akustického výkonu zaznamenaná u tohoto výrobku je 69 dBA.



Ochrana životního prostředí je prioritou!

- ① Spotřebič obsahuje mnoho cenného recyklovatelného materiálu.
- ➡ Odevzdejte jej do sběrného místa odpadu, aby došlo k jeho zpracování.

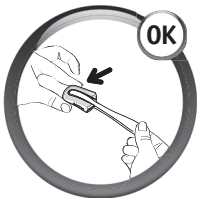
3 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



1. VYBALENÍ

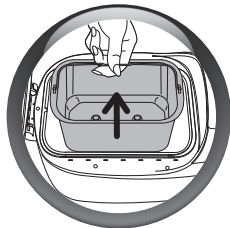
- Vybalte spotřebič, uschovejte si záruční list a před, prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod
- Postavte spotřebič na stabilní povrch. Odstraňte veškerý obalový materiál, samolepicí pásky a různé příslušenství z vnitřku i vnější části spotřebiče.

CS



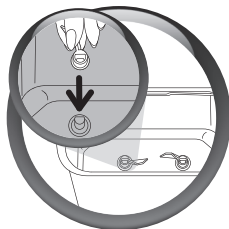
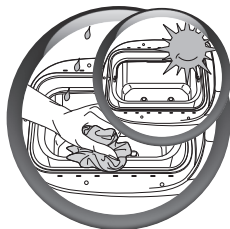
Upozornění

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



2. PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

- Vyměňte nádobu na chléb tahem vzhůru za držadlo.



3. ČIŠTĚNÍ NÁDOBY

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



Hnětení se zlepší, jestliže se hnětače nastaví proti sobě.

4. SPUŠTĚNÍ

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

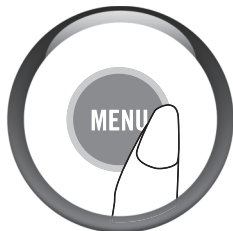
- Vložte pečicí nádobu.
- Zatlačte na nádobu střídavě z obou stran, aby dosedla na hnací zařízení a dobře zapadla na obou stranách.



Abyste se s pekárnou seznámili, doporučujeme vám u prvního chleba vyzkoušet recept na **ZÁKLADNÍ CHLÉB**. Viz „**PROGRAM ZÁKLADNÍ CHLÉB**“ str. 45

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

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



- Pro volbu mezi množstvím různých programů stiskněte tlačítko **“menu”**, K zobrazení programů 1 až 16 stiskněte opakovaně tlačítko **“menu”**.
- Doba odpovídající zvolenému programu se zobrazí automaticky.

**1. Bageta**

Díky programu bageta si můžete upéct vlastní bagety. Tento program probíhá ve 2 etapách.

1. etapa > Hnětení a kynutí těsta


2. etapa > Pečení

Cyklus pečení nastupuje po vytvarování baget (pro pomoc s tvarováním baget vám k vaší pekárně přikládáme doplňkový průvodce tvarováním).

2. Sladká bageta

Sladké bochánky: rolky, bochánky, brišky atd...

3. Pečení baget

Díky programu 3 můžete bagety upéct z předem připraveného těsta. Během používání programu 3 nesmíte nechat přístroj bez dozoru. Pro zastavení cyklu ještě před jeho skončením stačí ručně zastavit program dlouhým stisknutím tlačítka .

4. Základní chléb

Program č. 4 umožňuje vyrábět většinu druhů bílého chleba s použitím pšeničné mouky.

5. Francouzský chléb

Program č. 5 odpovídá receptu na tradiční francouzský bílý chléb s dutinami.

6. Celozrnný chléb

Program č. 6 se zvolí při použití mouky na výrobu celozrnného chleba.

7. Sladký chléb



Program č. 7 je přizpůsoben receptům s větším obsahem tuku a cukru. Pokud použijete hotové směsi pro brišky nebo chléb zadělávaný mlékem, nepřekračujte 1000 g celkového množství těsta.

**8. Rychlý chléb**

Program č. 8 je určený pro recept na RYCHLÝ chléb, který najdete v příloženém receptáři. Teplota vody v tomto receptu má být max. 35 °C.

9. Bezlepkový chléb

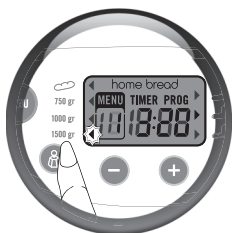
Je vhodný pro osoby nesnášející lepek (nemoc celiakie) přítomný v některých obilovinách (pšenice, ječmen, žito, oves, kamut, pšenice špalda atd.). Nádoba se musí systematicky čistit, aby nehrozilo nebezpečí kontaminace jinými druhy mouky. V případě přísné bezlepkové diety musí být i použité droždí bezlepkové. Konzistence bezlepkových druhů mouky neumožňuje vznik optimální směsi. Při hnětení je třeba stírat těsto ze stěn měkkou plastovou stěrkou. Bezlepkový chléb bude mít hutnější konzistenci a světlejší barvu než chléb normální. U tohoto programu je k dispozici pouze hmotnost 1000 g.

	10. Chléb bez soli	Snížení konzumace soli přispívá ke zmírnění rizika kardiovaskulárních chorob.
	11. Chléb bohatý na Omega 3	Tento chléb je bohatý na mastné kyseliny Omega 3 díky vyváženému a výživově kompletnímu receptu. Mastné kyseliny Omega 3 přispívají ke správnému fungování kardiovaskulárního systému.
	12. Pečení chleba	Program pečení umožňuje rovnoměrné pečení od 10 do 70 minut s regulací v intervalech po 10 minutách pro slabou, střední nebo silnou intenzitu opečení. Může se zvolit samostatně a použít: <ol style="list-style-type: none"> ve spojení s programem na kynutá těsta, k ohřátí nebo vytvoření křupavé kůrky u již upečeného a vychladlého chleba, k dopečení po delším výpadku proudu během cyklu. Tento program neumožňuje pečení jednotlivých bochníčků. Při použití programu č. 12 se domácí pekárna nesmí ponechat bez dozoru. Pro předčasné přerušení cyklu program ukončete ručně dlouhým stisknutím tlačítka .
	13. Kynutá těsta	Program na kynutá těsta nepeče. Odpovídá programu hnětení a kynutí pro všechna kynutá těsta. Např.: těsto na pizzu.
	14. Koláč	Program č. 14 umožňuje výrobu sladkého pečiva a koláčů s použitím kypřicího prášku do pečiva. Jen pro tento program je k dispozici hmotnost 1000 g.
	15. Džem	Program č. 15 automaticky připravuje v nádobě džemy. Plody musí být nahrubo nakrájené a vypeckované.
	16. Pasta (těstoviny)	Program č. 16 pouze hněte. Je určen pro nekynutá těsta. Např.: nudle.

Důležité: pro nejlepší výsledek přípravy Vídeňských baget nasledujte tyto instrukce:

- Studená voda přímo z lednice
- Polotučné mléko přímo z lednice
- Sáček/sáčky ingrediencí pekařského přípravku
- Sáček/sáčky droždí z pekařského přípravku
- Máslo na kostky přímo z lednice


CS



6. ZVOLENÍ HMOTNOSTI CHLEBA


- Hmotnost chleba se automaticky nastaví na 1500 g. Hmotnosti jsou informativní.
- Některé recepty neumožňují upéct chléb o hmotnosti 750 g.
- **Podrobnosti najdete v receptech.**
- **Regulace hmotnosti není k dispozici u programů 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**

U programů 1 až 2 lze nastavit dvě hmotnosti:

- přibližně 400 g na 1 pečení (2 až 4 jednotlivé bochníky), **optická kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 750 g.**
- přibližně 800 g na 2 pečení (4 až 8 jednotlivých bochníků), **optická kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 1 500 g.**
- Stiskněte tlačítko  k nastavení zvolené hmotnosti 750 g, 1000 g nebo 1500 g. U zvolené hmotnosti se rozsvítí kontrolka.




7. ZVOLTE INTENZITU OPEČENÍ CHLEBA

- Intenzita opečení se automaticky nastavuje na střední.
- Regulace intenzity opečení není k dispozici u programů 13, 15, 16. Jsou možné tři volby: SLABÝ/STŘEDNÍ/SILNÝ.
- Pro změnu automatického nastavení stiskněte tlačítko , až se rozsvítí indikátor proti požadované volbě.



8. SPUSŤTE PROGRAM





- Pro spuštění zvoleného programu stiskněte tlačítko . Program začíná. Zobrazí se doba odpovídající programu. Etapy probíhají automaticky jedna za druhou.

9. POUŽITÍ ODLOŽENÉHO STARTU


• **Spotřebič lze nastavit s předstihem až 15 h tak, aby bylo pečivo hotové v čase, který zvolíte.**


Program odloženého startu není k dispozici u programu 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

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



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

Př. 1: Je 20:00 h a chcete, aby byl chléb připraven následující den ráno v 07:00 h. Tlačítka  a  nastavte 11:00 h. Stiskněte tlačítko . Zazní zvukový signál.

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

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

Znovu proveďte nastavení.

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

Znovu proveďte nastavení.

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

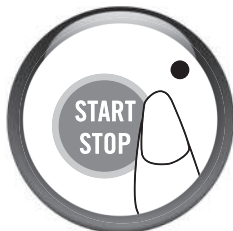
Dobu pečení jednotlivých bochníků u ostatních programů zjistíte v přehledu časů pečení na str. 316.

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

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

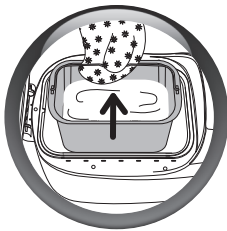
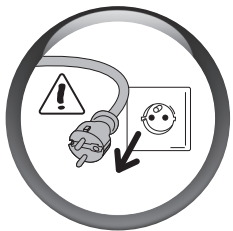
Při odloženém startu se automaticky aktivuje tichý režim.

10. ZASTAVENÍ PROGRAMU



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

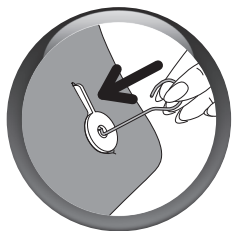
1100
1100



11. VYJMUTÍ CHLEBA

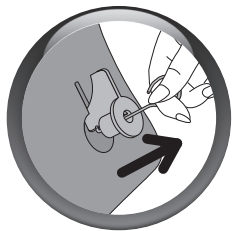
(Tato etapa se netýká přípravy « Jednotlivých bochníků »)

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



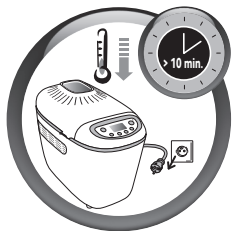
- Vyjměte teplý chléb a nechte jej 1 h vychladnout na roštu.
- Může se stát, že hnětače uvíznou při vyklápění v bochníku. V takovém případě použijte přiložený "háček" takto:

- > po vyjmutí položte ještě horký chléb na bok a přidržeť jej rukou v kuchyňské chňapce,
- > vložte háček do osy hnětače a mírným tahem jej vytáhněte - FIG.15.
- > stejný postup opakujte u druhého hnětače,
- > opět chléb narovnejte a nechte ho na roštu vychladnout.

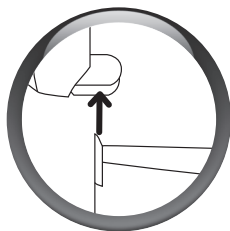
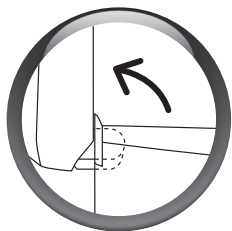


- K uchování nepřilnavosti povrchu nádoby nepoužívejte k vyjímání chleba kovové předměty.

4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRAŽBA



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



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



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

5 CYKLY

V tabulce na následující straně 316-320 najdete složení jednotlivých cyklů podle zvoleného programu.

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

Hnětení:



Během tohoto cyklu, s výjimkou programů 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, máte možnost přidávat ingredience: sušené ovoce, olivy, kousky slaniny atd.. Zvukový signál vás upozorní, kdy je třeba zasáhnout.

Během výše uvedeného programu stiskněte 1 krát tlačítko MENU, abyste zjistili, kolik ještě zbývá času do zvukového signálu "přidat suroviny".

U programů 1 a 2 dvakrát stiskněte tlačítko MENU pro zobrazení času zbývajícím do vyformování bagety.



Podívejte se do tabulky s časy přípravy na straně 316-320 a na sloupec "extra". V tomto sloupci je uveden čas, který se zobrazí na obrazovce vašeho přístroje, jakmile se ozve zvukový signál. Pro informaci, kdy přesně se ozve zvukový signál, stačí odečíst čas ve sloupci "extra" od celkové doby pečení.

Př: "extra" = 2:51 a "celková doba" = 3:13, suroviny můžete přidat pod 22 min.

Udržování v teple: programy 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, můžete ponechat chléb v pekárně. Cyklus udržovacího ohřevu po dobu jedné hodiny se automaticky spustí po ukončení pečení. Po dobu jedné hodiny udržovacího ohřevu se na displeji zobrazuje 0:00. V pravidelných intervalech zaznívá zvukový signál.

Kontrolka funkce bliká.

Na konci cyklu zazní několik zvukových signálů a přístroj se automaticky vypne.

6 INGREDIENCE

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

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

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

Voda: voda rehydratuje a aktivuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňuje tvorbu střídy. Vodu lze nahradit částečně nebo zcela mlékem nebo jinými tekutinami. Teplota: viz odstavec v části „Příprava receptů“ (str. 42).

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

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

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

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

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

Ekvivalent množství/váhy mezi sušeným droždím a čerstvým droždím:

Sušené droždí (v kávových lžičkách)

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

Čerstvé droždí (v gramech)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Příspěvy (sušené ovoce, olivy, čokoládové kousky atd.): recepty si můžete podle své chuti upravit libovolnými přísadami s ohledem na následující instrukce:

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

7 PRAKTICKÉ RADY

1. PŘÍPRAVA RECEPTŮ

- Všechny používané ingredience musí mít pokojovou teplotu (není-li uvedeno jinak), a musí být přesně navážené.

Tekutiny odměřujte pomocí přiložené odměrné nádoby. Použijte přiloženou dvojitou odměrku k odměření množství odpovídající kávové lžičce na jedné straně a polévkové lžici na druhé straně. Nepřesné odměřování se projeví ve špatných výsledcích.

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

2. POUŽÍVÁNÍ DOMÁČÍ PEKÁRNY

- **Při výpadku elektřiny:** pokud se v průběhu cyklu přeruší program výpadkem elektřiny nebo chybným postupem, má přístroj pojistku v trvání 7 minut, po které zůstane naprogramování aktivní. Cyklus bude pokračovat z místa, kde se přerušil. Při překročení této doby se nastavení vymaže.
- **Pokud navazují za sebou dva programy Klasických druhů chleba,** počkejte 1 h před druhým spuštěním. Jinak se zobrazí následující chybový kód E01 (kromě programů 1 a 12).
- Pro bagetový program po hnětení a kynutí byste měli těsto použít nejpozději do hodiny po zvukovém signálu. Po uplynutí této doby se přístroj restartuje a bagetový program je ztracený.


8 PŘÍPRAVA A REALIZACE BAGET

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

1. Jak míchat a nechat kynout těsto



Zapojte pekárnou do sítě.

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



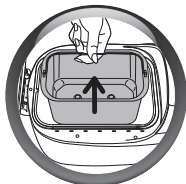
Poznámky:

- Během etapy hnětení je normální, že některá místa nejsou dobře promíchána.
- Po ukončení přípravy pekárnou přejde do pohotovostního režimu. Několik zvukových signálů vám oznámí, že hnětení a kynutí těsta je ukončeno a bliká kontrolka provozu. Rozsvítí se ukazatel formování bagety.

Po fázi hnětení a kynutí těsta je třeba jej do jedné hodiny od zaznění signálů zpracovat. Při překročení času se přístroj vypne a program se zruší. V tomto případě doporučujeme použít program 3, který je určen k pečení baget.

2. Příklad výroby a pečení baget

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



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

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

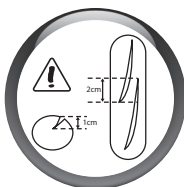
Délka baget musí odpovídat velikosti nepřilnavé podložky (přibližně 18 cm).

Chut' baget můžete obměňovat jejich ozdobením. Stačí navlhčit díly těsta a obalit je v sezamových semínečkách nebo v máku.



- Po vytvoření bagety rozložte na nepřilnavé podložky.

Spoj na bagetách musí být vespod.



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

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

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

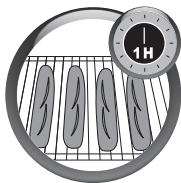
Po ukončení cyklu pečení máte 2 možnosti:

při pečení 4 baget

- Vypojte pekárnou ze sítě. Vyměňte držák baget.
- Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože držák je velmi horký.
- Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.

při pečení 8 baget (2x4)

- Vyměňte držák baget. Vždy používejte kuchyňské rukavice, protože držák je velmi horký.
- Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.
- Vezměte další 4 bagety z lednice (předem naříznuté a navlhčené).
- Umístěte je na podložky (nespalte se).
- Umístěte držák zpět do pekárný a znovu stiskněte **START STEP**.
- Po ukončení pečení odpojte pekárnou ze sítě.
- Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.





ZÁKLADNÍ CHLĚB (PROGRAM 4)


kl > Kávová lžička
pl > Polévková lžice

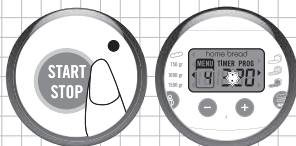
- Propečení > Střední
- Jednotková hmotnost > 1000 g

Přísady

Olej > 2 pl
 Voda > 325 ml
 Sůl > 2 kl
 Cukr > 2 pl
 Mléko v prášku > 2,5 pl
 Mouka T55 > 600 g
 Dehydratované droždí > 1,5 kl

1 Pro úplný začátek receptu se podívejte na etapy 1 až 7 v odstavci "používání".

2 Poté spustte program ZÁKLADNÍ CHLĚB, stiskněte tlačítko . Rozsvítí se kontrolka. Dva body časové spínače blikají. Cyklus začíná.



3 Na konci cyklu se podívejte na etapu 11.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Na stejném principu můžete připravit i další recepty tradičních chlebů: Francouzský chléb, celozrnný chléb, sladký chléb, rychlý chléb, bezlepkový chléb, chléb bez soli, stačí zvolit odpovídající program v menu.



BAGETA (PROGRAM 1)

Pro realizaci 4 bageta o hmotnosti cca 100 g

kl > Kávová lžička
pl > Polévková lžice

- Propečení > Střední

Přísady

Voda > 170 ml
 Sůl > 1 kl
 Mouka T55 > 280 g
 Dehydratované droždí > 1 kl








Pro realizaci tohoto receptu se podívejte na odstavec 9 "Příprava a realizace baget".



Chcete-li, aby vaše bagety byly ještě jemnější, přidejte 1 pl oleje. Pokud chcete, aby vaše 4 chleby byly trochu tmavší, přidejte 2 kl cukru.

9 NÁVOD PRO LEPŠÍ KULINÁŘSKÉ VÝSLEDKY

1. NA CHLEBA

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




CS

2. NA BAGETY

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

Je výsledek jiný, než jste očekávali? Následující tabulka Vám pomůže odhalit příčinu.	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Bagety nejsou dostatečně nakynuté.	Do směsi jste zapomněli dát droždí nebo jste ho dali málo.	Řiďte se pokyny uvedenými v receptu.
	Droždí asi mělo prošlou lhůtu.	Zkontrolujte optimální datum použití.
	Ve směsi chyběla voda.	Ověřte recept a přidejte vodu, pokud ji mouka dostatečně vstřebává.
	Při tvarování byly bagety příliš mačkány a stlačovány. Těsto je příliš propracované.	Při tvarování s těstem co nejméně manipulujte.
Bagety příliš vykynuly.	Příliš droždí.	Dejte méně droždí.
	Přílišné nakynutí.	Bagety po umístění na podložky lehce zploštěte.
Zářezy na tětě nejsou rozevřené.	Těsto se lepí: do směsi jste přidali příliš vody.	Znovu opakujte etapu tvarování baget, ruce si lehce posypte moukou, pokud možno ji nesypte na těsto ani vál.
	Nůž není dostatečně ostrý.	Použijte nůž dodaný k výrobku nebo, pokud ho nemáte, velmi ostrý nůž s malým zoubkováním.
	Zářezy nebyly provedeny jedním tahem.	Zárez proveďte rychle jedním tahem.
Zářezy mají sklon se při pečení zavírat nebo se neotvírají.	Těsto se příliš lepilo: do směsi jste přidali příliš vody.	Ověřte recept a přidávejte mouku, dokud mouka vodu dostatečně neabsorbuje.
	Povrch dílu těsta nebyl při tvarování dostatečně napnutý.	Zkuste to znovu, a když těsto omotáváte kolem palce, více ho natahujte.
Těsto se při pečení na stranách trhá.	Hloubka zářezu na tětě není dostatečná.	Ideální tvar zářezů najdete na straně (viz stranu 44).

10 PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Hnětače uvízly v nádobě.	• Před vyjmutím je nechte odmočit.
Hnětače uvízly v pečivu.	• K vyjmutí z pečiva použijte příslušenství (viz stranu 38).
Stisknutí tlačítka  zůstává bez reakce.	• Spotřebič je příliš horký. Mezi 2 cykly počkejte 1 hodinu (chybové hlášení E01). • Byl nastaven odložený start.
Po stisknutí tlačítka  motor běží, ale hnětení neprobíhá.	• Nádoba není správně zasunutá. • Chybí hnětače, nebo jsou nesprávně nasazené.
Po odloženém startu není chléb dostatečně nakynutý, nebo se nestane nic.	• Po naprogramování odloženého startu jste zapomněli stisknout tlačítko  . • Droždí přišlo do styku se solí nebo s vodou. • Chybí hnětače.
Zápach spáleniny.	• Část ingrediencí se dostala mimo nádobu: nechte přístroj vychladnout a vyčistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čistících prostředků. • Těsto přeteklo: příliš velké množství ingrediencí, především tekutin. Dodržujte poměry uvedené v receptech.

11 ZÁRUKA

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

12 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

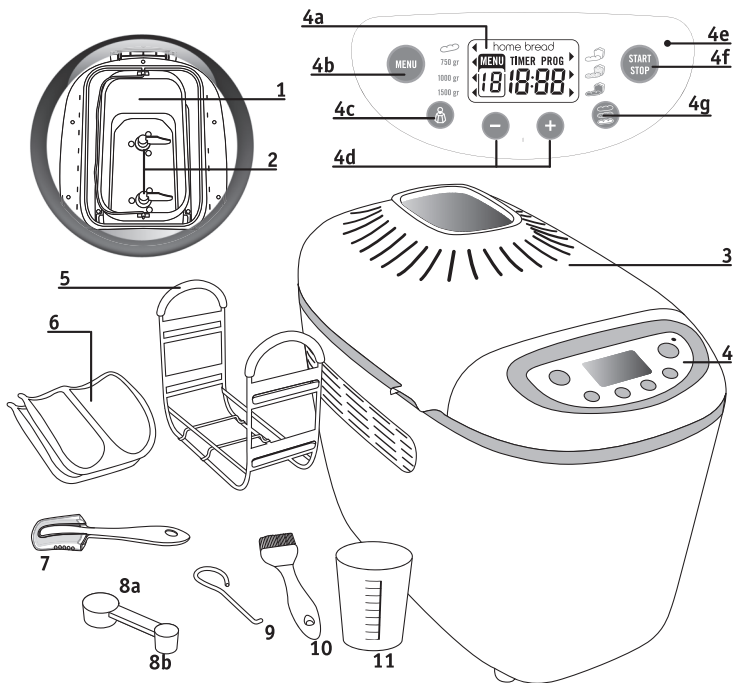
- V souladu s platnými předpisy se u každého spotřebiče vyřazeného z provozu musí nevratně znemožnit jeho používání: odpojte jej ze zásuvky a před likvidací ustrihněte přívodní kabel.

● Magyar

Oldal

1	LEÍRÁS	51
2	BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	51
3	AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	56
4	SÜTŐSZERKKEL VALÓ HASZNÁLAT	63
5	A CIKLUSOK	64
6	ALAPANYAGOK	64
7	PRAKTIKUS TANÁCSOK	66
8	A BAGUETTEK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS SÜTÉSE	67
9	ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ	70
10	ÚTMUTATÓ A TECHNIKAI HIBÁK ELHÁRÍTÁSÁHOZ	73
11	JÓTÁLLÁS	73
12	KÖRNYEZETVÉDELEM	73
13	CIKLUSTÁBLÁZAT	316

HU



1 LEÍRÁS

1. Kenyérsütő készülék

2. Keverők

3. Fedő ablakkal

4. Kezelőtábla

a. Megjelenítési képernyő

a1. Bagett-formázás kijelzés

a2. Menükiválasztás

a3. Bekenés szintje

a4. Különböző programok

a5. Időmérő kijelzés

b. Programok kiválasztása

c. Tömeg kiválasztása

d. Érintőgombok az időeltolódásos

indításra és a 12 program

időtartamának szabályozására

e. Működés égő

f. Indul / leáll gomb

g. A bekenés színárnyalatának kiválasztása

5. Állvány bagett sütéshez

6. 2 tapadástápló lap bagetteknek

Tartozékok:

7. Bekenő

8. a. Evőkanál = e. k.

b. Kávéskanál = k. k.

9. Kampó a keverők eltávolításához

10. Ecset

11. Mércés pohár



② BIZTONSÁGITANÁCSOK FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Készüléke nem működtethető külső időzítővel vagy távirányító-rendszerrel.
- Ezt a terméket kizárólag háztartásokba ajánljuk. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem érvényes:
 - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,
 - farmok,
 - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- A készüléket ne használja olyan személy (a gyerekeket is beleértve), aki csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy nem ismeri a készülék működését, kivéve, ha a biztonságért felelős felnőtt felügyelete mellett teszik és megkapták a használatra vonatkozó utasításokat. A gyerekeket felügyelni kell, hogy ne

játsszanak a készülékekkel.

- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- Ez a készülék 8 éves vagy idősebb korú gyermekek által is használható, továbbá csökkentett fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan személyek által is, ha azok felügyelve vannak és kaptak útmutatást a készülék biztonságos kezeléséről, valamint megértették a vele járó veszélyeket. A gyerekek ne játsszanak a készülékekkel! A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek és az idősebbek is csak felügyelet mellett. Tartsa a készüléket és a kábelt távol a 8 évnél fiatalabb gyermekektől.
- A készülék kizárólag otthoni, beltéri és 4000 m-nél alacsonyabb

tengerszint feletti magasságban történő használatra alkalmas.

- Vigyázat: a készülék helytelen használata sérülésveszéllyel jár.
- Vigyázat: a fűtőegység felülete használat után egy ideig még forró marad.
- A készüléket folyadékba meríteni tilos.
- Ne haladja meg a receptekben feltüntetett mennyiségeket.

A kenyérsütő formánál:

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

A bagett sütőlapoknál:

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

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelőséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a rá vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre...).
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az Ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.
- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben. A gyártó nem vállalhat semmilyen 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 aljzathoz, 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 szakszervízbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszervíz végezhet.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábel 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 vezetéknel fogva húzza ki a készüléket.
- Csak jó állapotban levő, földelt, megfelelően besorolt hosszabítókábel 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.
- **A 14. program (dzsem, befőtt) használatakor a fedél kinyitásakor figyeljen a gőzre és a forró freccsenésekre.**
- A készülék mért zajszintje 69 dBA.



■ Első a környezetvédelem!

ⓘ Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

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

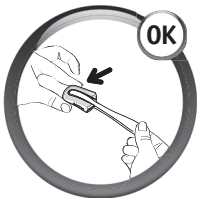
3 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



1. KICSOMAGOLÁSA

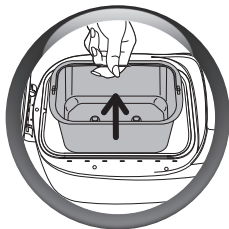
- Csomagolja ki készülékét, tartsa meg a garancialevelet és olvassa el figyelmesen a használati utasítást a készülék első használata előtt.
- Helyezze készülékét biztos felületre. Vegyen ki minden csomagolóeszközt, öntapadó címkét vagy a különböző tartozékokat a készülék belsejéből.

HU



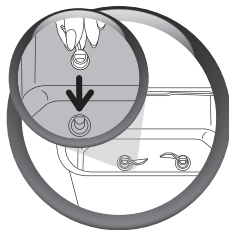
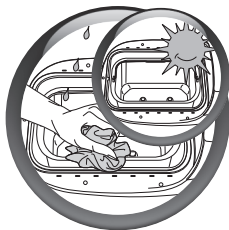
Figyelmeztetés

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



2. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

- Vegye ki a sütőformát függőlegesen húzva a fogantyújánál fogva.



3. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

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



A dagasztás szembehelyezett keverőkkel történik.

4. INDÍTÁS

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

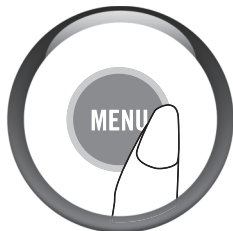
- Tekerje le a kábelt, és csatlakoztassa földelt hálózati konnektorhoz.
- A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program és a közepes sütési fokozat jelenik meg.






A kenyérsütő géppel való megismerkedéshez javasoljuk, hogy elsőként az **ALAP FEHÉR KENYÉR** receptjét próbálja ki. Tekintse meg az „ALAP FEHÉR KENYÉR PROGRAM” leírását a 69. oldalon.



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

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



- Nyomja meg az érintésérzékeny **“menu”-t**, mely lehetővé teszi az ön számára, hogy bizonyos számú különböző programot válasszon ki. Az 1. és a 16. számú programok között az érintésérzékeny **“menu”** egymásutáni megnyomásával közlekedhet.
- Az kiválasztott programnak megfelelő időtartam automatikusan jelenik meg.

	1. Bagett	<p>A bagett program segítségével Ön is süthet bagettet. A program két lépésből áll:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. lépés > a tészta dagasztása és kelesztése 2. lépés > Sütés <p>A sütés ciklus a bagettek megformázása után indul (ehhez egy a kenyérsütő géphez mellékelt külön könyvecske ad útmutatást).</p>
	2. Édes baguettek	<p>Az édes péksüteményekhez: édes péksütemények, kalácsok, briósok stb...</p>
	3. Bagettsütés	<p>A 3. programmal előre elkészített tésztából tud bagetteket sütni. A 3. program használata közben a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Ha menetközben szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a  gombot. .</p>
	4. Klasszikus kenyér	<p>A 4. számú program teszi lehetővé a legtöbb olyan fehér kenyér recept szerinti elkészítését, melyhez búzaliszt szükséges.</p>
	5. Francia kenyér	<p>A 5. program inkább lépéjszerű hagyományos fehér kenyér recept szerinti elkészítését teszi lehetővé.</p>
	6. Korpás kenyér	<p>A 6. számú programot válassza.</p>
	7. Cukros kenyér	<p>A 7. számú program olyan receptek elkészítéséhez alkalmas, melyek több zsiradékot és cukrot tartalmaznak. Ha brióst vagy azonnal fogyasztandó tejes kenyeret akar készíteni, az 1000 g összes tészta tömeget ne haladja túl. Első briós receptje elkészítésére ajánljuk, használjon CLAIR (átlátszó) bekenést.</p>
	8. Gyors kenyér	<p>A 8. számú program a legalkalmasabb a recepteskönyvből található GYORS kenyér receptjének elkészítésére. Ehhez a recepthoz a víznek legfeljebb 35°C hőmérsékleten kell lennie.</p>
9. Gluténmentes kenyér	<p>Ez a gluténre intoleráns (bélrendszeri betegségben szenvedő) személyeknek alkalmas, lévén hogy a glutén több gabonafajtában is előfordul (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönköly, stb...). A sütőt rendszeresen tisztítani kell ahhoz, hogy ne álljon fenn az egyéb lisztfajtákkal történő szennyeződés veszélye. Szigorú gluténmentes diéta esetében bizonyosodjon meg arról, hogy a felhasznált élesztő is gluténmentes legyen. A gluténmentes lisztek konzisztenciája optimális keveredést nem tesz lehetővé. Ezért dagasztáskor a tésztát vékony műanyag vakarókanállal az oldalakról le kell fejteni. A gluténmentes kenyér sokkal sűrűbb konzisztenciájú és sokkal halványabb, mint a normális kenyér. Ennél a programnál csak az 1000 g súly áll rendelkezésre.</p>	

TARTOZÉKOK	FEDEZZE FEL A MENÜBEN TALÁLHATÓ PROGRAMOKAT	
	10. Sótlan kenyér	A sófogyasztás csökkentése segít a szív- és érrendszeri kockázatok csökkentésében.
	11. Omega 3-ban gazdag kenyér	A táplálkozás tekintetében kiegyensúlyozott és teljes értékű receptnek köszönhetően ez a kenyérfajta gazdag Omega 3 zsírsavakban. Az omega-3 zsírsavak elősegítik a szív- és érrendszer működését.
	12. Kenyérsütés	<p>A sütés program csak 10 és 70 perc közötti készítést tesz lehetővé, melyet 10 perces szakaszokban átlátszó, közepes vagy sötét bekenésre állíthatunk. Önmagában is kiválasztható és használható:</p> <p>a) a kelt tészták programjával társítva, b) a már kiszült és lehűlt kenyerek felmelegítésére illetve ropogóssá tételére, c) a készítés befejezésére, amennyiben egy kenyérciklus tartama alatt hosszabb áramszünet állna be. Ez a program nem teszi lehetővé egyéni kenyerek készítését. A kenyérsütő készüléket a 12. számú program használatakor felügyelet nélkül hagyni nem szabad. A programot a ciklusidő lejártá előtt kézzel szakítsa meg a következő érintésszerű gomb hosszas megnyomásával .</p>
	13. Kelt tészták	A kelt tészták program nem működik. Bármilyen kelt tészta dagasztási és kelési programjának felel meg. Például: pizza tészta.
	14. Sütemény	A 14. számú program teszi lehetővé a vegyi élesztővel készített finom péktermékek és sütemények készítését. Ennél a programnál csak az 1000g tömeg a megengedett.
	15. Befőtt	A 15. számú program automatikusan főzi a befőttet a sütőben. A gyümölcsöket vágja nagyobb darabokba és magozza ki.
	16. Pasta	A 16. számú program csak dagaszt. Rendeltetészerűen nem kelt tésztákra vonatkozik. Például: metélt.

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


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



6. VÁLASSZA KI A KENYÉR TÖMEGÉT

- A kenyér tömege automatikusan az 1500g -ra állítódik. A tömeg tájékoztató jelleggel van megadva.
- Egyes receptek nem teszik lehetővé 750 g-os kenyerek készítését.
- Pontosabb értékekhez a receptek részletes tanulmányozásakor jutunk.
- Tömegbeállítás az **3, 9, 12, 13, 14, 15, 16** programok esetében nem lehetséges.


Az 1-2. programnál kétféle súly közül választhat:

- egy sütésre 400 g (2-4 külön kenyér), **a jelzőfény a 750 g-os súllyal szemben gyullad ki;**
- 2 sütésre 800 g (4-8 külön kenyér), **a jelzőfény az 1500 g-os súllyal szemben gyullad ki.**
- Nyomja meg az érintésérzékeny gombot  a kiválasztott 750 g, 1000 g illetve 1500 g beállítására. A kigyúlt jelzőlámpa a kiválasztott beállítást jelzi.

HU




7. VÁLASSZA KI A KENYÉR BEKENÉSÉT

- A kenyér bekenése automatikusan közepesre állítódik.
- A bekenés beállítása a 13, 15, 16 programok esetében nem lehetséges. Három lehetőség áll rendelkezésre: : GYENGE/KÖZEPES/ERŐS.
- Az automatikus beállítás módosítása érdekében tartsa lenyomva az érintésérzékeny gombot  mindaddig, amíg a jelzőlámpa a kiválasztott beállításnak megfelelően ki nem gyullad.



8. PROGRAM INDÍTÁSA

- A kiválasztott program elindításához nyomja meg a  indítógombot. A program elindul. A program időtartama megjelenik a kijelzőn. A sütés különböző fázisai követik egymást.

9. HASZNÁLJA AZ IDŐELTOLÓDÁSOS PROGRAMOT

• **A készüléket már a sütés előtt 15 órával is beprogramozhatja, hogy akkorra készüljön el, amikor szeretné.**

A program időzítése nem alkalmazható a 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 es programok esetében.

Erre a lépésre azután kerül sor, hogy a programot, a sütési fokozatot és a súlyt kiválasztotta. A kijelzőn megjelenik a program időtartama. Számítsa ki az időintervallumot a program kezdete és a sütés tervezett befejezése között. A gép automatikusan beszámítja a programciklusok időtartamát. A

+ és **-** gombok segítségével jelenítse meg a kiszámított időt (a **+** felfelé, a **-** lefelé). A rövid lenyomások az időtartam 10-10 perces változtatását teszik lehetővé. A hosszú lennyomással az időtartam folyamatosan változik 10-10 perccel.

1. példa: 20 óra van, és másnap reggel 7 óra 00-ra szeretné elkészíteni a kenyeret. Programozzon be 11 óra 00 percet a **+** és **-** gombok segítségével. Nyomja meg a **START/STOP** gombot. Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn megjelenik a PROG, és az időzítő 2 pontja **■** villog. Elkezdődik a visszaszámlálás. A működést jelző fény kigyullad.

Amennyiben hibázott, vagy szeretné megváltoztatni az időzítést, nyomja meg hosszan a **START/STOP** gombot, amíg hangjelzést nem hall. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett időtartam. Végezze el újra a műveletet.

2. példa: Az 1. bagett programot használja, 8 óra van, és 19 órára szeretné elkészíteni a bagetteket. Programozzon be 11 óra 00 percet a **+** és **-** gombok segítségével. Nyomja meg a START/STOP gombot. Hangjelzés hallatszik. A kijelzőn megjelenik a PROG, és az időzítő 2 pontja villog. Elkezdődik a visszaszámlálás. A működést jelző fény kigyullad. Amennyiben hibázott, vagy szeretné megváltoztatni az időzítést, nyomja meg hosszan a **START/STOP** gombot, amíg hangjelzést nem hall. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett időtartam. Végezze el újra a műveletet.

FIGYELEM: ne feledkezzen meg arról, hogy a sütés vége előtt 47 perccel (tehát 18.13-kor), illetve 2 sütés esetén 2x47 perccel a program vége előtt (tehát 17.26-kor) meg kell formázni a bagetteket.

A különféle kenyerek készítésére szolgáló program sütési idejét illetően tekintse meg a sütési idők táblázatát a 316. oldalon.


A különálló kenyerek megformázásának idejét nem tartalmazza a késleltetett indítási idő számítása.

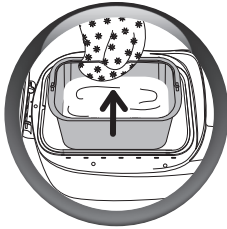
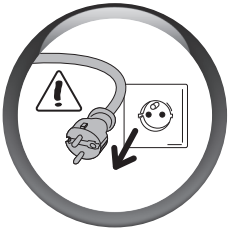
Egyes alapanyagok romlandók. A késleltetett programot ne alkalmazza olyan recepteknél, melyek a következőket tartalmazzák: friss tej, tojás, joghurt, sajt, friss gyümölcs.

Késleltetett indítás esetén a csendes üzemmód automatikusan bekapcsol.

10. A PROGRAM LEÁLLÍTÁSA



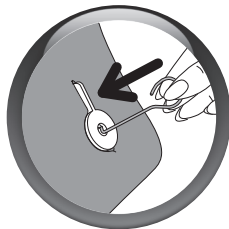
- A ciklus végén a program automatikusan áll le; 0:00 jelenik meg. Több hangjelzés is hallatszik és a működés jelzőlámpa villog.
- A folyamatban lévő program leállítására vagy az időeltolódásos program törlésére tartsa nyomva az érintésérzékeny gombot 5 másodpercig .



11. A KENYÉR ELTÁVOLÍTÁSA

(Ez a szakasz « a különálló kenyerek »-re nem vonatkozik)

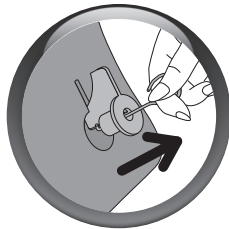
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütő gép kábelét.
- Vegye ki a sütőformát függőlegesen húzva a fogantyújánál fogva. Használjon mindig sütőkesztyűt, mivel mind a forma fogantyúja, mind a fedél belseje forró.



- Távolítsa el a meleg kenyeret és helyezze 1 óra időtartamig rácsra, hogy lehűljön.
- Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak.

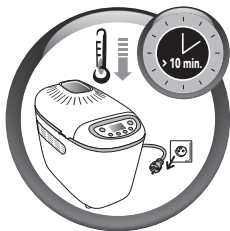
Ilyen esetben használja a "kampó" tartozékot a következőképpen:

- > amint a kenyeret eltávolította, tegye azt félre és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,
- > illessze be a kampót a keverő tengelyébe és gyakoroljon rá enyhe húzóerőt a kampó kiemeléséhez.
- > ismételje meg a műveletet a másik keverővel,
- > igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácsra.

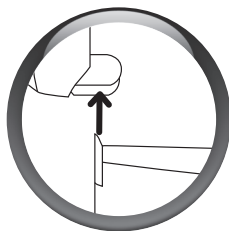
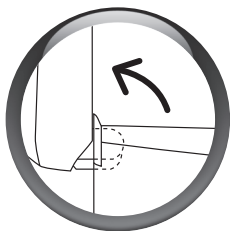


- A sütő tapadásmentes minőségének megőrzése érdekében ne használjon fémeszközt a kenyér eltávolítására.

4 TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA



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



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



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

5 A CIKLUSOK

Az útmutató 316-320 oldala bemutatja az egyes programokat különféle ciklusaira bontva.

- | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|--|---|--|
| Dagasztás
A tészta szerkezetének kialakítását teszi lehetővé és így a jó kelesztését. | > | Pihentetés
A tészta kiterjedését teszi lehetővé ahhoz, hogy a dagasztás minőségét növelje. | > | Kelés
Az az időtartam, mely alatt az élesztő hat a kenyér megkelésére és ízére. | > | Sütés
A tésztát kenyérbéllé és héjjá alakítja, így ropogós kenyeret kap. | > | Melegen tartás
A kenyér melegen tartását teszi lehetővé a sütés után. Ajánlatos azonban a kenyeret a sütés végén eltávolítani. |
|---|---|--|---|---|---|--|---|--|

HU

Dagasztás:



E ciklus folyamán, kivéve a 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14 -es programokat, lehetőségük van a hozzávalókat adagolni: száraz gyümölcsöt, olívbogyót, spékkelő szalonnaszleteket stb. Egy hangjelzés jelzi, mikor lehet közbelépni.

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

Az 1-es és a 2-es programhoz, nyomja meg kétszer a MENÜ gombot, hogy megtudja, mennyi idő még van hátra a bagett megformázásáig.



Lásd az összefoglaló táblázatban az elkészítés időtartamát (316-320. oldal) és az „extra” oszlopot. Ebben az oszlopban van feltüntetve, hogy milyen időpontot fog mutatni a készülék kijelzője, amikor hallható lesz a hangjelzés.

A még biztosabb tájékozódás végett vonja ki az „extra” oszlopban található értéket a teljes sütésidőből.

Pl.: „extra” = 2:51 és a „teljes idő” = 3:13, a további hozzávalókat 22 perc után lehet betenni.

Melegen tartás: Az 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14-as programok esetében a készítményt a készülékben hagyhatja. Egy óra időtartamú melegen tartás a sütést automatikusan követi. A hangkijelzés szabályos időtartamokon belül jelentkezik.

A működés kijelzőlámpa pillog.

A ciklus végén a készülék automatikusan megáll villog hangjelzés után.

6 ALAPANYAGOK

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

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

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

Víz: a víz rehidratálja és aktiválja az élesztőt. Hidratálja továbbá a lisztben lévő keményítőt is, és lehetővé teszi a kenyérbél képződését. A víz részben vagy egészen helyettesíthető tejjel vagy más folyadékkal. Hőmérséklet: ld. a „receptek előkészítése” részben található bekezdést (66. oldal).

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

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

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

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

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

Mennyiség/súly megfeleltetés a száraz és a friss élesztő között:

Száraz élesztő (cm³) 1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Friss élesztő (g) 9 13 18 22 25 31 36 40 45

Egyéb adalékok (aszalt gyümölcsök, olívabogyó, csokidarabkák stb.): személyre szabhatja receptjeit az egyéb adalékok segítségével, amennyiben ügyel arra, hogy:

> megvárja a hangjelzést az alapanyagok hozzáadásával, főleg a legszerűlekenyebbek esetében,

> a keményebb magvakat (mint például a len- vagy a szezámag) már a dagasztás elején adagolhatja, hogy megkönnyítse a gép használatát (például késleltetett indítás esetén),

> a csokidarabkákat fagyassza meg, hogy jobb állaguk maradjon a dagasztás alatt,

> a nagyon nedves vagy zsíros hozzávalókat (pl. olívabogyó, szalonna) alaposan csöpögtesse le, nedvszívó papírral szárítsa meg, és finoman lisztezze be a jobb keveredés és a homogén tészta eléréséhez,

> ne adagoljon túl nagy mennyiséget, nehogy megzavarja a tészta megfelelő kialakulását, és tartsa be a receptekben megadott mennyiségeket,

> ne ejtse az adalékokat a sütőformán kívülre.

7 CONSEILS PRATIQUES

1. RECEPTEK ELKÉSZÍTÉSE

- Minden használandó hozzávalót szobahőmérsékleten kell tartani (amennyiben nincs ezzel ellentétes utasítás), és pontosan meg kell mérni.

A folyadékokat mérje a mércés pohárral. Használja a kettős adagolóeszközt, mellyel egyrészt kávéskanálnyi, másrészt evőkanálnyi mennyiségeket mér. A helytelenül mért adagok rossz eredményre vezetnek.

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

2. A KENYÉRSÜTŐ KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- **Árammegszakítás esetén:** ha a ciklus folyamán a programot áramszünet vagy helytelen manőver szakítja félbe, a készülék 7 perc védelmi idővel rendelkezik, mely időtartam alatt a program megmarad. A ciklus onnan folytatódik, ahol abbamaradt. Ezen időtartamon túl a program elveszik.
- **Ha két Klasszikus kenyér programot kapcsol össze,** várjon 1 órát mielőtt a második készítményt indítaná. Máskülönben a következő hibakód jelenik meg E01 (kivéve a 1-es és 12-ös programok esetén).
- A bagett program esetében, a dagasztás és kelesztés után a tésztát a hangjelzéstől számított egy órán belül meg kell sütni. Az egy óra után a gép újra indul és a bagett program leáll.


8 A BAGUETTEK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS SÜTÉSE

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

1. Dagasztás és a tészta kelése

• Csatlakoztassa a hálózatra a kenyérsütő gépet.



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



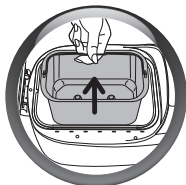
Megjegyzések:

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

A dagasztás és a tésztakelesztési szakasz után, a tésztát a hangjelzések után számított 1 órán belül fel kell használni. Azon túl a készülék újraindul és a program elveszik. Ebben az esetben azt javasoljuk, hogy a bagett sütésére szolgáló 3-es programot válassza.

2. Példa a bagettek elkészítésére és sütésére

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



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

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

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

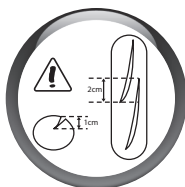
A kenyerek díszítésével váltogathatja az ízeket. Ehhez elegendő megnedvesíteni a tésztadarabokat, majd szezámmagba vagy mákba forgatni őket.



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


HU

A bagettek összeillesztésének alul kell lennie.



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

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

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

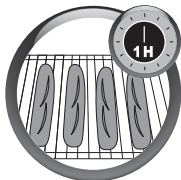
• A sütési ciklus végén 2 lehetősége van:


4 bagett sütése esetén

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

8 bagett (2x4) sütése esetén

- Vegye ki a bagettsütő állványt. Használjon mindig sütőkesztyűt, mert az állvány nagyon forró.



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



ALAPKENYÉR (4. PROGRAM)

kk > kávéskanál
ev > evőkanál

☉ Sütésereőség > közepes

⑥ Egységsúly > 1000 g

Hozzávalók

Étolaj > 2 ek

Víz > 325 ml

Só > 2 kk


Cukor > 2 ek

Téjpor > 2,5 ek

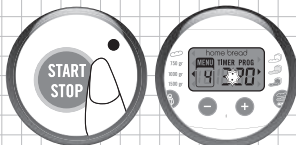
Liszt T55 > 600 g

Száritott élesztő > 1,5 kk

1 A recept elkészítésének megkezdéséhez olvassa el a „használat” c. bekezdés 1-7 lépését.

2 Utána indíts el az ALAPKENYÉR programot, nyomja meg a gombot . A működést visszajelző lámpa kigyullad.

Az időzítő két pontja villog.
A sütési ciklus megkezdődik.



3 A ciklus lejártakor olvassa el a 11. lépést.

FONTOS: Ugyanezen elv alapján további hagyományos kenyérrecepteket is el tud készíteni: Francia kenyér, Teljes kiőrlésű kenyér, Édes kenyér, Gyors kenyér, Gluténmentes kenyér, Sómentes kenyér. Mindehhez csak ki kell választania a menüben a megfelelő programot.



BAGETT (1. PROGRAM)

4 db, egyenként 100 g-os bagett elkészítéséhez

kk > kávéskanál
ev > evőkanál

☉ Sütésereőség > közepes

Hozzávalók

Víz > 170 ml

Só > 1 kk

Liszt T55 > 280 g

Száritott élesztő > 1 kk








A recept elkészítéséhez olvassa el a 9. „Bagettek előkészítése és sütése” c. bekezdést.



Hogy még lágyabb legyenek az elkészült bagettek, adjon a tésztahoz 1 ek étolajat. Ha erősebb héjárnyalatot kíván elérni a 4db péksütemény esetében, adjon hozzá 2 kk cukrot.

9 ÚTMUTATÓ A MINÉL JOBB EREDMÉNYHEZ

1. A KENYÉRSÜTÉSHEZ

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




HU

2. A BAGETTESÜTÉSHEZ

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

Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít Önnek kiigazodni	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
A bagettek nem nőttek meg eléggé.	Kifejejtette az élesztőt a receptből / nem tett bele elég élesztőt.	Tartsa be a recept utasításait.
	Lejárt szavatosságú az élesztő.	Ellenőrizze a lejáratit időt.
	Nem adott hozzá elég vizet.	Ellenőrizze a receptet, vagy adjon még hozzá vizet, ha a liszt nem szív fel eleget.
	<p>Formázás közben túlságosan összenyomta és megszorította a bagetteket.</p> <p>A tészta túl sokat volt dagasztva.</p>	A formázás során a lehető legkevesébb dolgozza meg a tésztát.
A bagettek túlságosan megnöttek.	Túl sok élesztő.	Túl sok kidolgozás.
	Használjon kevesebb élesztőt.	Enyhén lapítsa ki a bagetteket, mikor a sütőlapra helyezte őket.
Nem elég határozottak a hasítékok a tésztadarabon.	A tészta ragadós: túl sok vizet használt a receptben.	Kezdje újra a formázási szakaszt úgy, hogy enyhén belisztezi a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet nem.
	Nem elég éles a kés.	Használja a mellékelt hasítékvágót, vagy egy nagyon éles mikrofogazású kést.
	Nem elég határozottan vágta a hasítékokat.	Gyors, határozott mozdulattal vágja a hasítékokat.
A hasítékok hajlamosak összecukódní, vagy nem nyílnak szét sütés közben.	A tészta túl ragadós volt: túl sok vizet használt a receptben.	Ellenőrizze a receptet, vagy adjon még hozzá lisztet, ha a liszt nem szív fel elég vizet.
	A tésztadarab felszíne nem volt elég feszes a formázás közben.	Kezdje újra úgy, hogy jobban meghúzza a tésztát, amikor a hüvelykujjára forgatja.
Sütés közben beszakadozik a tészta séle.	Nem elég mély a hasíték a tésztadarabon.	Tekintse meg a 68. oldalon a hasítékok ideális formáját.

10 UTASÍTÁS MŰSZAKI ÜZEMZAVAR ELTÁVOLÍTÁSÁRA

PROBLÉMÁK	MEGOLDÁSOK
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	<ul style="list-style-type: none">• Hagyja ázni mielőtt kivenné.
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	<ul style="list-style-type: none">• Használja a tartozékot a kenyér eltávolításhoz (62 oldal).
Miután megnyomja a  gombot, semmi sem történik.	<ul style="list-style-type: none">• A gép túl forró. Várjon 1 órát a 2 ciklus között (E01 hibakód).• Késleltetett indítás lett beprogramozva.
Miután megnyomja a  gombot, a motor forog de a dagasztás nem következik be.	<ul style="list-style-type: none">• A sütő nem lett jól beillesztve.• A keverők hiánya vagy helyteleül behelyezett keverők.
Időeltolódásos indítás után a tészta nem kel eléggé vagy semmi sem történik.	<ul style="list-style-type: none">• Elfelejtette megnyomni a  gombot miután az időeltolódást beprogramozta.• Az élesztő sóval és / vagy vízzel érintkezett.• A keverők hiánya.
Égett szag.	<ul style="list-style-type: none">• A hozzávalók egy része a sütő mellé esett: hagyja lehűlni a készüléket és tisztítsa meg a készülék belsejét nedves szivaccsal, tisztítószer nélkül.• A készítmény túlfolyt: a hozzávalók, pontosabban a víz túl nagy mennyisége. Tartsa be a receptekben megadott arányokat.

11 JÓTÁLLÁS

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

12 KÖRNYEZETVÉDELEM

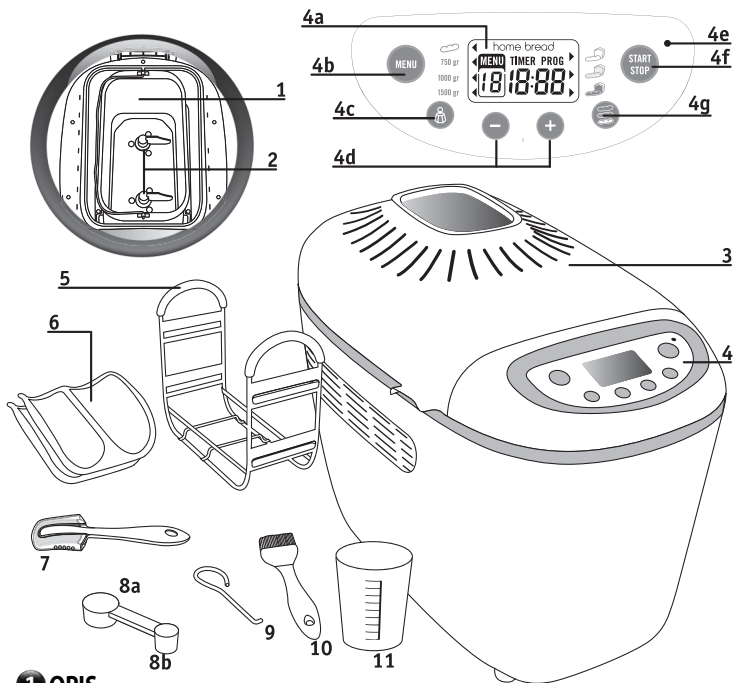
- Az érvényben lévő szabályzatok értelmében, a használatból kivont készülékeket véglegesen használhatatlanná kell tenni: kapcsolja ki és vágja le a tápkábelt mielőtt a készüléket eldobná.

Polski

strona

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

PL



1 OPIS

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

5. Wkładka do bagietek
 6. Dwie foremki z powłoką nieprzywierającą do pieczenia bagietek.
- Akcesoria:**
7. Ostry nożyk do robienia nacięć na cieście
 8. a. Miarka równa łyżce do zupy = 1.
 - b. Miarka równa łyżeczce do herbaty = 1.
 9. Haczyk do wyciągania mieszadeł
 10. Pędzelek
 11. Kubek z podziałką



2 ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA WAŻNE WSKAZÓWKI

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

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

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

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

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

W formie do chleba:

- Nie przekraczać maksymalnej masy całkowitej ciasta - 1500 g,

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

W blachach do bagietek:

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

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy, należy dokładnie przeczytać instrukcję – producent nie odpowiada za użytkowanie urządzenia niezgodnie z instrukcją.
- Dla bezpieczeństwa użytkownika, urządzenie to jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami (dyrektywa dotycząca niskich napięć, zgodności elektromagnetycznej, materiałów mających styczność z żywnością, dyrektyw dotyczących ochrony środowiska...).
- Urządzenie należy ustawić do pracy na płaskiej, stabilnej powierzchni roboczej z dala od źródła wody. Nie wolno korzystać z urządzenia ustawionego w zabudowanej szafce kuchennej.
- Należy upewnić się, że wymagania dotyczące zasilania urządzenia odpowiadają parametrom sieci energetycznej użytkownika. Błędy popełnione podczas podłączania urządzenia spowodują anulowanie gwarancji.
- Urządzenie obowiązkowo należy podłączyć do uziemionego gniazdka. Nie dostosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym, prowadzące do poważnych obrażeń. Dla zachowania bezpieczeństwa konieczne jest podłączenie urządzenia do uziemionego źródła energii elektrycznej zgodnego z normami obowiązującymi w kraju użytkownika. Jeśli instalacja elektryczna użytkownika nie jest uziemiona, przed podłączeniem urządzenia należy wezwać przedstawiciela uprawnionej instytucji w celu dostosowania instalacji do obowiązujących norm.
- Produkt ten został zaprojektowany z myślą wyłącznie o użytku domowym. W przypadku użytkowania przemysłowego, nieprawidłowego bądź niezgodnego z instrukcją, producent zrzeka się odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia oraz na czas czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Z urządzenia nie wolno korzystać, w przypadku gdy:
 - przewód zasilający jest wadliwy lub uszkodzony
 - urządzenie spadło na podłogę, w wyniku czego widać na nim uszkodzenia lub działa nieprawidłowo.
 W takich przypadkach, aby wyeliminować ryzyko, urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego. Dalsze informacje znajdują się w dokumentach gwarancyjnych.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, w celu uniknięcia zagrożenia, należy go wymienić u producenta, w punkcie serwisowym lub musi tego dokonać osoba posiadająca odpowiednie

uprawnienia.

- Wszelkie działania poza czyszczeniem i codzienną konserwacją urządzenia powinien wykonywać personel autoryzowanych punktów serwisowych.
- Urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki nie należy zanurzać w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Nie wolno pozostawiać przewodu zasilającego w zasięgu dzieci.
- Przewód zasilający nie może nigdy stykać z żadną gorącą częścią urządzenia, ani znajdować się w jej pobliżu, jak również nie może być blisko innych źródeł ciepła czy też ostrych krawędzi.
- Nie wolno przenosić urządzenia w trakcie jego działania.
- **Nie wolno dotykać okienka w czasie działania urządzenia. Okienko może rozgrzać się do wysokiej temperatury.**
- Nie wolno wyłączać urządzenia z gniazdka przez ciągnięcie za przewód zasilający.
- Należy korzystać tylko z przedłużaczy w dobrym stanie technicznym z uziemieniem i mających odpowiednią moc znamionową.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na innych urządzeniach.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia jako urządzenia grzewczego.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia do przyrządzania innych potraw poza chlebem i konfiturami lub dżemem.
- Nie wolno umieszczać wewnątrz urządzenia papieru, kartonu, plastiku, ani stawiać na nim jakichkolwiek przedmiotów.
- Jeśli którykolwiek element urządzenia zapali się, nie wolno gasić go wodą. Odłączyć urządzenie z prądu. Tłumić płomienie wilgotną szmatą.
- **Po zakończeniu programu zawsze trzeba korzystać z rękawic przy przenoszeniu formy oraz gorących części urządzenia. W czasie działania urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.**
- Nigdy nie wolno zatykać otworów wentylacyjnych.
- Należy zachować szczególną ostrożność po otwarciu pokrywy po zakończeniu programu lub w trakcie jego trwania, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para wodna.
- **Korzystając z programu nr 14 (konfitury, dżemy, kompoty), należy uważać na gorącą parę wodną i gorące rozpryski w czasie otwierania pokrywy.**
- Poziom hałas urządzenia w trakcie działania wynosi 69 dBA.

PL



Chrońmy środowisko naturalne!

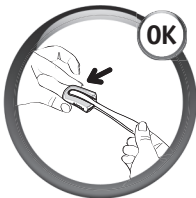
- ① Urządzenie zawiera wiele materiałów, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
- ➔ Należy je oddać do punktu odbioru odpadów w celu odzyskania surowców wtórnych.

3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. ROZPAKOWANIE

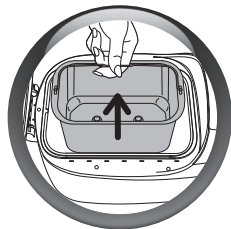


- Należy rozpakować urządzenie, zachować gwarancję i przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnym podłożu. Należy usunąć wszelkie opakowania, nalepki samoprzylepne lub różne akcesoria znajdujące się wewnątrz lub na zewnątrz urządzenia.



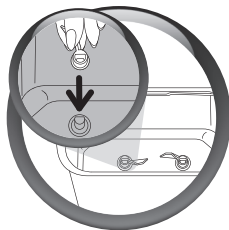
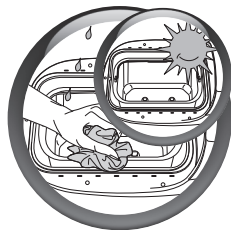
Ostrzeżenie

- Ten nożyk jest bardzo ostry. Należy postąpić z nim ostrożnie.



2. PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

- Wyjąć formę z wyciekacza przez pociągnięcie rączki.



3. CZYSZCZENIE FORMY

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



Mieszanie jest skuteczniejsze, jeżeli mieszadła są ustawione naprzeciwko siebie.

4. ROZRUCH

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

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

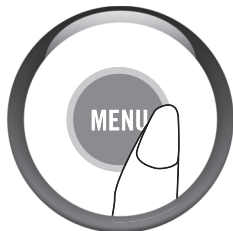
PL



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

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

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



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

**1. Bagietka**

Program Bagietka pozwala na własnoręczne wykonanie bagietek.

Program podzielony jest na 2 etapy.

1etap > Wyrabianie i rośnięcie ciasta


2etap > Pieczenie

Cykl pieczenia następuje po wyrobieniu ciasta i uformowaniu bagietek (urządzenie dostarczone jest z dodatkowym poradnikiem nt. wyrabiania i formowania bagietek).

2. Bagietka słodka

Dla wypieków słodkich: drożdżówek, bułeczek, bułek maślanych itp.

3. Pieczenie bagietek

Program 3 pozwala na pieczenie bagietek z wcześniej przygotowanego ciasta. Podczas korzystania z programu 3 nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. W celu przerwania cyklu przed jego zakończeniem należy ręcznie zatrzymać program poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku .

4. Chleb podstawowy

Program 4 pozwala zrealizować większość przepisów na pieczywo białe przy użyciu mąki pszennej.

5. Chleb francuski

Program 5 odpowiada przepisowi na biały chleb francuski tradycyjny, pełen pęcherzyków.

6. Chleb pełnoziarnisty

Program 6 służy do przygotowania chleba z mąką pełnoziarnistą.

7. Chleb słodki

Program 7 jest przystosowany do przepisów, które zawierają więcej tłuszczu i cukru. Przy korzystaniu z gotowych mieszanek nie należy przekraczać 1000 g ciasta końcowego.

8. Chleb szybki

Program 8 odpowiada przepisowi na chleb szybki, którego receptura znajduje się w dołączonych przepisach. Woda użyta do tego przepisu może mieć maksymalną temperaturę równą 35°C.



9. Chleb bezglutenowy

Program 9 jest przeznaczony dla osób nietolerujących glutenu (chorych na celiakię), który występuje w wielu zbożach (pszenica, owies, żyto, jęczmień itp. ...). Forma do ciasta powinna być dokładnie i systematycznie myta, aby nie zaistniało ryzyko kontaktu mąki bezglutenowej z innymi mąkami. W przypadku bardzo rygorystycznej diety bezglutenowej należy sprawdzić, czy użyty środek spulchniający jest pozbawiony glutenu. Konsystencja mąk bezglutenowych nie pozwala na optymalne wymieszanie. Należy więc obsuwać w dół gietką, plastikową łopatką ciasto osadzające się na ściankach formy podczas mieszania. Chleb bezglutenowy ma bardziej zwartą konsystencję i jest jaśniejszego koloru niż chleb normalny. Dla tego programu jedyna dostępna waga to 1000 g.



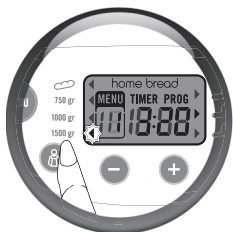
AKCESORIA

ODKRYJ PROGRAMY PROPONOWANE W MENU

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

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


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



6. WYBÓR WAGI CHLEBA


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

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

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




7. WYBÓR PRZYRUMIENIENIA

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



8. WŁĄCZANIE PROGRAMU

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


9. UŻYCIĘ PROGRAMU Z OPÓŹNIENIEM STARTU


• **Urządzenie można zaprogramować nawet z piętnastogodzinnym wyprzedzeniem, aby pieczywo było gotowe o określonym czasie.**

Z funkcji tej nie można korzystać w programach 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

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

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

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

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

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

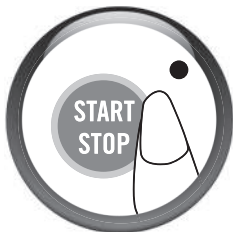
UWAGA: należy przewidzieć formowanie bagietek 47 min. przed zakończeniem pieczenia (tj. o 18:13) lub, w przypadku dwóch tur pieczenia, 2x47 min. przed końcem programu (tj. 17:26).

Czasy pieczenia bagietek przy innych programach pieczenia można sprawdzić w tabeli na str. 316.


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

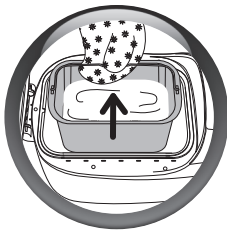
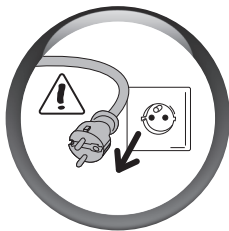
W przypadku programu opóźnionego startu nie należy korzystać z przepisów zawierających świeże mleko, jaja, śmietanę, jogurt, sery lub świeże owoce, ponieważ produkty te mogą zepsuć się w ciągu nocy.

Przy opcji opóźnionego startu automatycznie uruchamia się tryb cichy.



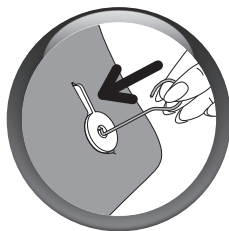
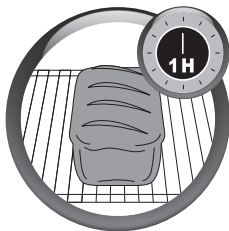
10. ZATRZYMANIE PROGRAMU

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



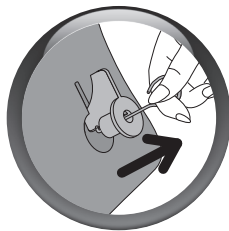
11. WYJMOWANIE CHLEBA (TEN ETAP NIE DOTYCZY „CHLEBA O RECEPTURZE WŁASNEJ”)

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



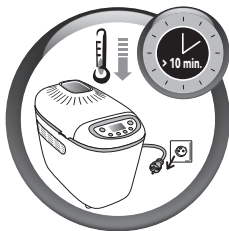
- Przy wyciąganiu chleba z formy może okazać się, że w chlebie tkwią mieszadła.
- W takim przypadku należy użyć „haczyka”, który znajduje się w zestawie przyborów dołączonych do urządzenia, w następujący sposób:

- > po wyciągnięciu chleba z formy należy położyć go na boku, przytrzymując ręką osłoniętą rękawicą kuchenną,
- > włożyć haczyk w otwór znajdujący się od spodu mieszadła i pociągnąć delikatnie w celu wyjęcia mieszadła.
- > powtórzyć tę samą czynność w przypadku drugiego mieszadła,
- > postawić chleb na kratce i pozwolić mu wystygnąć.



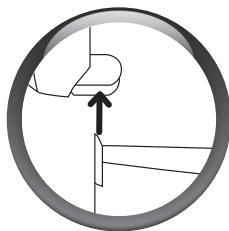
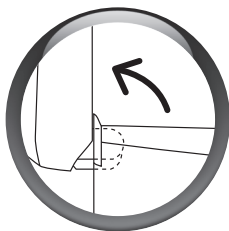
- Aby wewnątrz formy zachować właściwości nieprzywierającej powłoki, do wyciągania chleba z formy nie używać żadnych przedmiotów metalowych.

4 CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE



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

PL



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



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

5 FAZY PIECZENIA

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

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

Wyrabianie:



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

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

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



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

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

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

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

Wskaźnik sygnalizacji pracy mruga.

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

6 SKŁADNIKI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Równoważniki ilości/wagi drożdży suszonych i świeżych:

Drożdże suszone (w łyżeczkach do herbaty)

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

Świeże drożdże (w gramach)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

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

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

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

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

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

7 RADY PRAKTYCZNE

1. PRZYGOTOWANIE PRZEPISÓW

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

2. UŻYCIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

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


8 PRZYGOTOWANIE I WYKONANIE BAGIETEK

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

1. Ugniatanie i wyrastanie ciasta

• Włóż wypiekacz do prądu.



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



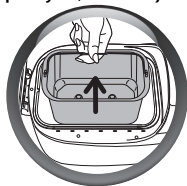
Uwagi:

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

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

2. Przykładowe wykonanie i pieczenie bagietek

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



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

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

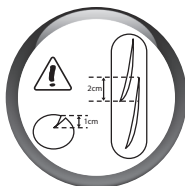
Długość uformowanej bagietki musi odpowiadać wielkości blach z powłoką zapobiegającą przywieraniu (około 18 cm).

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




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

Linia łączenia musi znajdować się na spodzie bagietek.



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


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

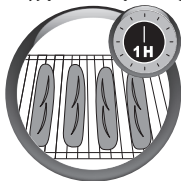
- Przy użyciu załączonego pędzla należy dobrze zwilżyć górną część bagietki uważając, aby na foremkach nie zebrał się nadmiar płynu.
- Umieścić 2 blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu z bagietkami na wkładce do bagietek.
- Umieścić wkładkę w urządzeniu zamiast formy.
- Nacisnąć ponownie przycisk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

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

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

w przypadku pieczenia 8 bagietek (2x4)

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





CHLEB PODSTAWOWY (PROGRAM 4)


cc > łyżeczka do kawy
cs > łyżka stołowa

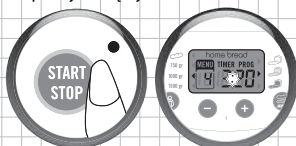
- Poziom zarumienienia > średni
- Waga jednostkowa > 1000g

Składniki

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

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

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



3 Po zakończeniu cyklu, przejdź do etapu 11.

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

PL



BAGIETKA (PROGRAM 1)

Do wykonania 4 bagietek każda około 100g

cc > łyżeczka do kawy
cs > łyżka stołowa

- Poziom zarumienienia > średni

Składniki

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








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



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

9 POPRAWIANIE JAKOŚCI WYPIEKÓW

1. DLA CHLEBA




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

2. DLA BAGIETEK

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

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

10 PRZEWODNIK NAPRAW TECHNICZNYCH

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

PL

11 GWARANCJA

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

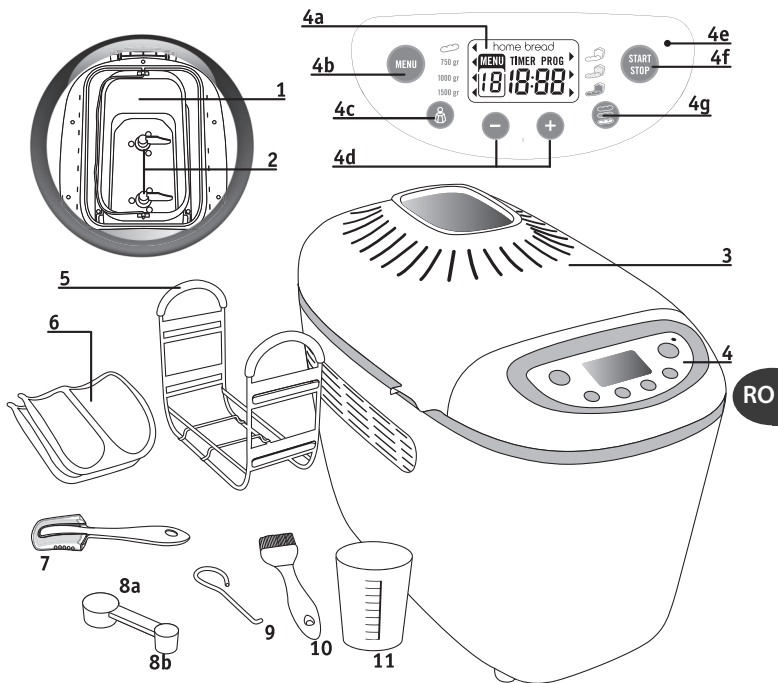
12 ŚRODOWISKO

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

Română

pagina

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



1 DESCRIERE

1. Cuvă de pâine
2. Mixer/Malaxor
3. Capac cu fereastră
4. Tabloul de bord
 - a. Ecran de vizualizare
 - a1. Indicator de modelare baghete
 - a2. Selecție din meniuri
 - a3. Indicator de greutate
 - a4. Grad de rumenire
 - a5. Funcție temporizator
 - a6. Afișare timp
 - b. Selectare program
 - c. Selectare greutate
- d. Buton pentru setarea programării automate și pentru stabilirea timpului pentru programele 12
- e. Semnal de funcționare
- f. Tastă Pornit/Oprit
- g. Selectare culoare de rumenire

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

Accesorii

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



② INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Măsurile de siguranță

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

siguranța lor.

Supravegheați copiii pentru a vă asigura ca nu se joacă cu aparatul.

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

încălzire prezintă căldură reziduală după utilizare.

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

În cuva pentru pâine:

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

În tăvile pentru baghete:

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

- Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucțiunile.
- Pentru securitatea dvs., acest aparat se conformează normelor și reglementărilor aplicabile (Directiva pentru Joasă tensiune, Compatibilitate electromagnetă, Materiale care vin în contact cu alimentele, Mediu...).
- Utilizați o suprafață de lucru stabilă, departe de orice sursă de apă și în niciun caz nu așezați aparatul într-un corp al a mobilierului de bucătărie.
- Verificați ca tensiunea electrică a aparatului dvs să corespundă cu cea a instalației electrice. Orice eroare de bransament anulează garanția.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu împământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un șoc electric. Pentru siguranța dvs., împământare trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în țara dvs.

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

La orice utilizare comercială, nepotrivită sau nerespectarea instrucțiunilor, producătorul nu-și asumă nici o răspundere iar garanția nu se va aplica.

- Aparatul dvs. este destinat exclusiv utilizării casnice și în interiorul casei.
- Scoateți din priză aparatul după utilizare și în timp ce îl curățați.
- Nu utilizați aparatul dacă:
 - cablul de alimentare este avariata
 - aparatul a fost lovit sau scăpat pe jos și prezintă urme vizibile de deteriorare sau anomalii de funcționare.
- În oricare din aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la un centru autorizat cât mai curând posibil, pentru a se evita orice pericol. Consultați garanția.
- Toate intervențiile asupra aparatului, cu excepția curățării și a întreținerii trebuie făcute de către centre de service autorizate.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle în vecinătatea sau să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, nu trebuie să se afle în apropierea niciunei surse de căldură și nu trebuie îndoit.
- Nu introduceți suportul de coacere în cuptor.
- **Nu atingeți geamul de supraveghere în timpul și imediat după utilizare. Temperatura geamului poate fi foarte crescută.**
- Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablu.
- Dacă doriți să folosiți un prelungitor, asigurați-vă că acesta se află într-o stare bună de funcționare, are cablul de o grosime similară cu cea a cablului aparatului dvs și folosiți-l numai cu o priză cu împământare.
- Nu așezați aparatul peste alte aparate.
- Nu utilizați aparatul pentru a prepara alte mixuri în afara celor pentru pâine și dulceturi.
- Nu utilizați aparatul ca sursă de căldură.
- Nu introduceți niciodată hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic pe aparat.
- Dacă se întâmplă ca anumite părți ale produsului să se aprindă, nu încercați să le stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Înnăbușiți flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru securitatea dvs., nu utilizați decât accesorii și piese detașabile potrivite aparatului dvs.
- **La sfârșitul programelor de coacere, folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a manevra cuva sau părțile fierbinți ale aparatului. Aparatul și accesoriul baghetă devin foarte fierbinți în timpul utilizării.**
- Nu obturați niciodată grilajul de ventilație.
- Fiți foarte atenți la aburul degajat atunci când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul unui program. Riscați să vă ardeți.
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 69 dBA.

RO



■ Să participăm la protecția mediului înconjurător !

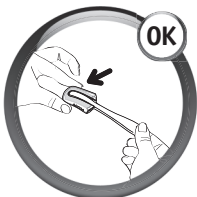
- ① Aparatul dvs. conține numeroase materiale ce pot fi valorificate sau reciclate.
- ➡ Predați-l la un centru de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centru de service autorizat pentru prelucrarea acestuia.

3 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



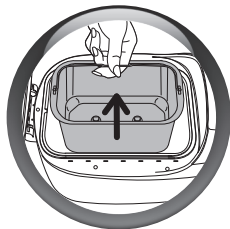
1. DEZAMBALAREA

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



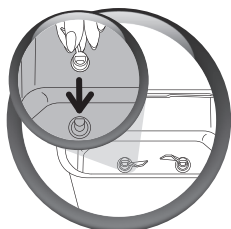
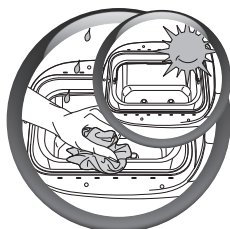
Atentie!

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



2. ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL

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



3. CURĂȚAREA CUVEI

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



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

4. PORNIRE

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

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

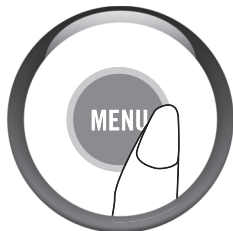
RO



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

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

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



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

ACCESORII
DESCOPERIȚI PROGRAMELE PROPUSE ÎN MENU

1. Baghetă

Programul Baghetă vă permite să realizați propriile dumneavoastră baghete. Acest program se desfășoară în 2 timpi.

Prima etapă > Frământarea și creșterea aluatului


A doua etapă > Coacerea

Ciclu de coacere survine după confecționarea baghetelor (pentru ajutor la confecționarea baghetelor, găsiți un ghid suplimentar de modelare împreună cu mașina dumneavoastră de făcut pâine).

2. Baghetă dulce

Pentru chiflele dulci: baghete vieneze, checuri, brișe etc.

3. Coacere baghetă

Programul 3 permite coacerea baghetelor pornind de la un aluat preparat în avans. Atunci când se utilizează programul 3, mașina nu trebuie lăsată nesupravegheată. Pentru a întrerupe ciclul înainte de terminarea acestuia, opriți manual programul apăsând lung pe tasta .

4. Pâine de bază

Programul 4 vă permite realizarea majorității rețetelor de pâine albă din făină de grâu

5. Pâine franceză

Programul 5 corespunde unei rețete de pâine albă franceză tradițională cu un aspect alveolar.

6. Pâine integrală

Programul 6 este util atunci când folosiți făină integrală.

7. Pâine dulce

Programul 7 este adaptat acelor rețete care conțin mai multă materie grasă și zahăr. Dacă utilizați preparate speciale pentru brișe sau pâine cu lapte, nu depășiți 1000g de aluat în total.

8. Pâine rapidă



Programul 8 este specific rețetei Pâine Rapidă pe care o veți găsi în cartea de rețete furnizată. Apa pe care o folosiți pentru această rețetă trebuie să aibă maxim 35°C.

9. Pâine fără gluten

Potrivită pentru persoanele cu intoleranță la gluten (afecțiune abdominală) substanță prezentă în mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, secară albă, etc) Cuva va trebui curățată riguros, până se elimină riscul de contaminare cu celelalte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asigurați-vă că nici drojdia utilizată nu conține gluten. Consistența făinei fără gluten nu permite o malaxare optimă. De aceea, în timpul frământării, trebuie să utilizați o spatulă subțire de plastic pentru a curăța și a împinge aluatul de pe marginile cuvei, astfel încât să îl reintroduceți în procesul de malaxare. Pentru acest program, numai cantitatea de 1000 g este disponibilă.



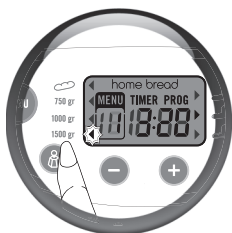
ACCESORII
DESCOPERIȚI PROGRAMELE PROPUSE ÎN MENU

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

RO

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

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




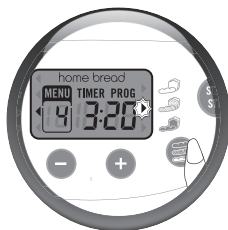
6. SELECTAREA CANTITĂȚILOR DE PÂINE

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


Pentru programele de la 1 la 2, puteți selecta două cantități:
- aproximativ 400 g pentru 1 coacere (între 2 și 4 pâini individuale), **indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantității de 750 g.**

- aproximativ 800 g pentru 2 coaceri (între 4 și 8 pâini individuale), **indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantității de 1500 g.**

• Apăsați pe tasta  pentru a regla cantitățile dorite – 750g, 1000g sau 1500g. Semnalul luminos se aprinde în dreptul setării alese.




7. SELECTAREA GRADULUI DE RUMENIRE A PÂINII

- Gradul de rumenire se setează automat la nivelul mediu.
- Reglarea gradului de rumenire nu este disponibilă pentru programele 13, 15 și 16. Aveți 3 tipuri de rumenire la dispoziție: SCĂZUT/MEDIU/PUTERNIC.
- Pentru a modifica reglajul automat apăsați pe tasta  până când semnalul vizual se aprinde în dreptul setării alese.



8. START PROGRAM

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





9. UTILIZAREA FUNCȚIEI TEMPORIZATOR




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

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


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

Cu ajutorul



tastelor  și , afișați ora dorită ( în sus și  în jos). Apăsările scurte permit setarea timpului din 10 în 10 min. Printr-o apăsare lungă, timpul este setat rapid din 10 în 10 minute.

Ex. 1: este ora 20 și doriți ca pâinea dumneavoastră să fie gata la 7:00, mâine dimineață. Programați ora 11:00 cu ajutorul tastelor  și . Apăsăți pe tasta . Este emis un semnal sonor.

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

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

Efectuați operațiunea din nou.

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

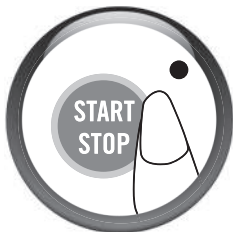
ATENȚIE: trebuie să luați în calcul să modelați baghetele cu 47 min. înainte de sfârșitul coacerii (adică la 18:13) sau, în cazul a 2 coaceri, cu 2X47 min. înainte de sfârșitul programului (adică la 17:26).

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


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

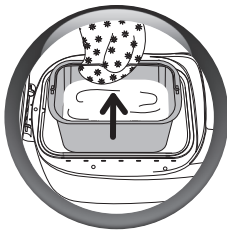
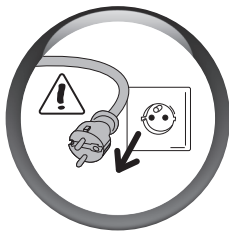
Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizați programul de pornire întârziată pentru rețetele care conțin: lapte proaspăt, ouă, iaurturi, brânză, fructe proaspete.

Pentru pornire întârziată, modul silențios este activat automat.



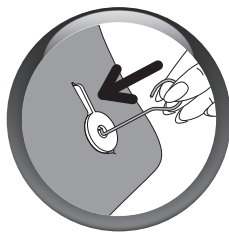
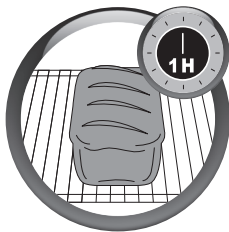
10. ÎNTRERUPEREA UNUI PROGRAM

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



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

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



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

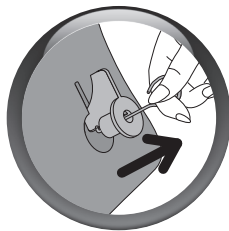
> odata ce ați scos pâinea, culcați-o pe o parte când încă este fierbinte și sprijiniți-o cu mâna protejată de mănușa izolantă.

> Introduceți cârligul în axul malaxorului și trageți ușor pentru a extrage malaxorul.

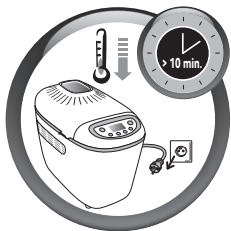
> Repetați operațiunea pentru cel de-al doilea malaxor.

> Așezați pâinea în poziție dreaptă și lăsați-o să se răcească pe un grătar.

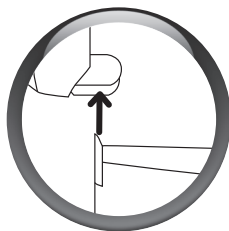
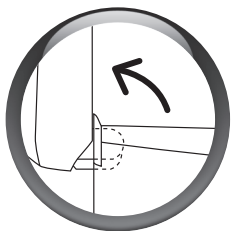
• Pentru a păstra calitățile antiadezive ale cuvei, nu folosiți obiecte metalice pentru a scoate pâinea.



4 CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



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



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



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

RO

5 CICLURILE

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

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

Frământarea:



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

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

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



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

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

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

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

Ledul ce indică starea de funcționare va pâlpâi.

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

6 INGREDIENTELE

Substanțele grase și uleiurile: substanțele grase fac pâinea mai pufoasă și mai savuroasă. De asemenea, aceasta se va păstra mai bine și un timp mai îndelungat. Prea multă grăsime încetinește creșterea. Dacă utilizați unt, asigurați-vă că acesta este rece și tăiați-l în cubulețe pentru a fi repartizat într-o manieră omogenă în preparat. Nu încorporați unt cald. Evitați ca grăsimea să intre în contact cu drojdia, întrucât grăsimea ar putea împiedica rehidratarea drojdiei.

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

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

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

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

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

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

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

Drojdia: drojdia pentru copt este disponibilă în mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată activă prin rehidratare sau uscată instant. Drojdia se comercializează în marile magazine (raionul de brutărie sau de produse proaspete), însă puteți cumpăra drojdie proaspătă și de la brutăria dumneavoastră obișnuită. În forma proaspătă sau uscată instant, drojdia trebuie încorporată direct în cuva mașinii dumneavoastră împreună cu celelalte ingrediente. Cu toate acestea, rețineți să fărâmițați bine drojdia între degete pentru a facilita dispersarea acesteia. Numai drojdia uscată activă (în formă de sfere mici) trebuie amestecată cu puțină apă caldută înainte de a fi utilizată. Alegeți o temperatură de aproape 35 °C: sub acest nivel, drojdia va fi mai puțin eficientă, iar peste acesta riscă să-și piardă activitatea. Aveți grijă să respectați proporțiile indicate și rețineți să multiplicați cantitățile dacă folosiți drojdie proaspătă (a se vedea tabelul de echivalențe de mai jos).

Cantități/măsurile echivalente între drojdie uscată și drojdie proaspătă:

Drojdie uscată (în lg.)

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

Drojdie proaspătă (în g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Ingrediente (fructe uscate, măsline, bucățele de ciocolată etc.): vă puteți personaliza rețetele cu toate ingredientele suplimentare pe care le doriți, având grijă:

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

7 SFATURI PRACTICE

1. Pregătirea rețetelor

- Toate ingredientele folosite trebuie să fie la temperatura camerei (cu excepția cazurilor în care rețeta indică contrariul) și trebuie măsurate cu precizie.
Măsurati lichidele cu paharul gradat furnizat. Utilizați dozatorul dublu furnizat pentru a măsura cu un capăt cantitățile corespunzătoare unei linguri și cu celălalt pe cele corespunzătoare unei lingurițe.
- Respectați ordinea de preparare
 - > Lichide (unt, ulei, ouă, apă, lapte)
 - > Sare
 - > Zahăr
 - > Făină – prima jumătate
 - > Laptele praf
 - > Ingredientele specifice solide
 - > Făină – a doua jumătate
 - > Drojdia
- Precizia cantității de făină este foarte importantă. De aceea, făina trebuie cântărită cu ajutorul unui cântar de bucătărie. Utilizați drojdie de brutărie deshidratată, ambalată la pachet, cu excepția cazurilor când rețeta indică să utilizați praf de copt. O dată ce ați deschis un pachet de drojdie trebuie să îl utilizați în maxim 48 de ore.
- Pentru a evita întreruperea dospirii preparatelor, vă sfătuim să puneți toate ingredientele în cuvă încă de la început și să evitați deschiderea capacului în timpul utilizării (dacă nu aveți alte indicații) Respectați cu rigurozitate ordinea ingredientelor și cantitățile indicate în Rețete. **Mai întâi puneți lichidele, apoi ingredientele solide. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichidele, sarea sau zahărul.**
- **Prepararea pâinii este foarte sensibilă la condițiile de temperatură și de umiditate.** În cazul unei temperaturi foarte ridicate este recomandat să utilizați lichide mai reci decât de obicei. La fel, în caz de temperaturi foarte scăzute este posibil să fie nevoie să încălziți apa sau laptele, fără însă a depăși 35°C. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să respectați o temperatură globală de 60 °C (temperatura apei + temperatura făinii + temperatura ambientală). Exemplu: dacă temperatura ambientală a casei dumneavoastră este de 19 °C, aveți grijă ca temperatura făinii să fie de 19 °C și ca temperatura apei să fie egală cu 22 °C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Uneori este util să verificați stadiul aluatului în mijlocul frământării:** trebuie să formeze un bulgăre omogen care nu se lipește de pereții cuvei.
 - > dacă rămâne făină neincorporată, trebuie să mai adăugați un pic de apă.
 - > în cazul invers, trebuie să adăugați un pic de făină.Trebuie să interveniți cu cantități mici (maxim 1 lingură o dată) iar apoi așteptați să constatați dacă aluatul se ameliorează sau nu înainte de a interveni din nou.
- **O greșală frecventă este să credeți că dacă veți adăuga drojdie, aluatul se va ridica mai mult sau că prea multă drojdie va frăgezi structura aluatului, iar acesta se va surpa în timpul coacerii.** Puteți aprecia starea aluatului înainte de coacere atingând ușor cu varful degetelor aluatul. Acesta trebuie să opună o ușoară rezistență la atingere, iar urmele degetelor trebuie să se estompeze puțin câte puțin.
- Când aveți de modelat aluatul, trebuie să faceți acest lucru cât mai repede cu putință, altfel riscați să nu mai obțineți cele mai bune rezultate.

2. UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE

- **În cazul unei întreruperi de curent:** dacă ciclul este întrerupt de o cădere de curent sau de o manevră greșită, mașina dispune de o protecție prin care timp de 7 min programarea este salvată, iar ciclul se poate relua din momentul în care a fost întrerupt. Peste acest interval, programarea este pierdută.
- **Dacă aveți de făcut 2 programe de Pâine clasică unul după altul,** așteptați 1h înainte de a demara cea de a doua preparare. Dacă nu, codul de eroare se va afișa E01 (cu excepția programelor 1 și 12).
- Pentru programul baghetă, după etapele de frământare și creștere a aluatului, trebuie să utilizați aluatul în decursul orei care urmează semnalului sonor. După aceea, mașina repornește și programul baghetă se pierde.

8 PREPARAREA ȘI REALIZAREA BAGHETELOR

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

1. Amestecarea și creșterea aluatului

• Conectați mașina de făcut pâine.



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



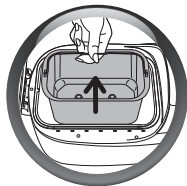
Observații:

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

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

2. Exemplu de realizare și de coacere a baghetelor

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



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

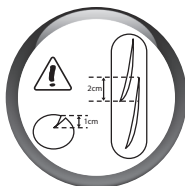
Pentru baghete mai pufoase, lăsați bucățile de aluat timp de 10 minute înainte de a le modela. Lungimea obținută a baghetei trebuie să corespundă cu dimensiunea plăcii antiadezive (aproximativ 18 cm). Puteți varia gustul pâinilor dumneavoastră, garnisindu-le.

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




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

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



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

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

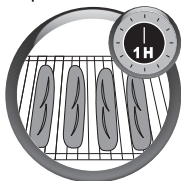
- Cu ajutorul pensulei de bucătărie furnizate, umeziți din belșug partea de sus a baghetei, evitând acumularea de apă pe plăcile antiadezive.
- Așezați cele 2 plăci antiadezive conținând baghetele pe suportul pentru baghete furnizat.
- Montați suportul pentru baghete în mașina de făcut pâine în locul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


**• La sfârșitul ciclului de coacere, aveți la dispoziție 2 soluții:
atunci când se coc 4 baghete**

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

atunci când se coc 8 baghete (2x4)

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



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



PÂINE DE BAZĂ (PROGRAM 4)

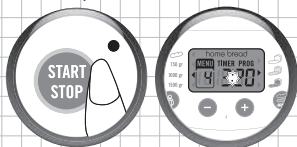
cc > Linguriță
cs > Lingură

- Rumenire > Medie
- Greutate unitară > 1000 g

Ingrediente

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

- 1 Pentru a începe rețeta dumneavoastră, consultați etapele 1 până la 7 ale paragrafului „utilizare”.
- 2 După care, inițiați programul PÂINE DE BAZĂ, apăsați pe tasta . Indicatorul de funcționare se aprinde. Cele două puncte ale dispozitivului de programare semnalizează. Ciclul începe.



- 3 La sfârșitul ciclului, consultați etapa 11.

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

RO



BAGHETĂ (PROGRAM 1)

Pentru a realiza 4 baghete de aproximativ 100 g

cc > Linguriță
cs > Lingură

- Rumenire > Medie

Ingrediente

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








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



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

9 GHID PENTRU A VĂ ÎMBUNĂȚĂȚI REZULTATELE

1. PENTRU PĂINI




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

2. PENTRU BAGHETE

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

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

10 GHID PENTRU DEPANARE TEHNICĂ

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

RO

11 GARANȚIE

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

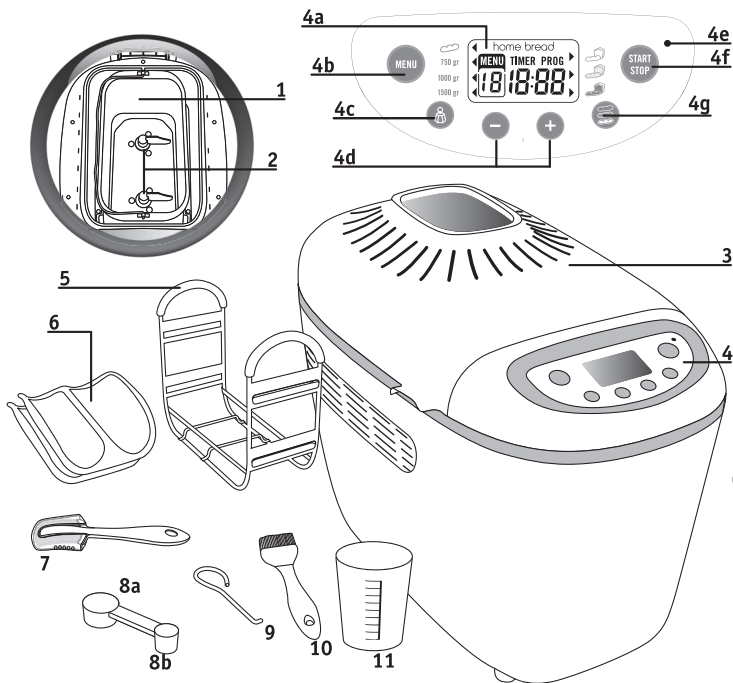
12 MEDIU ÎNCONJURĂTOR

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

Slovensky

strane

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



1 POPIS

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

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

Príslušenstvo:

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



② BEZPEČNOSTNÉ POKYNY BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

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

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

Prístroj vrátane prírodnej šnúry udržiavajte mimo dosahu detí.

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

V nádobe na chlieb:

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

Vo formách na pečenie bagiet:

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

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

SK



Podielajme sa na ochrane životného prostredia!

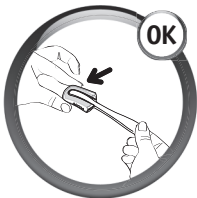
- ① Váš prístroj obsahuje mnohé materiály, ktoré možno zhodnocovať alebo recyklovať.
- Zverte ho zberní surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

3 PRED PRVÝM POUŽITÍM



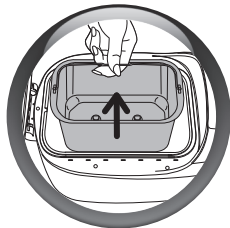
1. ODSTRÁNENIE OBALU

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



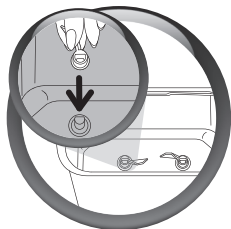
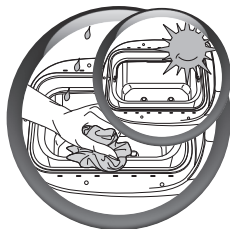
Varovanie

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



2. PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA

- Vyberte nádobu na chlieb zvislým potiahnutím nahor za rukoväť.



3. VLOŽTE PRÍSADY

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



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

4. SPUSTENIE

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

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

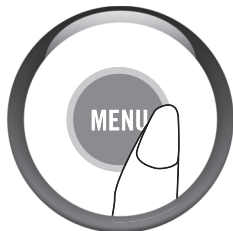
SK






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



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

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



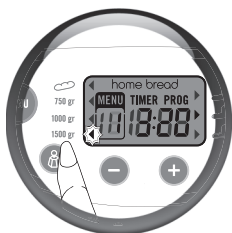
- Stlačte tlačidlo s ponukou "menu", ktoré Vám umožní vybrať určité množstvo rôznych programov. Pre prechod cez programy 1 až 16 postupne stláčajte tlačidlo s ponukou "menu".
- Čas zodpovedajúci zvolenému programu sa zobrazí automaticky.

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

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

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


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



6. ZVOĽTE HMOTNOSŤ CHLEBA


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

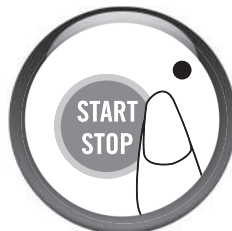
Pre programy 1 až 2 si môžete vybrať z dvoch hmotností:

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




7. ZVOĽTE STUPEŇ HNEDOSTI KÔRKY CHLEBA

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







8. SPUSTITE PROGRAM




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

9. POUŽITE PROGRAM ODDIALENIA ŠTARTU


- **Spotrebič sa dá naprogramovať tak, aby dokončil pečenie vo vami vybranú hodinu, až 15 hodín vopred.**

Časovací program sa nedá použiť pri programoch 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.



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



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

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

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

Zopakujte celý postup.

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

Stlačte tlačidlo . Zaznie zvukový signál. Zobrazí sa nápis PROG a na časovači začne blikať dvojbodka. Začne sa odpočítavanie. Rozsvieti sa indikátor chodu. Ak sa pomýlite, alebo chcete zmeniť načasovanie, stlačte tlačidlo  a držte až kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa automaticky prednastavený čas.

Zopakujte celý postup.

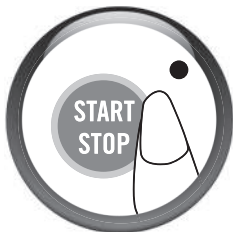
UPOZORNENIE : 47 minút pred dokončením pečenia (čiže o 18hod. 13min.) budete musieť vytvarovať bagety. V prípade, že pečiete dve várky, bagety budete musieť vytvarovať 2x47 minút pred ukončením pečenia (čiže o 17hod. 26min.).

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


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

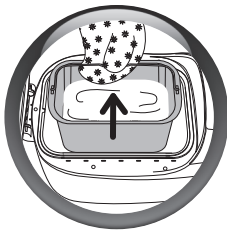
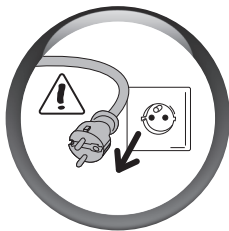
Niektoré suroviny môžu podliehať skaze. Nepoužívajte program odloženého štartu pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr alebo čerstvé ovocie.

Pri odložennom štarte sa automaticky nastaví tichý chod.



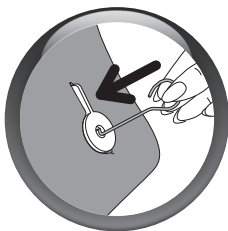
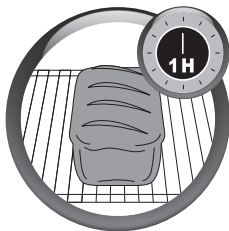
10. ZASTAVTE PROGRAM

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



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

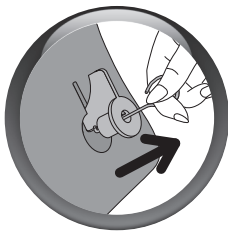
- Po skončení cyklu pečenia odpojte pekáreň z elektrickej siete.
- Vyberte nádobu na chlieb zvislým potiahnutím za rukoväť smerom nahor. Použite ochranné rukavice, rukoväť nádoby a vnútorná strana veka sú horúce.



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

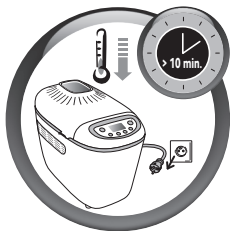
V takom prípade použite príslušenstvo „háčik“ nasledujúcim spôsobom:

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

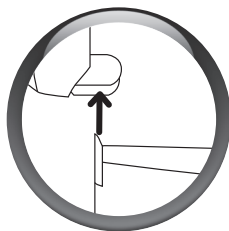
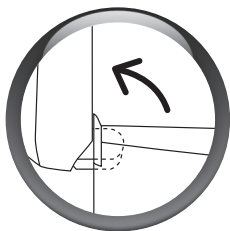


- Aby ste zachovali nelepivosť povrchu nádoby, na vyklápanie chleba nepoužívajte žiadne kovové predmety.

4 ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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

SK



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

5 CYKLY

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

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

Miesenie:



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

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

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



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

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

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

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

Kontrolka prevádzky bliká.

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

6 SUROVINY

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

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

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

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

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

AK SA V RECEPTE NEUVÁDZA INAK, ODPORÚČAME POUŽITIE MÚKY T55, V PRÍPADE POUŽITIA Špeciálnych múkových zmesí na pečenie chleba, briošiek či francúzskych žemličiek neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 1000 g. Pri používaní takýchto zmesí sa riadte pokynmi výrobcu. Na výsledky pečenia vplýva aj preosiatie múky: čím je múka kompletnejšia (to znamená, že obsahuje pôvodné časti pšeničného zrna, vrátane jeho vonkajšej vrstvy), tým cesto menej nakysne a chlieb bude hutnejší.

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

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

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

Vzťah medzi množstvom sušeného droždia a hmotnosťou čerstvého droždia:

Sušené droždie (v kávových lyžičkách)

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

Čerstvé droždie (v gramoch)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

7 PRAKTICKÉ RADY

1. PRÍPRAVA PODĽA RECEPTOV

- Všetky použité prísady musia mať izbovú teplotu (pokiaľ sa neuvádza inak) a musia byť presne namerané.

Kvapaliny odmerajte za pomoci dodanej odmerky. Použite dodaný dvojitý dávkovač na meranie kávovou lyžicou na jednej strane a polievkovou lyžicou na strane druhej. Nepresné meranie sa odzrkadlí v zlých výsledkoch.

- Dodržiavajte poradie prípravy
 - > Kvapaliny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)
 - > Soľ
 - > Cukor
 - > Prvá polovica múky
 - > Práškové mlieko
 - > Osobitné tuhé prísady
 - > Druhá polovica múky
 - > Droždie
- Dôležité je tiež presné odváženie múky. Preto ju treba odvážiť za pomoci kuchynskej váhy. Používajte instantné pečárske droždie vo vrecúšku. Pokiaľ nie je v recepte uvedené inak, nepoužívajte chemické droždie.
Keď sa vrecúško s droždím otvorí, musí sa použiť do 48 hodín.
- Aby ste zabránili porušeniu pripraveného cesta počas kysnutia, odporúčame Vám, aby ste všetky prísady do nádoby vložili už na začiatku, aby ste počas cyklu nemuseli otvárať vrchnák (pokiaľ sa neuvádza inak). Prísne dodržiavajte poradie pridávania prísad a množstvá uvedené v receptoch.
Najprv tekutiny, potom tuhé prísady. **Droždie by nemalo prísť do kontaktu s tekutinami, soľou a cukrom.**
- **Príprava na cesto je veľmi citlivá na teplotu a vlhkosť.** V prípade vysokej teploty odporúčame používať studenšie tekutiny, ako používame bežne. Podobne, pri nízkej teplote je možné, že bude potrebné použiť vlažnú vodu alebo mlieko (nikdy neprekročte teplotu 35°C). Na dosiahnutie optimálneho výsledku odporúčame dodržiavať celkovú teplotu 60 °C (teplota vody + teplota múky + teplota okolia). Príklad: ak je izbová teplota vo vašom dome 19 °C, zabezpečte, aby teplota múky bola 19 °C a teplota vody 22 °C ($19 + 19 + 22 = 60$ °C).
- **Niekedy je tiež vhodné skontrolovať stav cesta uprostred miesenia:** malo by tvoriť homogénnu guľu, ktorá sa dobre odlepuje od stien.
 - > ak sa vyskytujú zvyšky múky nezamiešané do cesta, treba pridať viac vody,
 - > v opačnom prípade prípadne treba pridať trochu múky.Treba pridávať veľmi pomaly (maximálne 1 polievková lyžica naraz) a počkať, či došlo, alebo nie, k zlepšeniu, až potom skúsiť znova.
- **Bežnou chybou je myslieť si, že pridaním droždia cesto viac nakysne.** Naopak, príliš veľa droždia urobí cesto krehkejšim, cesto príliš nakysne a počas pečenia sa prepadne. Stav môžete skontrolovať tesne pred pečením jemným poklopaním končekmi prstov: cesto by malo jemne odporovať a odtláčky prstov by mali postupne miznúť.
- Pri vypracovávaní cesta ho netreba spracovávať príliš dlho, hrozí, že nedosiahnete želaný výsledok.

2. POUŽÍVANIE VÁŠHO PRÍSTROJA NA PEČENIE CHLEBA

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


8 PRÍPRAVA A VÝROBA BAGIET

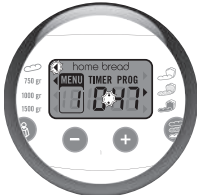
Pri pečení budete potrebovať nasledujúce pomôcky: 1 stojan na pečenie bagiet (5), 2 teflónové plechy na pečenie bagiet (6), 1 nôž na zárezy (7) a 1 štetec (11).

1. Ako zmiešať a nechať nakysnúť cesto.

• Zapojte pekáreň do elektrickej siete.



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



Poznámky :

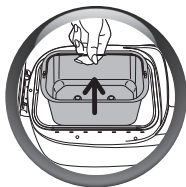
- Počas doby miesenia je normálne, že niektoré časti cesta sa dobre nepremiesia.
- Po skončení prípravy cesta prejde pekáreň do režimu spánku. Niekoľko zvukových signálov vám oznámi že miesenie a kysnutie cesta je dokončené a indikátor chodu zariadenia bliká. Rozsvieti sa kontrolka vytvarovania bagety.

SK

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

2. Príklad prípravy a pečenia bagiet

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



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

Aby boli vaše bagety nadýchanejšie, nechajte jednotlivé bochníky pred tvarovaním 10 minút postáť.

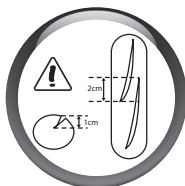
Dĺžka bagety by mala súhlasiť s dĺžkou teflónového plechu (približne 18 cm).

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




- Bagety po vytvarovaní uložte na teflónové plechy.

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



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

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

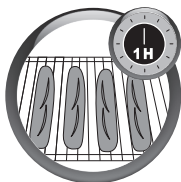
- Pomocou priloženého štetca na pečenie hojne zvlhčíte povrch bagety. Dbajte na to, aby sa voda nenahromadila na teflónových plechoch.
- Umiestnite dva teflónové plechy s bagetami na priložený stojan na pečenie bagiet.
- Umiestnite stojan do pekáreň na miesto nádoby na chlieb.
- Znovu stlačte tlačidlo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


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

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

pri pečení 8 bagiet (2x4)

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



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




ZÁKLADNÉ PEČIVO (PROGRAM 4)

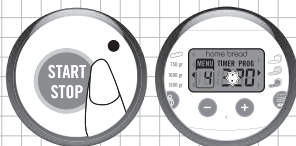
cc > Kávová lyžička
cs > Polievková lyžica

- Pečenie do zlatista
> Priemerné
- Jednotková hmotnosť
> 1000 g

Prísady

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

- 1 Ak chcete začať s receptom, pozrite si etapy 1 až 7 v časti "používanie".
- 2 Následne, spustíte program ZÁKLADNÉ PEČIVO, stlačíte tlačidlo . Rozsvieti sa kontrolka chodu. Začnú blikať oba body na časovači. Cyklus sa spustí.



- 3 Na konci cyklu pozri etapu 11.

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

SK



BAGETA (PROGRAM 1)

Na výrobu 4 bagiet s hmotnosťou približne 100 g

cc > Kávová lyžička
cs > Polievková lyžica

- Pečenie do zlatista
> Priemerné

Ingrédients

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








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



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

9 AKO ZDOKONALIŤ VAŠE VÝSLEDKY

1. PRE PEČIVO




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

2. PRE BAGETY

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

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

10 POKYNY NA ODSTRÁNENIE TECHNICKÝCH PORÚCH

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

SK

11 ZÁRUKA

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

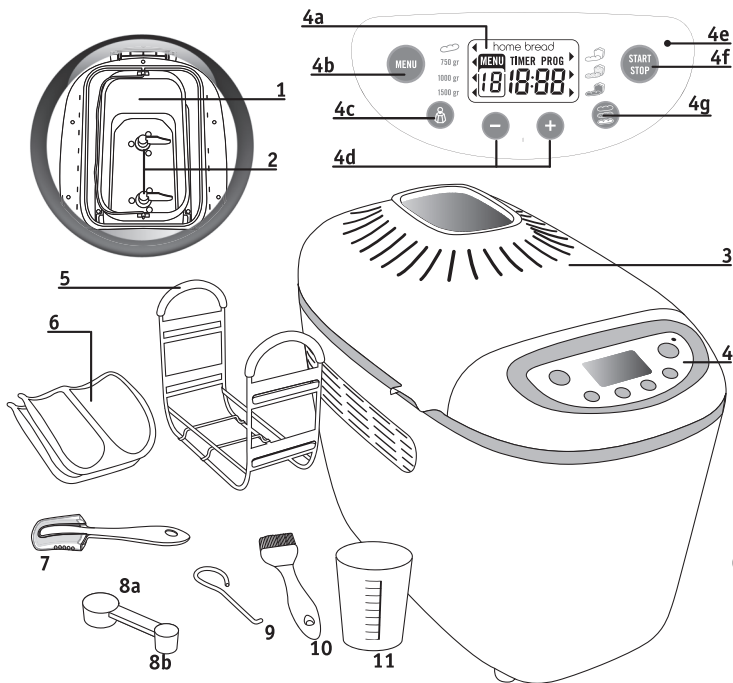
12 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

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

ENGLISH

page

1 DESCRIPTION	148
2 SAFETY GUIDELINES	149
3 BEFORE YOU START	153
4 CLEANING AND MAINTENANCE	160
5 CYCLES	161
6 INGREDIENTS	161
7 PRACTICAL TIPS	163
8 PREPARING AND MAKING BAGUETTES	164
9 HOW TO IMPROVE YOUR RESULTS	167
10 TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE	170
11 WARRANTY	170
12 ENVIRONMENT	170
13 CYCLES TABLE	316



1 DESCRIPTION

1. Bread pan
2. Kneading paddles
3. Lid with window
4. Control panel
 - a. Display screen
 - a1. Baguette shaping indicator
 - a2. Menu selection
 - a3. Weight indicator
 - a4. Crust colour
 - a5. Delay start
 - a6. Timer display
 - b. Choice of programmes
 - c. Weight selection
 - d. Buttons for setting the delayed start and setting the time for programme 12
 - e. Operating indicator light
 - f. On/off button
 - g. Select crust colour

5. Baguette cooking support
6. 2 non-stick baguette baking trays

Accessories:

7. Slitter
8. a. Tablespoon measure = tbsp
b. Teaspoon measure = tsp
9. Hook for lifting out kneading paddles
10. Brush
11. Graduated beaker



② SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure

- that they do not play with the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- Your appliance is intended for domestic use inside the home only at an altitude below 4000 m.
- Caution: risk of injury to improper use of the appliance.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.

In the bread pan:

- do not exceed a total of 1500 g of dough,
- do not exceed a total of 930 g of flour and 15 g of yeast.

In the baguette baking trays:

- Do not cook over 450 g of dough at a time.
- Do not use more than 280 g of flour and 6 g of yeast per cooking batch.
- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.

- Please read the instructions carefully before using your appliance for the first time. The manufacturer cannot be held responsible in the event of improper use.
 - For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)
 - Use on a flat, stable heat-resistant work surface, away from any contact with water and never use underneath a built in kitchen alcove.
 - Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
 - Your appliance must be plugged in to an earthed power socket otherwise you run the risk of receiving an electric shock which may cause serious injury. For your own safety you must make sure that your earthing complies with the mains installation standards applicable in your country. If your mains installation isn't earthed you must ask an approved electrician to bring your mains up to the required standards before you plug any appliances in.
 - Your appliance is designed for indoor home use only.
 - Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
 - Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.

In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.

All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
 - Do not leave the power cord hanging within reach of children.
 - The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
 - Never move the appliance while it is in use.
 - **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
 - Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
 - Only use an extension lead which is in good condition and which has an earth plug, and ensure that the lead wire has a cross section at least equal to that supplied with the product.
 - Do not place the appliance on other appliances.
 - Do not use the appliance as a source of heating.
 - Never use the appliance to cook preparations other than bread and jam.
 - Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
 - Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance and baguette accessory become very hot during use.**
 - Never obstruct the air vents.
 - Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
 - The sound pressure level of this appliance has been measured as being 69 dBA.(decibel A-weighting)

EN



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

3 BEFORE USING FOR THE FIRST TIME



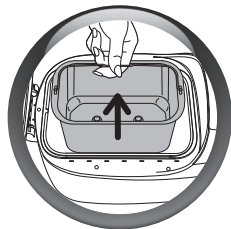
1. REMOVE PACKAGING

- Take your appliance out of its packaging. Keep your warranty card and carefully read the operating instructions before using your appliance for the first time
- Install your appliance on a stable surface. Remove the accessories and any stickers either inside or on the outside of the appliance.



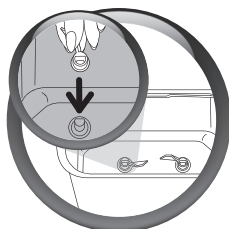
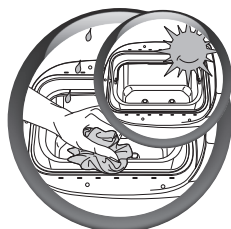
Warning

- This scoring tool is very sharp. Handle it with care.



2. BEFORE USING YOUR APPLIANCE

- Remove the baking pan by pulling the handle upwards.



3. CLEANING THE PAN

- Clean the pan of the appliance with a damp cloth. Dry thoroughly. **A slight odour may be given off when used for the first time.**
- Then fit the mixers.



The kneading is improved if the kneading blades are set facing each other.

4. STARTING UP

- Place the bread pan in the breadmaker.
- Replace the bread trough and press on one side then the other to engage the mixer drives and clip it in on both sides.

- Unwind the lead and connect it to an earthed electrical socket.
- After the acoustic signal, programme 1 and medium browning are displayed by default.

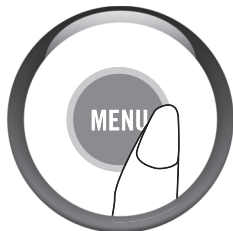


To get to know your bread maker we suggest trying the BASIC BREAD recipe for your first loaf. See the "**BASIC BREAD PROGRAMME**" instructions on page 166.




EN



5. SELECT A PROGRAMME (SEE CHARACTERISTICS IN THE TABLE ON THE NEXT PAGE)

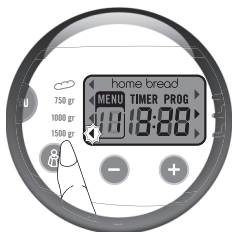
- A default setting is displayed for each programme. You will therefore have to select the desired settings manually.
- Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.




- Press the "**menu**" button to choose from a variety of different programmes. To scroll through programmes 1 to 16, successively press the "**menu**" button.
- The time corresponding to the programme selected is automatically displayed.

ACCESSORIES	DISCOVER THE PROGRAMS PROPOSED IN THE MENU	
	1. Baguette	<p>The Baguette program allows you to make your own baguettes at home. The program consists of two stages. 1st stage > Mixing the dough and letting it rise 2nd stage > Cooking The cooking cycle starts after you have prepared the dough (in order to help you do this, we have included a complementary guide in your bread-making machine).</p>
	2. Sugared Baguettes	<p>For small sweet breads: Viennese, milk breads, brioches etc...</p>
	3. Cooking your Baguettes	<p>Program 3 allows you to cook your baguettes from previously prepared dough. The machine should not be left unattended while program 3 is running. To interrupt the cycle manually before it ends, press the  button continually for more than 3 seconds.</p>
	4. Basic White Bread	<p>This programme allows you to make most white bread recipes using wheat flour.</p>
	5. French Bread	<p>Programme 5 is for traditional French white bread recipes airy in the middle.</p>
	6. Wholemeal Bread	<p>Programme 6 is selected when using flour for wholemeal bread.</p>
	7. Sweet Bread	<p>Programme 7 is suited to recipes which contain more fat and sugar. If you use ready made mixes for making brioches or milk loaves, do not exceed 1000 g of dough in total.</p>
	8. Super Fast White Bread	<p>Programme 12 is specific to the QUICK bread recipe which you will find in the recipe book supplied with the appliance. The water for this recipe must be 35°C maximum.</p>
	9. Gluten Free Bread	<p>This kind of bread is suitable for people who cannot digest the gluten (coeliac disease) in several grains (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt, etc.). The tank should always be cleaned so that there is no risk of contamination with other flours. In the case of a strict gluten-free diet, make sure that the yeast used is also gluten free. The consistency of gluten-free flours means they do not mix as well. The dough therefore has to be folded in from the edges during the kneading process with a flexible plastic spatula. Gluten-free bread is thicker in consistency and lighter in colour than normal bread. The only weight available for this program is 1,000g.</p>

ACCESSORIES		
	10. Salt Free Bread	Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
	11. Omega 3 Rich Bread	This bread is rich in Omega 3 fatty acid thanks to its balanced and nutritionally whole recipe. Omega 3 fatty acids contribute to the health and well functioning of the cardio-vascular system.
	12. Loaf Cooking	<p>This baking programme enables you to cook for 10 to 70 minutes only, which time can be adjusted by groups of 10 minutes, for light, medium or dark browning. It can be selected on its own and used:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) in association with the raised dough programme, b) to heat or crisp up bread that has already been cooked and which has cooled c) to finish baking in the event of a prolonged power cut during a baking cycle. This programme cannot be used to bake individual loaves. The breadmaker should not be left unattended when using programme 12. To stop the cycle before the end, stop the programme manually by pressing the  button for a long time.
	13. Bread Dough	The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.
	14. Cake	Program 14 makes it possible to make pastries and cakes using baking powder. For this programme, only the 1000g weight is available.
	15. Jam	Programme 15 automatically cooks jam in the tank. The fruit must be roughly chopped and pitted.
	16. Pasta Dough	Programme 16 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.




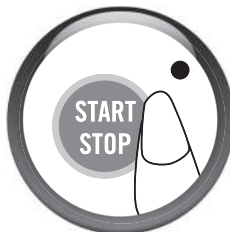
6. SELECTING THE BREAD WEIGHT

- The bread weight is set by default at 1500 g. This weight is shown for informational purposes.
- Some recipes will not allow you to make a 750 g bread.
- **Refer to the recipe details for more information.**
- **The setting of the weight is not available for programmes 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**
- For programmes 1 to 2, you can select two weights :
 - Approximately 400 g for 1 batch (4 baguette), **the visual indicator lights up opposite 750 g.**
 - Approximately 800 g for 2 batches (8 baguette), **the visual indicator lights up opposite 1500 g.**
- Press the  button to set the chosen product – 750 g, 1000 g or 1500 g. The indicator light against the selected setting comes on.




7. SELECTING THE CRUST COLOUR

- The crust colour is set to medium by default.
- The browning setting is not available for programmes 13, 15, 16. Three choices are possible: LOW/MEDIUM/HIGH.
- If you want to change the default setting, press the  button until the indicator light facing the desired setting comes on.



8. STARTING A PROGRAMME

- In order to open the selected program, press the  button. The program starts. The corresponding time appears on screen. The successive stages follow one another automatically.

9. USING THE DELAY START PROGRAMME

• **You can programme the appliance so that your bread is ready at the time you choose, up to 15 hours in advance.**

The timer programme is not available for programmes 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

This stage takes place after selecting the programme, browning level and weight.

The programme time is displayed. Calculate the time difference between when you start the programme and time when you want the preparation to be ready. The machine automatically includes the duration of the programme cycles. Use buttons **+** and **-** to display the time calculated (**+** upwards and **-** downwards). Pressing quickly gives movement in 10 min steps. Holding the button down longer gives continuous movement in 10 min steps.

Example 1: it is 20:00 and you want your bread to be ready at 7:00 the next morning. Programme 11 hours using buttons **+** and **-**. Press button **START**. An acoustic signal is emitted.

PROG is displayed and the 2 dots **■** on the timer flash. The countdown begins. The pilot lamp lights up. No acoustic signal will be emitted while a programme is running in delayed timer mode. If you make a mistake or wish to change the time setting, press and hold down button **STOP** until it emits an acoustic signal. The default time is displayed.

Start the operation again.

Example 2: In the case of baguette programme 1, it is 8:00 and you want your baguettes to be ready at 19:00h. Programme 11 hours using the **+** and **-** keys. Press the **START** button. An acoustic signal is emitted. PROG is displayed and the 2 dots on the timer flash. The countdown begins. The pilot lamp lights up. If you make a mistake or wish to change the time setting, press and hold down button **STOP** until it emits an acoustic signal. The default time is displayed.

Start the operation again.

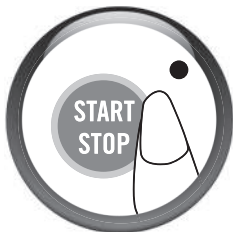
PLEASE NOTE: you should plan to shape your baguettes 47 min. before the end of the cooking time (i.e. at 18:13) or, if making a double batch, 2X47 min. before the end of the cooking time (i.e. at 17:26).

For cooking times for other individual roll programmes, see the table of cooking times on p. 316.


The shaping times for the individual roll programmes are not included in the calculation of the delayed start times.

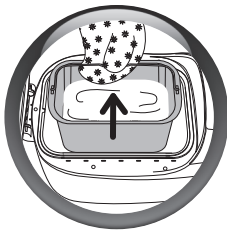
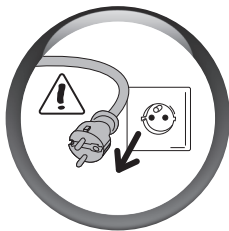
Some ingredients are perishable. Do not use the time programme for recipes containing: fresh milk, yogurt, cheese or fresh fruit.

In delayed start, silent mode is automatically activated.



10. STOPPING A PROGRAMME

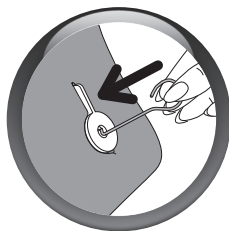
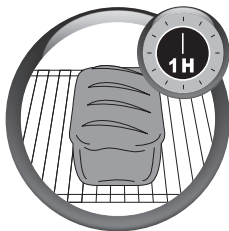
- At the end of the cycle, the programme stops automatically; 0:00 appears. Several beeps are emitted and the operating indicator light blinks.
- To stop the programme underway or cancel the delayed start, press and hold the button  5 sec.



11. TAKING YOUR BREAD OUT OF THE PAN

(This step does not concern the "baguette")

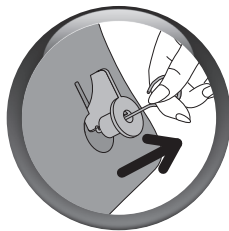
- Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle.
- Remove the baking pan by pulling the handle upwards. Always use oven gloves because the pan handle and the inside of the lid are hot.



- Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool.
- It may happen that the kneading paddles remain stuck in the loaf when it is turned out.

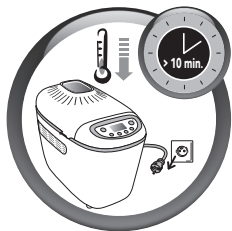
In this case, use the hook accessory as follows:

- > once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,
- > with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle and pull gently to release the kneading paddle,
- > repeat for the second kneading paddle,
- > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.

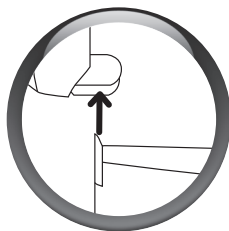
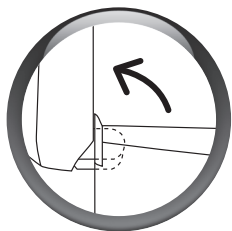


- To preserve the pan's non-stick qualities, do not use metallic utensils to turn out the bread.

4 CLEANING AND MAINTENANCE



- Unplug the device and leave it to cool with the lid open.
- Remove the lid, if you need to turn the product over.
- Clean the outside and inside of the appliance with a damp sponge. Dry carefully.
- Wash the tank, the mixing blades, the baking tray and the non-stick plates with hot soapy water.
- If the kneading blades stay in the mixing bowl, soak for 5 to 10 minutes.



- If necessary, remove the lid to clean it with hot water.



- Do not wash any part in a dishwasher.
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.
- Do not store the baking tray and the non-stick plates in the bread machine as this could scratch its coating.

5 CYCLES

• A table page 316-320 describes the breakdown of the various programme cycles.

Kneading	> Rest	> Rising	> Baking	> Warming
For forming the dough's structure so that it can rise better.	Allows the dough to rest to improve kneading quality.	Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma.	Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust.	Keeps the bread warm after baking. It is recommended that the bread should be turned out promptly after baking, however.

Kneading:



During this cycle, and for programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, you have the possibility of adding ingredients: dried fruit and nuts, olives, bacon pieces, etc. A sound signal will tell you when to intervene.

While the programs mentioned above are underway, press the MENU button once to find out how much time there is left until the "add ingredients" signal sounds.

For programmes 1 to 2, press the MENU button twice to find out how much time remains before shaping the baguettes.

Please refer to the Cooking Times table on pages 316-320, and to the "extra" column. This column indicates the time that will appear on the screen of your device when you hear the sound signal.

In order to find out exactly when you will hear the sound signal, just subtract the time that appears in the "extra" column from the total cooking time.

Ex: if "extra" = 2:51 and "total cooking time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 minutes.

Warming: for programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. The display remains at 0:00 during keeping warm hour. A beep is heard at regular intervals.

The operating indicator light flashes.

At the end of the cycle the appliance stops automatically and beeps several times.

6 INGREDIENTS

Fat and oil: fats make the bread softer and tastier. It will also keep better and for longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, make sure that it is cold and dice it to distribute it evenly in the preparation. Do not add warm butter. Avoid the fat coming into contact with the yeast because the fat could prevent the yeast from rehydrating.

Eggs: eggs enrich the dough, improve the colour and encourage good development of the interior. Recipes are calculated for one medium egg weighing 50 g; if the eggs are larger, add less liquid; if the eggs are smaller then you will have to add a little more liquid.

Milk: you can use fresh milk (cold, unless stated otherwise in the recipe) or powdered milk. Milk also has an emulsifying effect which forms more regular air cells and therefore gives the interior of the bread a good appearance.

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and allows the interior of the bread to be formed. Water may be partially or completely replaced by milk or other liquids. Temperature: see paragraph in the "preparation of recipes" section (page 163).

Flour: the weight of the flour varies considerably depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, the baking results of the bread may also vary. Keep the flour in an airtight container because it reacts to ambient conditions, either absorbing or losing humidity. It is preferable to use "strong", "bread making quality" or "bakery" flour rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or even whole grains to the bread dough will give a heavier bread that has not risen as much.

The use of T55 flour is recommended, unless stated otherwise in the recipes. If using special flour mixtures for bread or brioche or milk bread, do not exceed a total of 1000 g of dough. See the manufacturer's recommendations for the use of these preparations. Sieving the flour also affects results: the more complete the flour is (i.e. it contains part of the wheat grain husk, the less the dough will rise and the heavier the bread will be.

Sugar: use white or brown sugar or honey. Do not use sugar lumps. Sugar feeds the yeast, gives the bread a good flavour and improves browning of the crust.

Salt: gives the bread taste and regulates the activity of the yeast. It should not come into contact with the yeast. Thanks to the salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough.

Yeast: baker's yeast comes in several forms: fresh in small cubes, dried active yeast for rehydration or instant dried yeast. Yeast is sold in supermarkets (bakery or chilled sections), but you can also buy fresh yeast at the bakery. Fresh or instant dried yeast should be directly incorporated into the baking pan of your machine with the other ingredients. However, you can break up the fresh yeast with your fingers to spread it around the mixture. Only dried active yeast (which comes in small balls) should be mixed with a little warm water before use. The ideal temperature is around 35°C; below this it will be less effective and above this it risks losing its activity. Make sure that you keep to the recommended doses and think about multiplying the quantities if you use fresh yeast (see the table of equivalences below).

Quantity/weight equivalence between dried yeast and fresh yeast:

Dried yeast (cc)

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

Fresh yeast (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Additives (nuts, olives, chocolate chips, etc): you can customise your recipes with any additional ingredients you like, taking care that:

- > You pay attention to the acoustic signal for adding ingredients, especially the most fragile ones
- > The more solid grains (such as linseed or sesame) can be incorporated from the start of kneading to facilitate the use of the machine (e.g. delayed start)
- > You freeze chocolate chips so that they are more resistant to kneading.
- > Very wet or very fatty ingredients are drained well (e.g. olives or bacon), dried on kitchen paper and lightly dusted with flour for better incorporation and smoothness
- > Ingredients should not be incorporated in quantities that are too large, at the risk of disrupting the correct development of the dough, keep to the quantities indicated in the recipes
- > No additives fall outside the pan.

7 PRATICAL ADVICE

1. Preparing the recipes

- All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly.

Measure liquids with the graduated beaker supplied. Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other. All spoon measures are level and not heaped. Incorrect measurements give bad results.

- Follow the preparation order.
 - > Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
 - > Salt
 - > Sugar
 - > Flour, first half
 - > Powdered milk
 - > Specific solid ingredients
 - > Flour, second half
 - > Yeast
- It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the UK as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.
- To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**
- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C). For best results, we recommend that you stick to an overall temperature of 60°C (water temperature + flour temperature + surrounding air temperature). For example: if the surrounding air temperature in your home is 19°C, make sure that the flour temperature is 19°C and the water temperature is 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
 - > if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
 - > if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.
- When shaping the dough, do not work it for too long because you may not get the expected result after cooking.

2. Using your bread machine

- **If there is a power cut:** if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.
- **If you do make two loaves in succession with the traditional Loaf programme,** wait 1 hour before starting the second loaf. Otherwise the error code E01 is displayed (except for programmes 1 and 12).
- * When you use the Baguette program after the dough had been kneaded and has risen, you must use the dough within an hour after you hear the sound signals. After one hour, the machine restarts and the Baguette program is lost.


8 PREPARING AND MAKING BAGUETTES

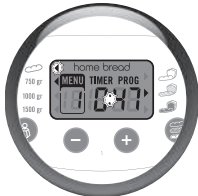
To make this bread you need all of the accessories dedicated to this function: 1 baguette baking stand (5), 2 non-stick plates for baking baguettes (6), 1 slashing tool (7) and 1 pastry brush (10).

1. How to mix and grow your dough

- Plug in the bread maker.



- After the acoustic signal, programme 1 is displayed by default.
- Select the browning level.
- We advise against only baking one batch because the result would be too well done.
- If you opt for baking 2 batches: it is advisable to shape all your rolls and keep half in the fridge for the second batch.
- Press the button . The pilot lamp lights up and the 2 dots on the timer flash. The dough kneading cycle begins, followed by the dough rising.



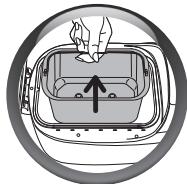
Notes:

- During the kneading stage, it is normal for some parts not to be well mixed.
- When the preparation is completed the bread maker switches to standby. Several acoustic signals tell you when the dough has been kneaded and has risen and the pilot lamp also flashes. The baguette shaping indicator lights up.

After the dough kneading and rising stages, you must use your dough within an hour of hearing the beeps. Beyond that, the machine resets and the programme is lost. In this case, we recommend using programme 3 for baking the baguettes.

2. Example of preparation and baking of baguettes

To help you through those steps, refer to the baguette shaping guide supplied. We are showing you what a baker does, but after a few trials, you will be able to create your own shapes. Whatever you do, the result is guaranteed.



- Remove the pan from the machine.
- Lightly flour the work surface.
- Take the dough out of the pan and place it on the work surface.
- Shape the dough into a ball and use a knife to divide it into 4 pieces.
- You will obtain 4 pieces of equal weight which are to be shaped into baguettes.

For lighter baguettes, leave the dough pieces to rest for 10 minutes before shaping them.

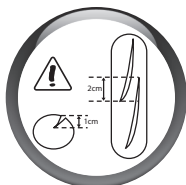
The length obtained for the baguette should correspond to the size of the non-stick plate (approximately 18 cm).

You can vary the flavours by adding ingredients to your rolls. To do this, just moisten the dough pieces and then roll them in sesame or poppy seeds.




- After preparing the baguettes, lay them out on the non-stick plates.

The seam of the baguettes should be at the bottom.



- For best results, slash the top of the baguettes diagonally using a serrated knife or the slashing tool supplied to obtain a 1 cm opening.


You can vary the presentation of your baguettes and make incisions using scissors along the length of the baguette.

- Using the pastry brush provided, generously moisten the top of the baguettes, avoiding water accumulating on the non-stick plates.
- Place the 2 non-stick plates containing the baguettes on the baguette stand supplied.
- Install the baguette stand in your bread maker instead of the pan.
- Press the button  again to restart the programme and start baking your baguettes.

• At the end of the baking cycle, there are 2 solutions available to you: when baking 4 baguettes

- Unplug the bread maker. Remove the baguette stand.
- Always use oven gloves because the stand is very hot.
- Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.

when baking 8 baguettes (2x4)

- Remove the baguette stand. Always use oven gloves because the stand is very hot.
 - Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.
 - Take the other 4 baguettes out of the fridge (already slashed and moistened).
 - Position them on the plates (without burning yourself).
 - Put the stand in the machine and press  again.
 - At the end of the baking time you can unplug the machine.
 - Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.





BASIC BREAD (PROGRAM 4)


tsp > teaspoon
tbsp > tablespoon

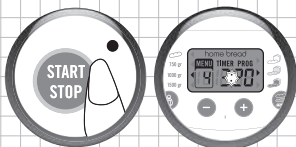
- Browning > Medium
- Unit weight > 1000 g

Ingredients

Water > 325 ml
Salt > 2 tsp
Sugar > 2 tbsp
Powdered milk > 2.5 tbsp
T55 Flour > 600 g
Dehydrated yeast > 1.5 tsp

1 To start your recipe, please refer to stages 1 to 7 in the "Use" section.

2 Then start the BASIC BREAD program by pressing the button . The use signal turns on. The digital watch colon flashes. The cycle begins.



3 Once the cycle is completed, please refer to stage 6.

Important: Based on the same principle, you can make other traditional bread recipes such as: French Bread, Whole Bread, Sweet Bread, Quick Bread, Gluten-Free Bread, Salt-Free Bread. Just select the corresponding program on your appliance menu.

EN



BAGUETTE (PROGRAM 1)

Makes 4 baguettes weighing about 100 g each

tsp > teaspoon
tbsp > tablespoon

- Browning > Medium

Ingredients

Water > 170 ml
Salt > 1 tsp
T55 Flour > 280 g
Dehydrated yeast > 1 tsp








To make this recipe, please refer to section 8, "Preparing and making baguettes".



In order to make your baguettes even softer, add 1 tbsp of oil to your recipe. If you wish to make your 4 breads browner, add 2 tsp of sugar to your ingredients.

9 HOW TO IMPROVE YOUR RESULTS

1. FOR THE BREADS




The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	RESULTS					
	Bread rises too much	Bread falls after rising too much	Bread does not rise enough	Crust not golden enough	Sides brown but bread not fully cooked	Top and sides floury
POSSIBLE CAUSES						
The  button was pressed during baking				●		
Not enough flour		●				
Too much flour			●			●
Not enough yeast			●			
Too much yeast		●		●		
Not enough water			●			●
Too much water		●			●	
Not enough sugar			●			
Poor quality flour			●	●		
Wrong proportions of ingredients (too much)	●					
Water too hot		●				
Water too cold			●			
Wrong programme			●	●		

2. FOR THE BAGUETTES

The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The dough is not the same width all along.	The shape of the initial rectangle is not regular or does not have the same thickness.	Roll out with the rolling pin if necessary.
The dough is sticky; it is difficult to shape the rolls.	There is too much water in the preparation.	Reduce the quantity of water.
	The water has been incorporated in the recipe at too high a temperature.	Lightly flour the hands but not the dough or the work surface if possible and continue to make the rolls.
The dough tears.	The flour lacks gluten.	Use pastry flour (T 45).
	The dough lacks flexibility.	Leave to rest for 10 min before shaping.
	The shapes are irregular.	Weigh the dough pieces so that they are all the same size.
The dough is compact/the dough is hard to shape.	The recipe needs more water.	Check the recipe or add water if the flour is not absorbent enough.
	There is too much flour in the preparation.	Roughly pre-shape and leave to rest before final shaping. Add a little water at the start of kneading.
	The dough has been worked too much.	Leave to stand for 10 min before shaping. Flour the work surface as little as possible. Shape the dough by working it as little as possible. Shape the dough in 2 stages with a 5 min. rest in between.
The rolls touch each other and are not baked enough.	Incorrect positioning on the plates.	Optimise the space on the plates to set out the dough pieces.
	Dough too liquid.	Add the correct amount of liquid.
		Recipes are for eggs weighing 50 gr. If the eggs are larger reduce the amount of water.
The rolls are stuck to the plates and have burned.	Too much browning agent.	Choose a lower browning level. Avoid letting the browning agent run onto the plate.
	You have wet the dough pieces too much.	Remove the excess water applied with the pastry brush.
	The supporting plates are too sticky.	Lightly oil the supporting plates before placing the dough pieces on them.
The rolls are not brown enough.	You have forgotten to brush your dough pieces with water before putting them in the oven.	Be more careful next time you make bread.
	You have put too much flour on the rolls during shaping.	Brush them well with water using the pastry brush before putting them in the oven.
	The ambient temperature is high (+ 30°C).	Use colder water (between 10 and 15°C) and/or a little less yeast.

The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The rolls have not risen enough.	You have forgotten to add yeast to the recipe / not enough yeast.	Follow the instructions in the recipe.
	Your yeast may have been out of date.	Check the Best Before date.
	Your recipe needed more water.	Check the recipe or add water if the flour is too absorbent.
	The rolls have been crushed too much during shaping.	Handle the dough as little as possible during shaping.
	Dough worked too much.	
The rolls have risen too much.	Too much yeast.	Add less yeast.
	Risen too much.	Flatten the rolls slightly once they have been placed on the plates.
The incisions in the dough are not open.	The dough is sticky: you have added too much water to the recipe.	Start the roll shaping stage again, lightly flouring your hands, but not the dough or the work surface if possible.
	The blade is not sharp enough.	Use the blade supplied or, if not a very sharp serrated knife.
	Your cuts are not firm enough.	Cut with a swift movement, without hesitation.
The cuts have a tendency to close up or do not open during baking.	The dough was too sticky: you have added too much water to the recipe.	Check the recipe or add flour if it is not absorbing the water enough.
	The surface of the dough was not stretched enough during shaping.	Start again, pulling the dough more when rolling it around the thumb.
The dough tears at the edges on baking.	The cut on the dough piece is not deep enough.	See page 165 for the ideal shape of the cuts.

10 TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	SOLUTIONS
The kneading paddles remain stuck in the bread trough.	<ul style="list-style-type: none">• Let it soak before removing it.
The kneading paddles remain stuck in the loaf.	<ul style="list-style-type: none">• Use the accessory to turn out the loaf (page 159).
After pressing on  nothing happens.	<ul style="list-style-type: none">• The machine is too hot. Wait for 1 hour between 2 cycles (error code E01).• A delayed start has been programmed.
After pressing on  the motor is on but no kneading takes place.	<ul style="list-style-type: none">• The pan has not been correctly inserted.• Kneading paddle missing or not installed properly.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	<ul style="list-style-type: none">• You forgot to press on  after programming.• The yeast has come into contact with salt and/or water.• Kneading paddle missing.
Burnt smell.	<ul style="list-style-type: none">• Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine with a damp sponge and without any cleaning product.• The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

11 WARRANTY

- This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability.

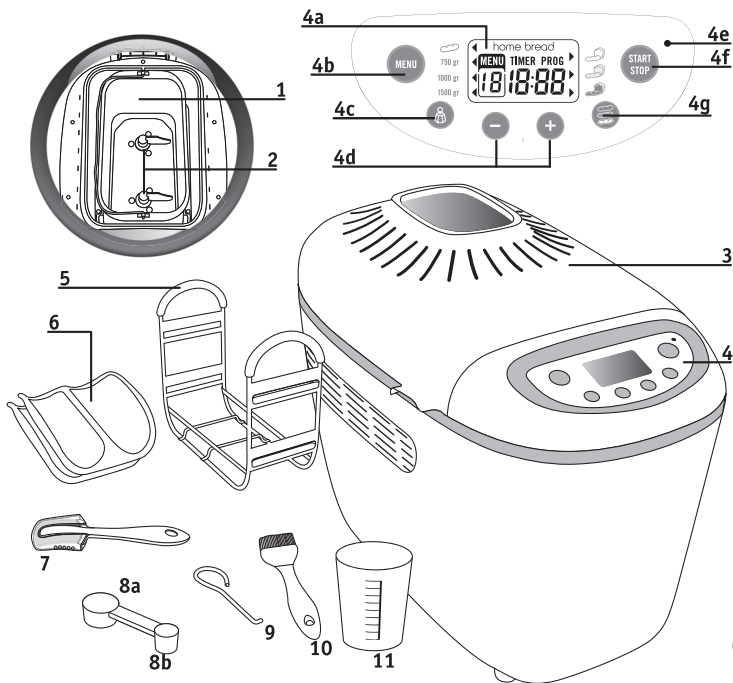
12 ENVIRONMENT

- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).

● ESPAÑOL

página

1 DESCRIPCIÓN	172
2 CONSEJOS DE SEGURIDAD	173
3 ANTES DEL PRIMER USO	178
4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	185
5 CICLOS	186
6 INGREDIENTES	186
7 CONSEJOS PRÁCTICOS	188
8 PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE BAGUETTES	189
9 GUÍA PARA LA MEJORA DE SUS PRODUCTOS	192
10 GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS	195
11 GARANTÍA	195
12 MEDIO AMBIENTE	195
13 CUADRO DE CICLOS	316



1 DESCRIPCIÓN

1. Cuba de pan
 2. Mezcladores
 3. Tapa con ventanita
 4. Cuadro de mandos
 - a. Pantalla de visualización
 - a1. Indicador de fabricación de baguettes
 - a2. Selección de menú
 - a3. Indicador de peso
 - a4. Indicador de dorado
 - a5. Programación diferida
 - a6. Placa minutero
 - b. Selección de programas
 - c. Selección del peso
 - d. Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 12
 - e. Indicador luminoso de funcionamiento
 - f. Botón puesta en marcha / parada
 - g. Selección del dorado
 5. Soporte de cocción de baguettes
 6. 2 placas anti-adherentes para baguettes
- Accesorios:**
7. Cuña
 8. a. Cucharada sopera = c s
b. Teske = c de c
 9. "Gancho" para retirar los mezcladores
 10. Pincel
 11. Vaso graduado



② **CONSIGNAS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES**

- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - en granjas,
 - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
 - en entornos de tipo casas de turismo rural.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de

conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el man-

tenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico, en el interior del hogar y a una altitud inferior a los 4000 m.
- Precaución: el uso indebido del dispositivo podría producir lesiones.
- Precaución: la superficie del elemento calentador mantiene calor residual después de su utilización.
- No debe sumergir el aparato.
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.

En la cuba de pan:

- no sobrepase los 1500 g de masa en total.
- no exceda 930 g de harina y 15 g de levadura.

En las placas para baguettes:

- No cocine una cantidad superior a 450 g en cada ocasión.
- No utilice más de 280 g de harina y 6 g de levadura por cocción.
- Utilice un trapo o una esponja húmeda para limpiar las partes que entran en contacto con los alimentos.

- Antes de proceder a utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente acerca del modo de empleo del mismo: un uso no conforme con el descrito en el modo de empleo liberará al fabricante de cualquier responsabilidad al respecto.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte obligatoriamente su aparato a una toma de corriente con conexión a tierra. Si no se respeta esta obligación, existe la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, de la cual pueden derivarse lesiones graves. Para su seguridad, resulta indispensable que la toma de tierra se realice conforme a las normas de instalación eléctrica en vigor en su país. En el caso de que su instalación no incluya una toma de corriente con conexión a tierra, resulta obligatorio que, antes de proceder a conectar cualquier aparato, solicite la intervención de un organismo debidamente autorizado para poner su instalación eléctrica en orden, de manera que cumpla las normas establecidas en la legislación vigente.
- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
 - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
 - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.
 En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- El nivel de potencia acústica declarado para este producto asciende a 69 dBA.



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

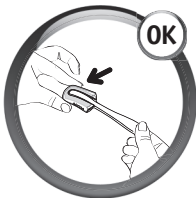
- ① El aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.
- ➔ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

3 ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN



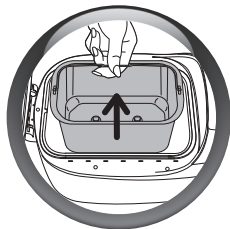
1. DESEMBALAJE

- Desembale el aparato, conserve la garantía y lea con atención el modo de empleo antes de la primera utilización del aparato.
- Instale su aparato sobre una superficie estable. Quite todos los accesorios y todas las etiquetas adhesivas, tanto si están dentro o sobre el exterior del aparato.



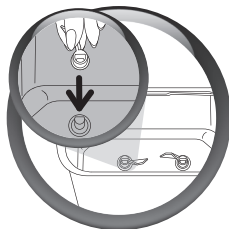
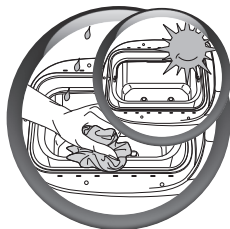
Advertencia

- Cuidado, la cuña es muy afilada. Manipularla con precaución.



2. ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Retire la cuba de pan tirando verticalmente del asa.



3. LIMPIEZA DE LA CUBA

- Limpie la cuba del aparato con un paño húmedo. Séquelo bien. **Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.**
- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.**



Se obtendrán mejores resultados en el amasado si los mezcladores se colocan el uno frente al otro.

ES

4. ARRANQUE

- Introduzca la cuba de pan.
- Presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados.

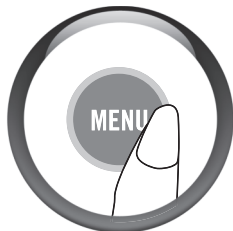
- Desenrolle el cable y conéctelo a un enchufe eléctrico con toma de tierra.
- Tras la señal sonora, aparecerá en pantalla por defecto el programa 1 y el dorado medio.






Para iniciarse en el uso de su panificadora, le recomendamos que pruebe la receta de **PAN BÁSICO** para elaborar su primer pan. Consulte la ficha « PROGRAMA PAN BÁSICO » de la página 191.



5. SELECCIONE UN PROGRAMA (VER LAS CARACTERÍSTICAS EN EL CUADRO DE LA PAGINA SIGUIENTE)

- Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.
- La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.



- Presione la tecla **"menu"** que le permite elegir cierto número de programas diferentes. Para hacer pasar los programas de 1 a 16, presione sucesivamente la tecla **"menu"**.
- El tiempo correspondiente al programa seleccionado se muestra automáticamente.

	1. Baguette	<p>El programa baguette le permite a usted cocinar sus propias baguettes. Este programa se desarrolla en 2 tiempos. 1º paso> Amasado y fermentación de la masa 2º paso > Cocción</p> <p>El ciclo de cocción se lleva a cabo tras la confección de sus baguettes (para ayudarle en su confección, encontrará una guía complementaria de elaboración con su máquina de pan).</p>
	2. Baguette Dulce	<p>Para los panecillos azucarados: vienés, pan de leche, brioches, etc...</p>
	3. Cocción Baguette	<p>El programa 3 permite cocer las baguettes a partir de una masa preparada con antelación. La máquina no debe dejarse sin vigilancia cuando se esté utilizando el programa 3. Para interrumpir el ciclo antes de que finalice, detenga manualmente el programa pulsando de manera prolongada el botón .</p>
	4. Pan Básico	<p>El programa 4 permite realiza la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.</p>
	5. Pan Francés	<p>El programa 5 corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés, más bien alveolado.</p>
	6. Pan Integral	<p>El programa 6 se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral. Este programa también se utiliza para elaborar recetas con preparados de panadería.</p>
	7. Pan Dulce	<p>El programa 7 está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 1000 g de masa en total. Sugerimos el dorado LIGHT para su primera receta brioche.</p>
	8. Pan Rápido	<p>El programa 8 es específico para la receta del pan RÁPIDO. En este programa no se puede ajustar el peso ni el color. El agua para esta receta debe estar a 35°C como máximo.</p>
	9. Pan Sin Gluten	<p>El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiática) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal. Para este programa solo está disponible el peso de 1 000 gramos.</p>


ACCESORIOS	10. Pan Sin Sal	La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
	11. Pan Omega 3	Este pan es rico en ácidos grasos Omega 3 gracias a una receta equilibrada e integral en el pan nutritivo. Los ácidos grasos Omega 3 contribuyen al buen funcionamiento del sistema cardiovascular.
	12. Cocción Pan De Molde	<p>El programa de Cocción permite cocer de 10 a 70 min., ajustable por periodos de 10 min., para un dorado claro, medio u oscuro. Puede seleccionarse solo y utilizarse:</p> <p>a) en combinación con el programa Masas subidas, b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío, c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.</p> <p>Este programa no permite cocer baguettes. La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 12. Para interrumpir el ciclo antes de su finalización, pare el programa manualmente manteniendo presionado el botón .</p>
	13. Masa Para Pan	El programa Masas subidas no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej: la masa de pizza.
	14. Bizcocho	El programa 14 Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Para este programa, sólo está disponible el peso de 1 000 g.
	15. Mermelada	El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba. Las frutas deben cortarse en trozos grandes y hay que extraer las pepitas.
	16. Masa Para Pasta Fresca	El programa 16 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.



6. SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN


- El peso del pan se ajusta por defecto en 1500 g. El peso se proporciona a título indicativo.
- Algunas recetas no permiten elaborar un pan de 750 g.
- **Remítase a la descripción de las recetas para una mayor precisión.**
- **Los programas 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16, no poseen el ajuste del peso.**

Para los programas 1 Y 2, puede escoger dos pesos:

- cerca de 400 g para 1 cocción (4 baguetes), el indicador luminoso se encenderá frente al peso de 750 g.
- cerca de 800 g para 2 cocciones (8 baguetes), el indicador luminoso se encenderá frente al peso de 1500 g.
- Presione el botón  para ajustar el producto elegido 750 g, 1000 g o 1500 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.




7. SELECCIÓN DEL GRADO DE TOSTADO DEL PAN

- El tostado del pan se establece por defecto en medio.
- Los programas 13, 15, 16, no tienen regulación de tueste. Se pueden elegir tres opciones: LIGERO / MEDIO / FUERTE.
- Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón  hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

ES



8. ARRANQUE DE UN PROGRAMA

- Para comenzar el programa seleccionado presione la tecla . El programa comienza. Se muestra el tiempo correspondiente al programa. Los pasos se suceden uno detrás de otro automáticamente.

9. UTILIZAR EL PROGRAMA DIFERIDO

• **Puede programar el aparato para poder tener el preparado listo a la hora que usted decida, con hasta 15 de antelación.**

• **El programa diferido no está disponible para los programas 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

Esta etapa se iniciará tras haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso.

En pantalla aparecerá el tiempo de duración del programa. Calcule el tiempo que va desde el momento en que ponga en marcha el programa y la hora a la que desea que la preparación esté lista.. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Mediante las teclas **+** y **-**, introduzca el tiempo correspondiente (**+** hacia arriba y **-** hacia abajo). Las pulsaciones cortas le permitirán avanzar el tiempo en intervalos de 10 min. Con una pulsación larga, el tiempo avanzará de forma continuada en intervalos de 10 min.

Ej. 1: son las 20.00 h y quiere que el pan esté listo a las 07.00 h del día siguiente. Programa 11 h con ayuda de las teclas **+** y **-**. Pulse la tecla **START**. Oirá una señal sonora.

En pantalla aparecerá la palabra PROG y los dos puntos **:** del minutero parpadearán. Empezará la cuenta atrás. El piloto de funcionamiento se encenderá. Durante la ejecución de un programa en función de programación diferida no se emitirá señal sonora alguna.

Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsada la tecla **START** hasta que emita una señal sonora. En pantalla aparecerá el tiempo por defecto.

Repita la operación.

Ej. 2: En el caso del programa para 1 baguete, son las 8.00 h y desea tener las baguetes listas a las 19.00 h. Programe 11 h con las teclas **+** y **-**. Pulse la tecla **START**. Oirá una señal sonora.

En pantalla aparecerá la palabra PROG y los dos puntos del temporizador parpadearán. Empezará la cuenta atrás. El piloto de funcionamiento se encenderá. Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsada la tecla **START** hasta que emita una señal sonora.

En pantalla aparecerá el tiempo por defecto.

Repita la operación.

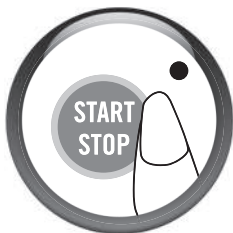
ATENCIÓN: ha de tener previsto que tiene que moldear las baguetes 47 min. antes de que acabe la cocción (es decir, a las 18.13 h) o, en el caso de 2 cocciones, 2X47 min. antes de acabar el programa (es decir, a las 17.26 h).

Para el tiempo de cocción de los demás programas de baguetes, consulte la tabla de tiempos de cocción en la página 316.


El tiempo de moldeado para los programas de baguetes no está incluido en el cálculo de tiempo de inicio diferido.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa diferido para recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogures, queso y fruta fresca.

En el modo de inicio diferido, el aparato activa automáticamente el modo de silencio.



10. PARAR UN PROGRAMA

- Cuando termina el ciclo, el programa se detiene de forma automática; Aparece en pantalla 0:00. Se emiten varias señales sonoras y el piloto de funcionamiento parpadea.
- Para parar el programa en curso o anular la programación diferida, presione 5 seg. la tecla .

11. EXTRAER EL MOLDE

(Esta etapa no se refiere a los «baguettes»)

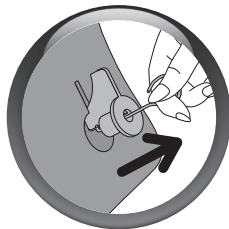
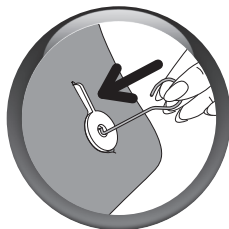
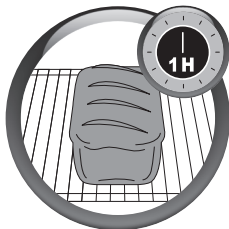
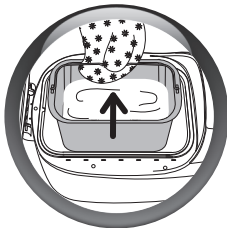
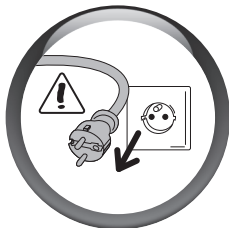
- Al acabar el ciclo de cocción, desconecte la panificadora.
- Retire la cuba de pan tirando verticalmente del asa. Utilice siempre manoplas aislantes, pues el asa de la cuba y el interior de la tapadera están calientes.

- Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo - FIG.14.
- Puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde.

En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:

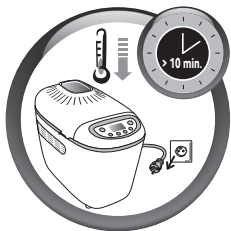
- > una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
- > introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire con cuidado para extraer el mezclador - FIG.15,
- > repita la operación con el otro mezclador,
- > enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

- Para conservar las cualidades antiadherentes de la cuba, no use utensilios metálicos para desmoldar el pan.

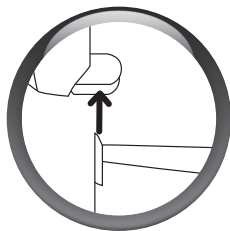
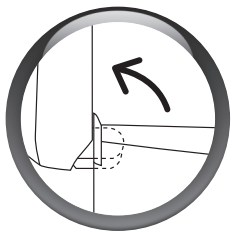


ES

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Desconecte el aparato y déjelo enfriar tapa abierta.
- Quitar la tapa, si necesita dar la vuelta al producto
- Limpiar el exterior y el interior de la máquina con una esponja húmeda. Secar con precaución. Seque cuidadosamente.
- Lave la cuba, la pala, el Soporte de cocción y las placas antiadherentes en agua caliente jabonosa.
- Si el mezclador queda en la cuba, póngalo en remojo en 5 a 10 min.



- Si resulta necesario, desmonte la tapa para lavarla con agua caliente.



- No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.
- No guarde el soporte baguette y las placas antiadherentes en el depósito para no rayar el revestimiento.

5 LOS CICLOS

• La tabla de las páginas 316-320 le indica el desglose de los diferentes ciclos siguiendo el programa seleccionado.

AMASADO

Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.

> REPOSO

Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.

> SUBIDA

Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.

> COCCIÓN

Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.

> MANTENIMIENTO EN CALIENTE

Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

Amasado:



Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.

Durante el desarrollo de los programas anteriormente citados, pulse 1 vez el botón MENU para conocer el tiempo restante antes de que se produzca la señal sonora "agregar ingredientes". Para los programas 1 y 2, pulse 2 veces la tecla MENU para conocer el tiempo que falta antes de la elaboración de las barras.

Dirijase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (páginas 316-320) y a la columna "extra".

Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. Una señal sonora sonará a intervalos regulares.

El piloto de funcionamiento parpadea.

Al final del ciclo, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir varias señales sonoras.

6 INGREDIENTES

Materias grasas y aceites: las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Además, contribuyen a que se conserve mejor y durante más tiempo. El exceso de grasa hace que la masa suba más lentamente. Si utiliza mantequilla, asegúrese de que esté fría y córtela en dados para repartirla de forma homogénea en el preparado. No incorpore mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, puesto que podría impedir que esta última se rehidratase.

Huevos: los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el correcto desarrollo de la miga. Las recetas han sido pensadas para huevos medios de unos 50 g; si estos últimos son más grandes, retire líquido; si son más pequeños, habrá que añadir un poco más de líquido.

Leche: puede utilizar leche fresca (fría, salvo que en la receta se indique lo contrario) o leche en polvo. La leche tiene también un efecto emulgente que permite obtener unos alveolos más regulares y que la miga tenga un aspecto bonito.

Agua: el agua rehidrata y activa la levadura. Además, también hidrata el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Puede sustituirse el agua (parcial o totalmente) por leche u otros líquidos. Temperatura: consulte el párrafo correspondiente en la sección de «preparación de recetas» (página 188).

Harinas: el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la cantidad de harina, los resultados de cocción del pan pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, puesto que esta reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo o perdiendo humedad. Utilice preferentemente harina "de fuerza", "panificable" o "de panadería", en lugar de harina estándar. Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o cereales a la masa de pan, obtendrá un pan más pesado y que subirá menos.

Le recomendamos que utilice harina T55, salvo que en las recetas se indique lo contrario. En caso de utilizar mezclas de harinas especiales para elaborar pan, bollos o panes de leche, no supere los 1.000 g de masa en total. Consulte las recomendaciones del fabricante para utilizar estos preparados. El tamizado de la harina influye también en los resultados que se obtengan: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la cáscara del grano de trigo), menos se levantará la masa y más denso será el pan.

Azúcar: a ser posible, utilice azúcar blanco, azúcar moreno o miel. No utilice azúcar en terrones. El azúcar nutre la levadura, le da un buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal: le da sabor al alimento y permite regular la actividad de la levadura. No tiene que estar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa está firme, compacta y no sube demasiado rápido. Además, mejora la estructura de la masa.

Levadura: la levadura de panadería se presenta en distintas formas: fresca, en pequeños dados, seca activa para rehidratar o seca instantánea. La levadura puede adquirirse en grandes superficies (en los lineales de panadería o productos ultrafrescos) pero también puede comprar levadura fresca en su panadería. Tanto en forma fresca como seca instantánea, la levadura ha de incorporarse directamente a la cuba de la panificadora con los demás ingredientes. No obstante, considere desmigalar la levadura fresca con los dedos para facilitar su dispersión. Solo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. escoja una temperatura cercana a los 35°C: por debajo de ella será menos eficaz y por encima puede perder su actividad. Asegúrese de respetar las dosis recomendadas y multiplique las cantidades si utiliza levadura fresca (consulte la tabla de equivalencias que se incluye a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca:

Levadura seca (en cucharaditas de café)

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

Levadura fresca (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Los aditivos (frutos secos, olivas, pepitas de chocolate, etc.): puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

- > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más delicados;
- > los cereales más sólidos (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el principio del amasado, para facilitar el uso de la máquina (inicio diferido, por ejemplo);
- > congelar las pepitas de chocolate para que se mantengan mejor durante el amasado.
- > escurrir bien los ingredientes muy húmedos o grasos (olivas o trocitos de tocino, por ejemplo), secarlos con papel absorbente y enharinarlos ligeramente para una mejor incorporación y homogeneidad,
- > no incorporarlos en cantidades excesivas, pues se puede perturbar el desarrollo correcto de la masa; respete las cantidades indicadas en las recetas.
- > no tirar los aditivos fuera de la cuba.

7 CONSEJOS PRÁCTICOS

1. PREPARACIÓN DE LAS RECETAS

- Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión.

Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas. Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.

- Respete el orden de preparación
 - > Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
 - > Sal
 - > Azúcar
 - > Harina (primera mitad)
 - > Leche en polvo
 - > Ingredientes específicos sólidos
 - > Harina (segunda mitad)
 - > Levadura
- La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
- Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**
- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C). Para lograr un resultado óptimo, recomendamos mantener una temperatura global de 60°C (temperatura del agua + temperatura de la harina + temperatura ambiente). Ejemplo: si la temperatura ambiente de su casa es de 19°C, asegúrese de que la temperatura de la harina sea de 19°C y la temperatura del agua sea de 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes.
 - > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
 - > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada soperas como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.
- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.
- Al realizar el amasado, la masa no debe trabajarse mucho tiempo, ya que podría no obtener el resultado esperado tras la cocción.

2. UTILIZACIÓN DE SU MÁQUINA DE PAN

- **En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min. durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.
- **Si encadena dos programas,** espere 1 h antes de iniciar la segunda programación. Sino, el código de error aparece E01 (salvo para los programas 1 et 12).
- Para el programa baguette después de las etapas de amasado y de levantamiento de la masa, tiene que utilizar su masa en la hora siguiente de las señales sonoras. Mas allá de este tiempo, la máquina se reinicia y el programa baguette está perdido. La señal luminosa de funcionamiento se enciende y los dos puntos del minutero parpadean.

8 PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE BAGUETTES

Para esta elaboración, necesita todos los accesorios específicos para esta función: 1 soporte de cocción para baguettes (5), 2 placas antiadherentes para la cocción de baguettes (6), 1 instrumento para hacer cortes en el pan (7) y 1 pincel (10).

1. AMASAO Y FERMENTACIÓN DE LA MASA



Conecte la panificadora.

- Tras la señal sonora, aparecerá en pantalla por defecto el programa 1.
- Seleccione el nivel de dorado.
- No es aconsejable cocer solo un piso, pues el pan quedaría demasiado cocido.
- Si opta por la cocción de 2 cocciones: es aconsejable moldear todos los panes y reservar la mitad en la nevera para la segunda cocción.
- Pulse la tecla **START/STOP**. El indicador de funcionamiento se encenderá y los dos puntos del minuterero parpadearán. Empieza el ciclo de amasado y luego la masa subirá.

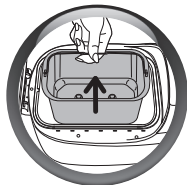
Observaciones:

- Durante la etapa de amasado, es normal que no estén bien mezclados los ingredientes en todas partes.
- Cuando haya acabado la preparación, la panificadora se pondrá en espera. Varias señales sonoras le indicarán que el amasado y la subida de la masa han acabado y el piloto de funcionamiento parpadeará. El indicador de moldeado de baguettes se encenderá.

La masa debe ser utilizada durante la hora que sigue a las señales sonoras. Más allá de este tiempo la máquina se reinicia y el programa baguette se pierde. En este caso, le recomendamos que utilice el programa 3 para la cocción de baguettes.

2. EJEMPLO DE ELABORACIÓN Y COCCIÓN DE BAGUETTES

Para ayudarse con la realización de los pasos; remítase a la guía de realización suministrada. Le mostramos lo que hace un panadero, pero después de unas pocas pruebas, usted será capaz de elaborar sus propios panes.



- Retire la cuba de la máquina.
- Enharine ligeramente la superficie de trabajo.
- Saque la masa de la cuba y póngala sobre la superficie de trabajo.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 pedazos con la ayuda de un cuchillo.
- Usted obtiene 4 pedazos de igual peso, con los que debe formar las baguettes.

Para hacer baguettes más ligeras, deje reposar la masa 5 minutos antes de su elaboración.

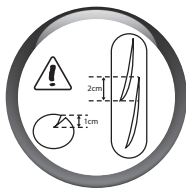
La longitud de la baguette debe corresponder a la medida de la placa anti-adherente (alrededor de 18 cm).

Puede variar los sabores de sus panes condimentándolos. Para ello, bastará con que humedezca y a continuación enrolle los pedazos de pasta en granos de sésamo o de adormidera.




- Después de haber confeccionado las baguettes, Póngalas sobre las placas antiadherente.

La soldadura de las baguettes debe quedar hacia abajo.



- Para obtener un óptimo resultado, corte la parte de arriba de las baguettes en diagonal con un cuchillo dentado o con la cuña suministrada para lograr una abertura de 1 cm.


Usted puede variar las presentaciones de sus baguettes y realizar incisiones con ayuda de una cuchilla a lo largo de toda la baguette.

- Con ayuda del pincel suministrado, humedezca generosamente la parte de arriba de las baguettes, evitando la acumulación de agua sobre las placas anti-adherentes.
- Ponga las 2 placas anti-adherentes con las baguettes sobre el soporte de baguettes suministrado.
- Instale el soporte de baguettes dentro de la máquina en el lugar de la cuba.
- Presione de nuevo la tecla  para volver a empezar el programa y comenzar la cocción de sus baguettes.

• Al acabar el ciclo de cocción, dispondrá de 2 soluciones 2:
para la cocción de 4 baguettes

- Desconecte la panificadora. Retire el soporte para baguettes.
- Utilice siempre manoplas aislantes, pues el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.

para la cocción de 8 baguettes (2x4)

- Retire el soporte para baguettes. Utilice siempre manoplas aislantes, pues el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.
- Saque las otras 4 baguettes de la nevera (en las que previamente deberá haber hecho las incisiones oportunas y haberlas humedecido).
- Colóquelas sobre las placas (con cuidado de no quemarse).
- Vuelva a colocar el soporte en la panificadora y vuelva a pulsar .
- Al acabar la cocción, puede desenchufar la panificadora.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.



ES



PAN BÁSICO (PROGRAMA 4)

cc > cucharilla de café
cs > cuchara sopera

● Dorado > Medio

● Peso unitario > 1000 g

Ingredientes

Aceite > 2 cs

Agua > 325 ml

Sal > 2 cc


Azúcar > 2 cs

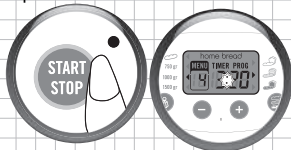
Leche en polvo > 2,5 cs

Harina T55 > 600 g

Levadura deshidratada > 1,5 cc

1 Para comenzar a preparar la receta, consulte las etapas 1 a 7 del párrafo "utilización".

2 A continuación, ponga en marcha el programa PAN BÁSICO y pulse el botón correspondiente. Entonces se ilumina el testigo de funcionamiento . Los dos puntos del cronómetro comienzan a parpadear. Empieza el ciclo.



3 Al finalizar el ciclo, consulte la etapa 6.

IMPORTANTE: siguiendo el mismo principio, resulta posible preparar otras recetas de panes tradicionales:

Pan francés, pan entero, pan dulce, pan rápido, pan sin gluten, pan sin sal..., para ello basta seleccionar el programa correspondiente en el botón de menú.



BAGUETTE (PROGRAMA 1)

Para producir 4 baguettes de aproximadamente 100 g

cc > cucharilla de café
cs > cuchara sopera

● Dorado > Medio

Ingredientes

Agua > 170 ml

Sal > 1 cc

Harina T55 > 280 g

Levadura deshidratada > 1 cc








Para llevar a cabo esta receta, consulte el párrafo 8 "Preparación y fabricación de baguettes".



Para que sus baguettes queden más blandas, agregue 1 cs de aceite a su receta. Si desea que sus panes tengan más color, agregue 2 cc de azúcar.

9 GUÍA PARA LA MEJORA DE SUS PRODUCTOS

1. PARA PANES

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	PROBLEMAS					
	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
CAUSAS POSIBLES						
El botón  se ha accionado durante la cocción				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa no adecuado			●	●		




ES

2. PARA BAGUETTES

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Los trozos de masa no están cortados siempre igual.	La forma rectangular del principio no es regular ni tiene una espesor constante.	Estire con un rodillo con un rodillo de panadería en caso necesario.
La masa es pegajosa; es difícil dar forma a los panecillos.	Hay demasiada agua en el preparado.	Reduzca la cantidad de agua.
	Se ha incorporado el agua demasiado caliente a la receta.	Enharínese ligeramente las manos (pero no la masa ni la superficie de trabajo, si es posible) y continúe elaborando los panecillos.
La masa se desgarra.	A la harina le falta gluten.	Escoger una harina panadera (T 45).
	La masa debería ser más flexible.	Déjela reposar 10 min antes de darle forma.
	Las formas son irregulares.	Pese los trozos de masa para que tengan el mismo tamaño.
La masa es compacta/es difícil darle forma a la masa.	Le falta un poco de agua a la receta.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina no es lo bastante absorbente.
	Hay demasiada agua en el preparado.	Dele la forma aproximada y déjela reposar antes del moldeado final. Añada un poco de agua al empezar el amasado.
	La masa está demasiado trabajada.	Déjela reposar 10 min antes de darle forma. Enharine lo menos posible la superficie de trabajo. Dele forma trabajando la masa lo menos posible. Proceda al moldeado en 2 etapas con 5 min. de descanso entre una y otra.
Los panecillos se tocan y no están bastante cocidos.	Están mal colocados sobre las placas.	Optimice el espacio sobre las placas para colocar los trozos de masa.
	La masa es demasiado líquida.	Dosisfique bien los líquidos.
		Las recetas han sido pensadas para huevos de 50 g. Si los huevos son más grandes, reduzca en proporción la cantidad de agua.
Los panecillos se pegan a la placa y están quemados.	Se han dorado en exceso.	Escoja un dorado menos intenso. Evite que el baño con huevo batido se deslice por la placa.
	Ha humedecido en exceso los trozos de masa.	Saque el exceso de agua con un pincel.
	Las placas de soporte se agarran demasiado.	Unte ligeramente con aceite las placas antes de colocar los trozos de masa.
Los panecillos no están lo bastante dorados.	Ha olvidado untar los trozos de masa con agua antes de meterlos en el horno.	Tenga cuidado cuando elabore su próxima receta.
	Ha enharinado demasiado los panecillos al moldearlos.	Úntelos con un pincel bien con agua antes de meterlos en el horno.
	La temperatura ambiente es alta (+ de 30°C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15°C) y/o menos levadura.

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Los panecillos no están lo bastante hinchados.	Ha olvidado la levadura en la receta/no ha puesto bastante levadura.	Siga las indicaciones de la receta.
	Tal vez su levadura estuviese caducada.	Verifique la fecha de caducidad.
	A su receta le falta agua.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina es demasiado absorbente.
	Los panecillos han sido aplastados o apretados demasiado al moldearlos.	Manipule la masa lo menos posible al moldearla.
	La masa está demasiado trabajada.	
Los panecillos han subido demasiado.	Demasiada levadura.	Ponga menos levadura.
	Desarrollo excesivo.	Aplaste ligeramente los panecillos cuando estén colocados sobre las placas.
Las incisiones sobre los trozos de masa no son limpias.	La masa es pegajosa: ha introducido demasiada agua en la receta.	Vuelva a empezar la etapa de moldeado de los panecillos enharinándose ligeramente las manos, pero no la masa ni la superficie de trabajo, a ser posible.
	La cuchilla no está afilada.	Utilice la cuchilla suministrada o, en su defecto, un pequeño cuchillo dentado muy cortante.
	Sus incisiones son demasiado vacilantes.	Efectúe la incisión con un movimiento energético, sin vacilar.
Las incisiones tienen tendencia a volver a cerrarse o no se abren durante la cocción.	La masa estaba demasiado pegajosa: ha introducido demasiada agua en la receta.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina no absorbe la suficiente.
	La superficie del trozo de masa no se ha extendido lo suficiente al darle forma.	Vuelva a comenzar tirando más la pasta en el momento de enrosarla alrededor del pulgar.
La masa se desgarra por los lados durante la cocción.	La profundidad de la incisión sobre el trozo de masa es insuficiente.	Consulte la página 190 para darle la forma ideal a las incisiones.

10 GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
Los mezcladores se quedan atrapados en la cuba.	<ul style="list-style-type: none">• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Los mezcladores se quedan atrapados en el pan.	<ul style="list-style-type: none">• Utilice el accesorio de gancho (página 184).
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none">• La panificadora está demasiado caliente. Espere 1 hora entre 2 ciclos (código de error E01).• Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none">• La cuba no está completamente encajada.• No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	<ul style="list-style-type: none">• Ha olvidado presionar en  después de la programación.• La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua.• No hay mezclador.
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none">• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: Desconecte la máquina. Déjela enfriar y limpie el interior con una esponja húmeda y sin producto limpiador.• La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

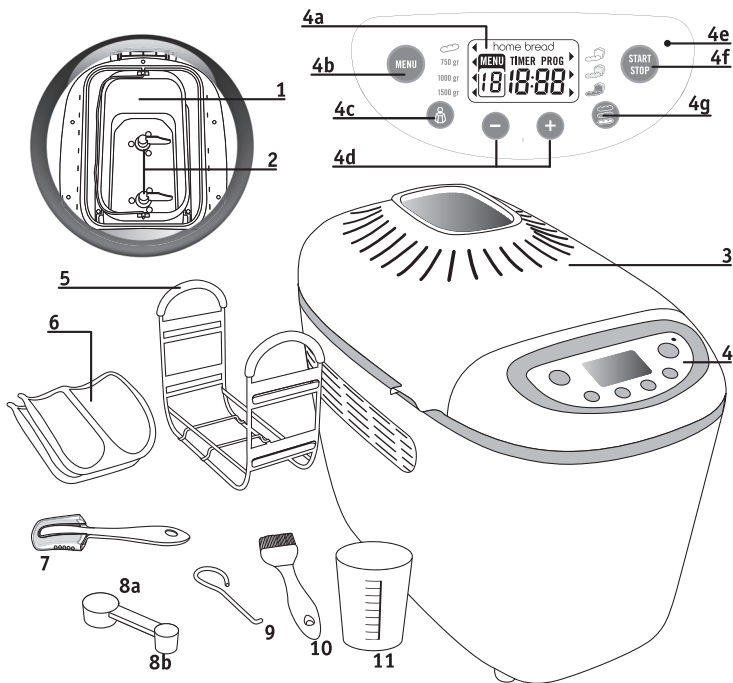
11 GARANTÍA

- En caso de uso inadecuado o inconforme con el modo de empleo, la marca declina toda responsabilidad y se cancela la garantía.
- Lea detenidamente las instrucciones que acompañan al aparato antes de utilizar por primera vez este electrodoméstico: la marca queda exenta de cualquier responsabilidad que pueda derivarse de utilizar este producto sin cumplir dichas instrucciones.

12 MEDIO AMBIENTE

- De acuerdo con la reglamentación vigente, todo aparato que esté fuera de servicio debe quedar inutilizado definitivamente. Por ello, se ruega desenchufar y cortar el cable antes de tirar el aparato.

1 OPIS	197
2 BEZBEDNOSNA UPUTSTVA	198
3 PRE PRVE UPOTREBE	202
4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	209
5 CIKLUSI	210
6 SASTOJCI	210
7 PRAKTIČNI SAVETI	212
8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA	213
9 VAŠ VODIČ ZA BOLJE REZULTATE	216
10 SMERNICE ZA UKLANJANJE TEHNIČKIH PROBLEMA	219
11 GARANCIJA	219
12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE	219
13 TABELA CIKLUSA	316



1 OPIS

1. Posuda za hleb
2. Lopatice za mešenje
3. Poklopac sa prozorom za nadgledanje
4. Kontrolna ploča
 - a. Displej
 - a1. Pokazivač oblikovanja bageta
 - a2. Odabir u meniju
 - a3. Nivo zapečenosti
 - a4. Odloženi start
 - a5. Prikaz vremena pečenja
 - b. Izbor programa
 - c. Odabir težine
 - d. Taster za podešavanje odloženog starta i vremena potrebnog za programe 12
 - e. Indikator lampica - svetli kad je aparat uključen
 - f. Taster uključi/isključi

- g. Izbor nivoa zapečenosti
5. Držać za pečenje bageta
6. Dve nelepljive posude za bagete

Pribor:

7. Nož za zarezivanje
8. a. Velika merna kašika
- b. Mala merna kašika
9. Kuka za vađenje lopatica za mešanje
10. Četkica
11. Merna posuda



② BEZBEDNOSNA UPUTSTVA VAŽNA UPOZORENJA

- Nije predviđeno da se aparat upotrebljava sa eksternim tajmerom.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Nije predviđeno da se koristi:
 - u kantinama u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
 - na farmama
 - u hotelskim sobama, motelima i drugim rezidencijalnim sredinama;
 - u pansionima.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca ni hendikepirane osobe. Mogu ih koristiti samo ukoliko su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost. Trebalo bi nadgledati decu da se ne bi igrala aparatom.
- Ukoliko je kabl aparata oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili

ovlašćeni serviser (kvalifikovana osoba) da bi se izbegla opasnost.

- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina kao i hendikepirane osobe i lica bez iskustva i znanja samo ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost ili ako su im date instrukcije o bezbednoj upotrebi aparata i predočene moguće opasnosti. Deca ne treba da se igraju aparatom. Čišćenje i održavanje aparata ne treba da obavljaju deca, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.

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

- Vaš aparat je namenjen korišćenju u domaćinstvu, u zatvorenom prostoru i na nadmorskoj visini manjoj od 4000 m.
- Oprez: opasnost od povrede usled

nepravilnog korišćenja aparata.

- Oprez: površina grejnog elementa nakon upotrebe može biti vruća.
- Aparat ne sme biti uronjen.
- Nemojte prelaziti količine koje su naznačene u receptima.

U posudi za hleb:

- neka ukupna težina testa ne pređe težinu od 1500g
- ne prelazite težinu od 930 g brašna i 15 g kvasca.

U kalupima za bagete:

- Ne pecite više od 450g testa odjednom
- Ne koristite više od 280g brašna i 6g kvasca po seriji pripreme
- Pomoću krpe ili vlažnog sunđera očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.

- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu pre prve upotrebe aparata: proizvođač nije odgovoran za greške nastale neadekvatnom upotrebom aparata.
- Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa svim važećim standardima i zakonskim regulativama o bezbednosti (Nizak napon, Elektromagnenta kompatibilnost, Bezbednost materijala koji dolaze u kontakt sa hranom, Zaštita okoline...).
- Koristite aparat na stabilnoj površini, na udaljenosti od prskanja vode, nikako u ugradnom kuhinjskom ormariću.
- Uverite se da napon aparata odgovara naponu u Vašem domaćinstvu. Svaka greška prilikom uključivanja poništice garanciju.
- Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U suprotnom može doći do strujnog udara sa teškim posledicama. Najvažnije za Vašu bezbednost je da uzemljenje odgovara električnim instalacijama u Vašoj zemlji. Ukoliko Vaše instalacije nisu uzemljene, pre bilo kakvog uključivanja, morate pozvati nadležnu stručnu službu da to uradi.
- Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Svaka komercijalna upotreba, neadekvatna ili pogrešna upotreba koja nije u skladu sa uputstvom poništava garanciju.
- Isključite aparat kada završite upotrebu i kada želite da ga očistite.
- Ukoliko se aparat bude koristio u navedenim slučajevima, garancija neće važiti.
- Ne upotrebljavajte aparat ukoliko je:
 - kabl oštećen ili ne radi propisno
 - aparat padao na pod ili pokazuje vidljive znake oštećenja i ne funkcioniše pravilno. Da biste izbegli rizik, u tom slučaju morate poslati aparat u najbliži servis. Pogledajte spisak u garantnom listu.
- Sve intervencije na aparatu (izuzev čišćenja i svakodnevnog održavanja) mora obavljati stručno lice u ovlašćenom servisu.
- Ne potapajte aparat, kabl ni utikač u vodu, niti u neku tečnost.
- Držite kabl van domašaja dece.
- Kabl aparata ne sme doći u kontakt sa vrućim delovima aparata, kao ni sa izvorom toplote ili oštrim ivicama.
- Ne pomerajte aparat tokom rada.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tokom i neposredno posle procesa rada. Može biti veoma vruć.**
- Ne vucite aparat za kabl da biste ga isključili iz struje.
- Možete upotrebljavati produžni kabl jedino ukoliko je u ispravnom stanju i sa uzemljenjem.
- Ne postavljajte aparat na neki drugi kućni aparat.
- Ne upotrebljavajte aparat kao grejno telo.
- Ne upotrebljavajte aparat za pripremu neke druge hrane izuzev hleba i džemova.
- Ne stavljajte papir, plastiku, niti bilo kakav predmet u aparat.
- Ukoliko se bilo koji deo aparata zapali, nikako ne gasite požar vodom. Isključite aparat iz struje i prekrijte aparat vlažnom tkaninom.
- Radi Vaše bezbednosti, koristite isključivo originalne rezervne i dodatne delove koji su napravljeni za Vaš aparat.
- **Na kraju programa, uvek upotrebite kuhinjsku rukavicu da biste izvadili posudu za pečenje ili vruće delove aparata. Tokom rada, aparat postaje veoma vruć.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite veoma oprezni, jer se po završetku programa i otvaranju poklopca aparata, može osloboditi vrela para.
- **Kada koristite program 14 (za pripremu džemova i kompota), pazite da Vas ne isprska vrela para ili druga isparenja kada otvorite poklopac aparata.**
- Izmeren nivo buke aparata je 69 dBA.



Pomozimo zaštititi čovekove sredine!

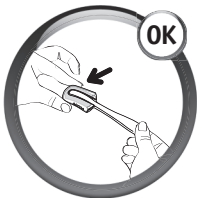
- ① Vaš aparat sadrži mnoge materijale koji se mogu ponovo upotrebiti ili reciklirati.
- ➡ Onesite ga na mesto za odlaganje i recikliranje takvih materijala.

3 PRE PRVE UPOTREBE



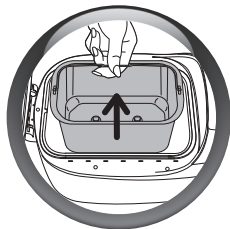
1. RASPAKIVANJE

- Odmotajte aparat, sačuvajte garantni list i pročitajte uputstvo pre prve upotrebe aparata.
- Postavite aparat na čvrstu podlogu. Skinite svu ambalažu, nalepnice i pribor koji je u pakovanju.



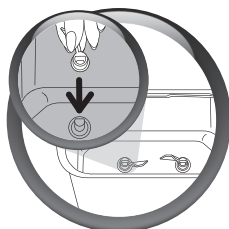
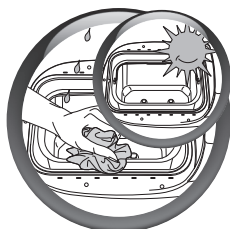
Upozorenje

- Pribor (nož za zarezivanje hleba) vrlo je oštar. Oprezno i pažljivo ga upotrebljavajte.



2. PRE UPOTREBE APARATA

- Uklonite posudu za pečenje povlačenjem ručke nagore.

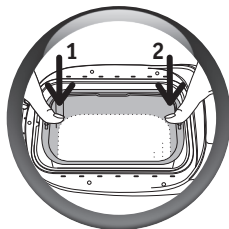
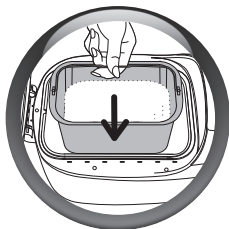


3. ČIŠĆENJE POSUDE

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

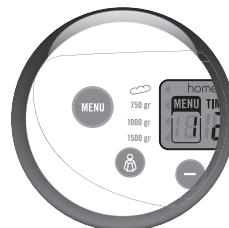
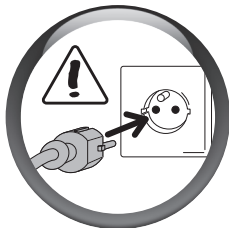


Testo se bolje mesi ako su lopatice za mešanje postavljene jedna nasuprot drugoj.



4. POČINITE SA RADOM

- Postavite posudu za hleb.
- Pritisnite posudu sa jedne, zatim sa druge strane, da bi nalegla na sponse, a kopče se dobro zakopčale s obe strane.



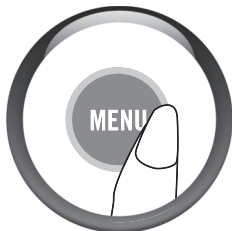
- Odmotajte kabl i uključite aparat u utičnicu sa uzemljenjem.
- Posle zvučnog signala, prema zadatoj postavci na displeju su prikazani program 1 i srednji nivo zapečenosti.






Da se upoznate sa kućnom pekarom predlažemo vam da isprobate recept **OSNOVNI HLEB** za vaš prvi hleb. Pogledajte listu za "PROGRAM OSNOVNOG HLEBA" strana 242.



5. ODABERITE PROGRAM (POGLEDAJTE TABELU NA SLEDEĆOJ STRANI)

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



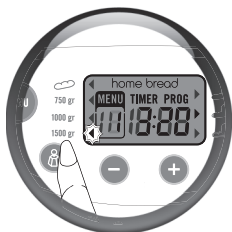
- Pritisnite taster "menu" koji Vam omogućava odabir određenog broja različitih programa. Svaki put kada pristnete taster "menu" broj programa na ekranu se menja od 1 do 16.
- Vreme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na displeju.

	1. Baget	Program baget omogućava da sami napravite bagete. Ovaj program se odvija u 2 etape. 1. etapa > Mešenje i podizanje testa 2. etapa > Pečenje Ciklus pečenja se odvija posle pravljenja bageta (da bismo vam pomogli da napravite bagete, poklanjamo vam vodič za njihovu pripremu pomoću ovog aparata za hleb).
	2. Slatki baget	Za slatka peciva: bečka, milihbrot, brioš itd.
	3. Pečenje bageta	Program 3 omogućava pečenje bageta od unapred pripremljenog testa. Aparat se ne sme ostavljati bez nadzora tokom korišćenja programa 3. Ako želite da prekinete ciklus pre kraja, zaustavite program ručno dužim pritiskom na dugme  .
	4. Osnovni beli hleb	Program 4 se koristi za pripremu raznih vrsta peciva i hleba od belog (pšeničnog) brašna.
	5. Francuski hleb	Program 5 odgovara receptu za tradicionalni francuski, hrskavi beli hleb.
	6. Integralni hleb	Odaberite program 6 kada koristite brašno za hleb od integralnih žitarica.
	7. Slatki hleb	Program 7 je prilagođen receptima koji sadrže više masnoća i šećera. Ukoliko već koristite pripremljena testa za brioš ili mlečni hleb, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g testa.
	8. Super brzi beli hleb	Program 8 je posebno razrađen za pripremu prema receptima za brzi hleb, koji ćete naći u knjižici receptata uz aparat. Za taj recept, voda treba da bude maksimalne temperature 35°C.
9. Hleb bez glutena	Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob...). Posudu za hleb treba dobro očistiti da bi se izbegao rizik da dođe u dodir sa drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uverite se da i kvasac koji koristite takođe ne sadrži gluten. Sastav brašna bez glutena ne daje idealno testo. Testo se lepi za ivice posude i mora se skidati pomoću mekane plastične lopatice. Hleb bez glutena biće gušći i svetliji nego običan hleb. Za ovaj program možete da izaberete samo težinu 1000 g.	

DODACI	OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U MENIJU	
	12. Hleb bez soli	Smanjenom potrošnjom soli smanjuje se opasnost od bolesti srca i krvnih sudova.
	11. Hleb bogat omega-3 masnim kiselinama	Ovaj hleb je bogat omega-3 masnim kiselinama zahvaljujući receptu koji je nutritivno uravnotežen i potpun. Omega-3 masne kiseline doprinose pravilnom radu kardiovaskularnog sistema.
	12 . Pečenje hleba	Program za pečenje podrazumeva samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, sa podešavanjima u intervalima od deset minuta, za tri nivoa zapečenosti: svetlu, srednju i tamnu koricu. Može se upotrebljavati: a) zajedno s programom za dizana testa, b) za podgrevanje već pečenog i ohlađenog hleba ili da biste njegovu koricu učinili hrskavijom, c) za završetak pečenja u slučaju dužeg nestanka struje za vreme jednog ciklusa pečenja hleba. Ovaj program ne podrazumeva pečenje pojedinačnih hlebova. Kućnu pekaru ne smete ostaviti bez nadzora prilikom korišćenja programa 12. Za prekidanje ciklusa pre kraja, ručno zaustavite program dugim pritiskom na taster .
	13. Testo za hleb	Program za testa ne predviđa pečenje. Odgovara programu za mešenje i narastanje bilo kojeg testa. Npr.: testo za picu.
	14. Kolač	Program 14 omogućava pripremu poslastica i kolača sa praškom za pecivo. Za taj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.
	15. Džem	Program 15 automatski kuva džem u posudi. Potrebno je izvaditi koštice i krupno iseći voće.
	16. Testenina	Program 16 predviđen je samo za mešenje. Namenjen je za pripremu raznih testenina, rezanaca...

Pažnja: Za postizanje najboljih rezultata prilikom pripreme bečkih bageta pratite sledeća uputstva:

- Hladna voda iz frižidera
- Poluobrano mleko iz frižidera
- Brašno iz frižidera
- Pakovanje gotove smese baget
- Pakovanje kvasca za gotovu smesu
- Kockice putera iz frižidera




6. ODABERITE TEŽINU HLEBA

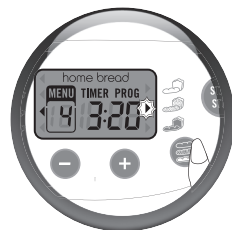
- Težina hleba podešena je na standardnih 1.500 g. Navedena težina je indikativna.
- Neki recepti ne dozvoljavaju pravljenje hleba od 750 g.
- **Za preciznije podatke, pogledajte detalje recepta.**
- **Nema mogućnosti podešavanja težine za programe 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16**

Od programa 1 do 2 možete odabrati dve težina:


- otprilike 400 g za 1 pečenje (2 do 4 pojedinačnih hlebova), a **svetlosni indikator svetli ispred težine od 750 g.**

- otprilike 800 g za 2 pečenja (4 do 8 pojedinačnih hlebova), a **svetlosni indikator svetli ispred težine od 1500 g.**

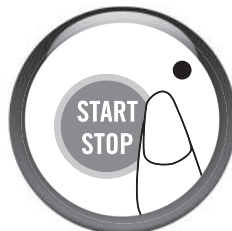
- Pritisnite taster , dok postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se indikator lampica na odabranoj težini.




7. NIVO ZAPEČENOSTI HLEBA

- Na početku, zapečenost je na srednjem nivou.
- Nema mogućnosti podešavanja zapečenosti u programima 13, 15, 16. Postoji mogućnost izbora tri nivoa zapečenosti: NIZAK/SREDNJI/VISOK.
- Ukoliko želite da promenite nivo zapečenosti, pritisnite taster , dok indikator lampica ne pokaže željenu poziciju.

SR










8. AKTIVIRAJTE PROGRAM


- Da biste pokrenuli odabrani program, pritisnite taster . Program počinje. Prikazano je vreme koje odgovara programu. Naredne etape automatski se odvijaju jedna za drugom.

9. KORISTITE PROGRAM SA ODLOŽENIM STARTOM



- **Možete programirati aparat da pripremi smesu za vreme koje izaberete, do 15 časova unapred.**
Program odloženog starta nije dostupan za programe 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Ovaj korak sledi nakon odabira programa, nivoa zapečenosti i težine. Prikazano je vreme programa. Izračunajte vremensku razliku od trenutka pokretanja programa do trenutka kada želite da smesa bude pripremljena. Mašina automatski obuhvata trajanje ciklusa programa. Uz pomoć tastera  i  prikazite izračunato vreme ( za povećavanje, a  smanjivanje). Kratkim pritiskom na taster omogućavate prelaz u intervalu od 10 minuta. Ako pritisnete taster i zadržite ga, prelaz se neprekidno nastavlja u intervalu od 10 mn.

Primer 1: sada je 8 časova uveče i želite da je vaš hleb spreman u 7 časova sledećeg jutra. Programirajte 11:00 uz pomoć tastera  i . Pritisnite taster . Oglašava se zvučni signal. Pojavljuje se PROG i trepere 2 tačke za minute. Započinje odbrojavanje. Uključuje se indikator rada aparata.

Ako pogrešite ili želite da namestite vreme, pritisnite i zadržite taster  dok se ne oglasi zvučni signal. Prikazano je zadato vreme.

Ponovo pokušajte da uradite istu operaciju.

Primer 2: U slučaju programa 1 za baget, pretpostavimo da je 8 časova i želite da su vaši bageti gotovi u 19 časova. Programirajte 11:00 uz pomoć tastera  i . Pritisnite taster START/STOP. Oglašava se zvučni signal. Pojavljuje se PROG i trepere 2 tačke za minute. Započinje odbrojavanje. Uključuje se indikator rada aparata. Ako pogrešite ili želite da namestite vreme, pritisnite i zadržite taster dok se ne oglasi zvučni signal. Prikazano je zadato vreme.

Ponovo pokušajte da uradite istu operaciju.

PAŽNJA: potrebno je da oblikujete bagete 47 minuta pre završetka programa (dakle 18:13) ili, u slučaju 2 pečenja, 2 puta po 47 minuta pre završetka programa (dakle 17:26).

Trajanje procesa pečenja drugih programa za pojedinačne hlebove potražite u tabeli sa vremenima pečenja na strani 316.


Trajanje obrade kod programa za pojedinačne hlebove nije uključeno u izračunato vreme trajanja odloženog starta.

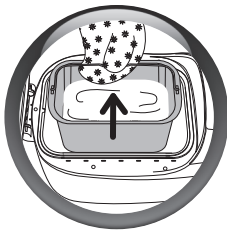
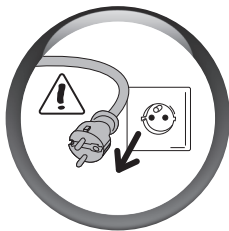
Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte da koristite program odloženog starta za recepte koji sadrže: sveže mleko, jaja, jogurt, sir, sveže voće.

Kod odloženog starta se automatski aktivira tihi režim rada.



10. ZAUSTAVITE PROGRAM

- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na displeju se pokazuje 0:00. Čuje se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svetla koja pokazuje da aparat radi.
- Za zaustavljanje programa u toku rada ili za poništavanje programiranog odloženog početka rada, pet sekundi držite pritisnut taster .

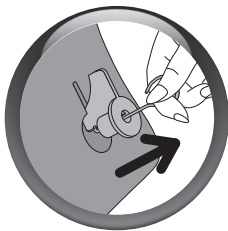
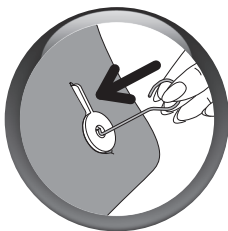


11. IZVADITE HLEB

IZ POSUDE (Ova

se etapa ne odnosi na «Pojedinačne hlebove»)

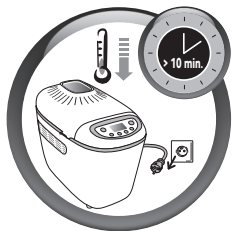
- Nakon ciklusa pečenja, isključite kućnu pekaru..
- Uklonite posudu za pečenje povlačenjem ručke nagore. Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer su ručka posude za pečenje i unutrašnjost poklopca vrući.



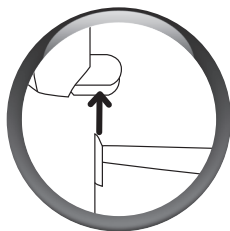
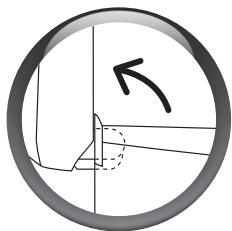
- Izvadite još vruć hleb iz posude i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.
- Može se dogoditi da lopatice za mešanje ostanu zaglavljene u hlebu prilikom vađenja iz posude. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica, na sledeći način:
 - > kad je hleb izvađen iz posude, položite ga još toplog na stranu i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,
 - > umetnite kuku za vađenje lopatica u osovinu lopatice za mešanje i blago povucite da biste je uklonili.
 - > ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za mešanje,
 - > podignite iznova hleb i ostavite ga da se hladi na rešetki.
- Da bi se očuvao nelepljivi sloj na posudi, ne koristite metalne predmete za vađenje hleba iz posude.

SR

4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Izvadite kabl aparata iz utičnice i ostavite aparat sa podignutim poklopcem da se ohladi.
- Skinite poklopac ukoliko je to potrebno.
- Vlažnim sunđerom očistite spoljašnju i unutrašnju stranu aparata. Dobro ih osušite.
- Operite vrućom vodom i deterdžentom posudu za hleb, lopatice za mešenje, postolje za pečenje i nelepljive posude.
- Ako lopatice za mešenje ostanu zaglavljene u posudi, potopite ih u vodu na 5 do 10 minuta.



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



- Nijedan deo aparata nije pogodan za pranje u mašini za sudove.
- Ne koristite sredstva za čišćenje u domaćinstvu, abrazivna sredstva za čišćenje, niti alkohol. Koristite mekanu i vlažnu krpu.
- Ne potapajte telo aparata ili poklopac u vodu ili druge tečnosti.
- Pazite da ne oštetite nelepljivu posudu prilikom čišćenja aparata.

5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA HLEBA

Tabela na stranama 316.-320. opisuje cikluse različitih programa.

Mešenje Mešenjem se oblikuje struktura testa da bi bolje naraslo.	Mirovanje > Omogućava testu da se opusti da bi se poboljšao kvalitet mešenja.	Narastanje > Vreme za koje kvasac omogućava hlebu da naraste i razvije njegovu aromu.	Pečenje > Pretvara testo u ukusni hleb sa mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	Održavanje toplote > Na ovaj način se hleb nakon pečenja održava toplim. Preporučuje se da se nakon pečenja hleb pravilno okrene.
---	---	---	--	---

Mešenje:



Tokom ovog ciklusa, osim u programima 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, imate mogućnost da dodate sastojke: suvo voće, masline, kockice slanine, itd... Zvučni signal vam daje znak u kom trenutku da intervenišete.

Tokom trajanja navedenog programa pritisnite jednom taster MENU da bi znali vreme preostalo do oglašavanja zvučnog signala za "dodavanje sastojaka".

Iz programa 1 i 2, pritisnite dugme za MENI da biste otkrili koliko je vremena ostalo da se baget umesi.



Pogledajte tabelu u kojoj je prikazano vreme pripreme (strane 316. -320.) i kolonu „dodatno“. Ova kolona pokazuje vreme koje će biti prikazano na ekranu aparata u trenutku oglašavanja zvučnog signala.

Da biste znali preciznije za koliko vremena će se oglasiti zvučni signal, samo oduzmite vreme iz kolone „dodatno“ od ukupnog vremena pečenja.

Npr: „dodatno“ = 2:51 i „ukupno vreme“ = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 min.

Održavanje toplote: za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, možete da ostavite pripremljenu smesu u aparatu. Nakon pečenja, automatski se aktivira ciklus održavanja toplote i traje jedan sat. Na displeju je prikazano 0:00 za vreme jednosatnog držanja na toplom. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima. Treperi indikator lampica koja pokazuje da aparat radi.

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

6 SASTOJCI

Masti i ulja: masti čine hleb mekšim i ukusnijim. To će ga takođe učiniti boljim i trajnijim. Previše masti usporava podizanje. Ako koristite maslac, pobrinite se da bude ohlađen i iseckan na kockice za ravnomernu pripremu. Nemojte dodavati vreli maslac. Izbegavajte kontakt masti sa kvascem, jer mast može da spreči da se kvasac rehidrira.

Jaja: jaja obogaćuju testo, poboljšavaju boju hleba i omogućavaju mekanu strukturu hleba. Recepti su predviđeni za jaja od 50 g. Ako su jaja veća, uklonite tečnost; ako su manja, dodajte malo tečnosti.

Mleko: možete da koristite sveže mleko (hladno, osim ako nije drugačije navedeno u receptu) ili mleko u prahu. Mleko takođe ima dejstvo emulgatora koji omogućava pravilnije špljine i time bolju mekoću testa.

Voda: voda rehidrira i aktivira kvasac. Takođe hidrira skrob iz brašna i daje mekanu strukturu. Voda se može zameniti, delimično ili u celosti mlekom ili drugom tečnošću. Temperatura: pogledajte odeljak "priprema receptata" (strana 212).

Brašno: težina brašna značajno varira u zavisnosti od vrste brašna koja se koristi. U zavisnosti od kvaliteta brašna, takođe mogu da variraju i rezultati pečenja hleba. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene klimatskih uslova, upija ili gubi vlažnost. Poželjno je da umesto običnog brašna koristite "oštro", "za hleb" i brašno "za pečenje". Dodavanjem ovsenih mekinja, pšeničnih klica, raži ili brašna za integralni hleb, hleb će biti teži i manje će da naraste.

Korišćenje T55 brašna je preporučljivo, osim ako receptom nije drugačije predviđeno. U slučaju korišćenja specijalne smese brašna za hleb ili brioše ili hleba sa mlekom, ukupna težina testa ne sme da pređe 1000 g. Pogledajte preporuke proizvođača za korišćenje ovih smesa. Prosejavanje brašna takođe će uticati na rezultate: više brašna od punog zrna (tj. sadrži deo opne zrna pšenice), manje testa više se narasta i hleb je gušći.

Šećer: koristite beli, smeđi šećer ili med. Ne koristite šećer u kockama. Šećer hrani kvasac, daje hlebu dobar ukus i poboljšava zapečenost kore.

Sol: daje ukus hrani, a može regulisati aktivnost kvasca. Ne bi trebao da dođe u kontakt sa kvascem. Uz dodatak soli, testo je čvrsto, kompaktno i ne podiže se prebrzo. Takođe poboljšava strukturu testa.

Kvasac: Pekarski kvasac postoji u nekoliko oblika: sveži u kockicama, aktivni suvi kvasac koji se rehidrira ili suvi instant. Kvasac se prodaje u supermarketima, ali takođe možete da kupite sveži kvasac i u pekari. Sveži i suvi instant kvasac treba da se stavi direktno u posudu kućne pekare sa ostalim sastojcima. Pobrinite se da dobro izmrvite kockicu svežeg kvasca da bi olakšali njegovo razlaganje. Samo kvasac suvi aktivni (male granule) treba da se pomeša sa malo tople vode pre upotrebe. Izaberite temperaturu blizu 35°C jer će pri nižoj temperaturi kvasac da bude manje efikasan i mogao bi da izgubi svoje dejstvo. Budite sigurni da sledite propisane doze i ne zaboravite povećati količinu ako koristite sveži kvasac (pogledajte navedenu tabelu ekvivalencije).

Ekvivalentna količina/težina svežeg i suvog kvasca:

Sveži kvasac (u kubnim centrimetrima)

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

Sveži kvasac (u gramima)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodaci (suvo voće, masline, komadići čokolade itd.): Možete da prilagodite recepte sa svim dodatnim sastojcima koje želite da stavite:

- > kada dodajete sastojke pazite na zvučni signal, posebno kod osetljivih namirnica,
- > tvrda zrna (kao lan ili susam) možete da stavite pri početku mešenja da bi se olakšalo korišćenje aparata (npr. kod odloženog starta),
- > zamrznite čokoladne komadiće za bolje prijanjanje prilikom mešenja,
- > vrlo vlažne ili masne sastojke (npr. masline, slanina), stavite na papir da se osuše i pospite malo brašna da bi se bolje umešale u testo,
- > ako se dobro ne umese, postoji opasnost da se testo neće dobro razviti. Zato sledite količine navedene u receptima,
- > da ne ispadnu van posude.

7 PRAKTIČNI SAVETI

1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje koristite treba da budu na sobnoj temperaturi (ukoliko nije drugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izmeriti.

Tečnosti merite pomoću merice koja je u pakovanju sa aparatom. Koristite dvostruku kašiku za doziranje kojom, sa jedne strane, možete izmeriti sastojke u količini supene kašike, a s druge, kafene kašike. Nepravilno merenje može dovesti do lošijeg rezultata.

- Poštujte redosled pripreme.

- > Tečnosti (maslac, ulje, jaja, voda, mleko)
- > Šo
- > Šećer
- > Brašno, prva polovina
- > Mleko u prahu
- > Posebni čvrsti sastojci
- > Brašno, druga polovina
- > Kvasac

- Važno je precizno izmeriti količine kvasca. Zato brašno treba meriti pomoću kuhinjske vage. Koristite aktivni suvi pekarski kvasac u kesici. Osim ako nije drugačije navedeno u receptima, ne koristite prašak za pecivo.

Kad je kesica kvasca otvorena, morate ga upotrebiti u narednih 48 sati.

- Da ne bi došlo do ometanja procesa narastanja testa, savetujemo Vam da stavite sve sastojke u posudu za hleb na samom početku i da izbegavate da podižete poklopac za vreme rada (osim ako nije drugačije navedeno). Precizno poštujte redosled dodavanja sastojaka i količine navedene u receptima. Najpre se dodaju tečni, a zatim čvrsti sastojci.

Kvasac ne sme doći u dodir sa tečnim sastojcima, solju i šećerom.

- **Priprema hleba je vrlo osetljiva na temperaturu i vlagu.** U slučaju velike vrućine, savetujemo Vam da koristite tečne sastojke koji su hladniji nego što je uobičajeno. Isto tako, u slučaju hladnoće, može biti potrebno ugrijati vodu ili mleko (ali nikad nemojte preći temperaturu od 35°C). Za optimalne rezultate savetujemo da primenjujete ukupnu temperaturu od 60°C (temperatura vode + temperatura brašna + okolna temperatura). Primer: ako je okolna temperatura u vašem domu 19°C, pobrinite se da je temperatura brašna 19°C, a temperatura vode 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).

- **Ponekad je korisno proveriti stanje testa za vreme mešenja:** testo treba da ima oblik homogene lopte koja se lako može odlepiti od ivica posude.

- > ako je ostalo brašna koje se nije umešalo u testo, potrebno je dodati samo malo vode,
- > u suprotnom, biće potrebno eventualno dodati malo brašna.

Potrebno je polako dodavati (odjednom se može maksimalno dodati jedna supena kašika sastojka) i treba pričekati dok se ne utvrdi da li se stanje popravilo ili nije, pre nego što se ponovno doda neki sastojak.

- **Česta je greška mišljenje da će hleb bolje narasti dodavanjem kvasca.** Odnosno, previše kvasca čini strukturu testa krhkim, testo će mnogo narasti i splasnuti prilikom pečenja. Možete proceniti u kakvom je stanju testo neposredno pre pečenja, isprobajte ga vrhovima prstiju: testo treba da pruži blagi otpor, a otisak prstiju lagano će se povlačiti.
- Prilikom pripreme testo ne treba predugo mesiti, jer je moguće da se ne postigne očekivani rezultat nakon pečenja.

2. UPOTREBA KUĆNE PEKARE

- **U slučaju nestanka struje:** tokom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a aparat ima zaštitu koja traje sedam minuta i tokom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen tamo gde je zaustavljen. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja biće izbrisana.

- **Ukoliko planirate da pripremate dva hleba zaredom,** pričekajte jedan sat pre nego počnete drugu pripremu. U suprotnom, će biti prikazan sledeći kod greške: E01 (osim za programe 1 i 12).

- Za program baget, posle mešenja i podizanja testa, morate iskoristiti testo u roku od sat vremena posle zvučnih signala. Nakon toga, mašina se restartuje i program baget se gubi.

8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA

Da biste to postigli, treba vam kompletan pribor koji obuhvata ova funkcija: 1 pleh za pečenje (5), 2 nelepljiva dodatka za pečenje (6), 1 lopatica (7) i 1 četkica (11).

1. Na koji način ćete mešati i razviti testo

- Uključite kućnu pekaru.



- Nakon oglašavanja zvučnog signala, prema zadatoj postavci se pojavljuje program 1.
- Izaberite nivo zapečenosti.
- Ne preporučuje se pečenje na nivou koji može da prouzrokuje prekomerno zagrevanje.
- Ako izaberete 2 serije pečenja: preporučljivo je da pripremite hlebove i sačuvate ih u frižideru za drugo pečenje.
- Pritisnite taster . Svetli indikator rada aparata i trepere 2 tačke za minute. Ciklus započinje mešenjem testa, nakon čega se testo podiže.



Napomene:

- Tokom koraka mešenja, normalno je da neka mesta nisu dovoljno dobro promešena.
- Kada je smesa gotova, kućna pekarica se prebacuje u stanje mirovanja. Nekoliko zvučnih signala ukazuje vam da je izvršeno mešenje i podizanje testa, a zatim treperi indikator lampica rada aparata. Indikator za oblikovanje bageta je upaljen.

Nakon etapa mešenja i narastanja testa, treba da upotrebite testo u roku od jednog sata posle zvučnog signala. Posle tog vremena, aparat se ponovo vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju, preporučujemo da koristite program 3, to je program za pečenje bageta.

2. Primer pripreme i pečenja bageta

Pogledajte vodič za oblikovanje bageta koji će Vam pomoći u pripremi. Mi ćemo Vam pokazati na koji način funkcioniše kućna pekarica, ali nakon nekoliko pokušaja moći ćete da oblikujete hleb na sopstveni način. U svakom slučaju, uspeh je zagarantovan.

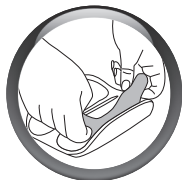


- Izvadite posudu iz aparata.
- Pospite radnu ploču brašnom.
- Uklonite testo iz posude i stavite ga na radnu ploču.
- Testom oblikujte kuglu i nožem rasecite testo na 4 dela.
- Dobićete 4 loptice jednake težine, koje treba da oblikujete u bagete.

Za dobijanje mekših bageta, ostavite da testo odstoji 10 minuta pre oblikovanja.

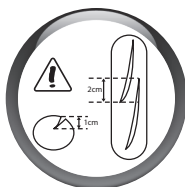
Dužina bageta treba da odgovara veličini nelepljivog pleha (otprilike 18 cm).

Možete prema želji dodati začine. Da biste to učinili, jednostavno pokvasite testo i pospite semenke susama ili maka.




- Nakon pripremanja bageta, stavite ih na nelepljive plehove.

Zatvorena ivica bageta treba da se nalazi ispod.



- Za optimalne rezultate, zarezite bagete dijagonalno odozgo koristeći nazubljenu nožić ili kuhinjske špatule da biste dobili otvore širine 1 cm.

Možete menjati izgled bageta i zarezivati ih makazama po celoj dužini.

- Uz pomoć kuhinjske četkice dobro navlažite gornju stranu bageta, a izbegavajte nakupljanje vode na nelepljivim plehovima.
- Stavite dva pleha sa nelepljivim oblogama na isporučenu rešetku.
- Postavite rešetku u kućnu pekaru umesto posude.
- Ponovo pritisnite taster  za aktiviranje programa i proces pečenja počinje.

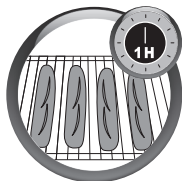
• Nakon ciklusa pečenja, možete da izaberete 2 opcije:


pečenje 4 bageta

- Isključite kućnu pekaru. Izvadite rešetku.
- Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer je rešetka vrela.
- Izvadite rešetku sa plehovima i ostavite je da se ohladi.

pečenje 8 bageta (2x4)

- Izvadite rešetku. Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer je rešetka vrela.



- Izvadite rešetku sa plehovima za pečenje i ostavite je da se ohladi..
- Izvadite preostala 4 bageta iz frižidera (koja ste prethodno zarezali i navlažili).
- Namestite ih na plehove (koji nisu vrući).
- Vratite rešetku u kućnu pekaru i ponovo pritisnite taster .
- Nakon pečenja, isključite aparat iz struje.
- Izvadite rešetku sa plehovima za pečenje i ostavite je da se ohladi.

SR




OSNOVNI HLEB (PROGRAM 4)

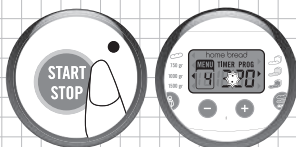
kk > kafena kašičica
sk > supena kašika

- Preplanulost kore > srednja
- Težina po komadu > 1000 g

Sastojci

Ulje > 2 sk
Voda > 325 ml
So > 2 kk
Šećer > 2 sk
Mleko u prahu > 2,5 sk
Oštro brašno > 600 g
Suvi kvasac > 1,5 kk

- 1 Za početak pripreme testa pratite korake od 1 do 7 iz dela „Upotreba“.
- 2 Zatim pokrenite program OSNOVNI HLEB, pritisnite taster . Svetli pokazivač radnog stanja. Trepere dve tačke za minute. Ciklus počinje.



- 3 Nakon sprovođenja ciklusa, pogledajte korak 11.

VAŽNO: Po istom principu možete primeniti druge tradicionalne recepte za hleb: francuski hleb, integralni hleb, slatki hleb, brzi hleb, bezglutenski hleb, neslani hleb; dovoljno je samo da odaberete odgovarajući program na tasteru meni.



BAGET (PROGRAM 1)

Da biste dobili 4 bageta od oko 100 g

kk > kafena kašičica
sk > supena kašika

- Preplanulost kore > srednja

Sastojci

Voda > 170 ml
So > 1 kk
Oštro brašno > 280 g
Suvi kvasac > 1 kk

Za pripremu ovog recepta pratite deo 9 „Pripremanje i pečenje bageta“.



Za pravljenje mekših bageta, u smesu dodajte 1 supenu kašiku ulja. Ako želite da ova 4 hleba budu pečenija, dodajte sastojcima 2 kafene kašike šećera.

9 KAKO POSTIĆI BOLJE REZULTATE

1. ZA HLEBOVE




Ne postižete željeni rezultat? Tabela koja sledi pomoćiće Vam da se lakše snađete.	PROBLEMI					
	Hleb previše raste	Hleb je splasnuo nakon što je jako narastao	Hleb nije dovoljno narastao	Nedovoljno zapečena korica	Hleb je sa strane zapečen, a iznutra nedovoljno pečen	Površina i strane hleba su brašnaste
MOGUĆI UZROCI						
Za vreme pečenja uključen je taster				●		
Nema dovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nema dovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nema dovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nema dovoljno šećera			●			
Brašno lošeg kvaliteta			●	●		
Sastojci nisu u dobroj razmeri (prevelika količina)	●					
Pretopla voda		●				
Suviše hladna voda			●			
Neodgovarajući program			●	●		

2. ZA BAGETE

Ne postizete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Testo nije svo vreme ujednačeno.	Oblik pravougaonika na početku nije pravilan ili nije jednake debljine.	Po potrebi poravnajte valjkom za testo.
Testo je lepljivo i teško mogu da se oblikuju mali hlebovi.	Ima suviše vode u smesi.	Smanjite količinu vode.
	Za pripremu smese je upotrebljena prevruća voda.	Malo pobrašnite ruke, ali ne i radnu ploču ako je moguće. Zatim nastavite s oblikovanjem malih hlebova.
Testo se kida.	Brašno nema dovoljno glutena.	Izaberite brašno za testeninu (T 45).
	Testo nije dovoljno elastično.	Ostavite da odstoji 10 minuta pre nego što ga stavite u kalup.
	Oblici su nepravilni.	Izmerite testo tako da ima jednaku veličinu.
Testo je kompaktno/ne može lako da se stavi u kalup.	Za pripremu smese je upotrebljeno malo vode.	Proverite smesu i dodajte vodu ako brašno dovoljno je upija.
	U smesi ima suviše brašna.	Oblikujete ga približno i ostavite da poprimi konačan oblik. Dodajte malo vode na početku mešenja.
	Testo je suviše mekano.	Ostavite ga 10 minuta pre stavljanja u kalup. Pospite brašnom radnu površinu što je manje moguće. Stavite u kalup i mesite testo što kraće. Nastavite da oblikujete testo u dva koraka uz 5 minuta pauze između svakog koraka.
Mali hlebovi se dodiruju i nisu dovoljno pečeni.	Nepravilan raspored na plehovima.	Razmestite testa na plehovima za bolji položaj.
	Testo je suviše tečno.	Bolje dozirajte tečnost.
		Recepti pripremljeni za jaja od 50 grama Ako su jaja velika, smanjite količinu vode.
Mali hlebovi se lepe za pleh i zagoreni su.	Prepečeno.	Odaberite slabiju zapečenost. Izbegavajte da premaz za testo pada na plehove.
	Takođe treba da navlažite testa.	Izbacite višak vode iz četkice.
	Plehovi su lepljivi.	Malo nauljite plehove pre stavljanja testa.
Mali hlebovi nisu dovoljno zapečeni.	Zaboravili ste četkicom da navlažite testo pre pečenja.	Budite oprezniji kod sledećeg pokušaja.
	Suviše ste pobrašnili male hlebove tokom oblikovanja.	Pre pečenja dobro ih navlažite četkicom i vodom.
	Okolna temperatura je previsoka (preko + 30°C).	Upotrebite hladniju vodu (otprilike 10 do 15°C) i/ili nešto manje kvasca.

Ne postizete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Mali hlebovi nisu dovoljno porasli.	Zaboravili ste dodati kvasac u smesu/nema dovoljno kvasca.	Sledite uputstvo iz recepta.
	Kvascu je možda istekao rok.	Proverite DLUO (datum do kojeg je najbolje upotrebiti proizvod).
	U smesi je premalo vode.	Proverite smesu ili dodajte vodu ako je brašno suviše upija.
	Mali hlebovi su suviše tvrdi i raskomadali su se tokom pečenja. Testo je suviše mekano.	Ne obrađujte testo predugo tokom oblikovanja.
Mali hlebovi su previše naraslii.	Suviše kvasca.	Stavite manje kvasca.
	Suviše su previše narasli.	Malo poravnajte male hlebove kada ih stavljate na plehove.
Urezi u testu nisu otvoreni.	Testo je lepljivo: sipali ste suviše vode u smesu.	Ponovite oblikovanje malih hlebova i malo pobrašnite ruke, ali ne i testo i radnu ploču.
	Sečivo nije dovoljno oštro.	Upotrebite priloženo sečivo ili, kao što je predviđeno, vrlo oštar nož sa sitnim zupcima.
	Vaši urezi su premali.	Zarežite brzim pokretom, bez zadržke.
Urezi se zatvaraju ili se ne otvaraju tokom pečenja.	Testo je suviše lepljivo: sipali ste suviše vode u smesu.	Proverite smesu i dodajte brašno ako dovoljno ne upija vodu.
	Površina testa nije bila dovoljno čvrsta tokom oblikovanja.	Ponovite tako da više razvlačite testo u trenutku kada se okreće oko palčeva.
Tokom pečenja testo se kida na stranama.	Nedovoljna dubina ureza u testu.	Pogledajte stranu 214 sa idealnim oblikom ureza.

10 VODIČ ZA REŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

PROBLEMI	REŠENJA
Lopaticice za mešanje ostaju zaglavljene u posudi za hleb.	<ul style="list-style-type: none">• Ostavite da se navlaže pre nego ih izvadite.
Lopaticice za mešanje ostaju zaglavljene u hlebu.	<ul style="list-style-type: none">• Upotrebite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za mešenje, da biste hleb izvadili iz posude (strana 208).
Nakon pritiska na taster  , ništa se ne događa.	<ul style="list-style-type: none">• Kućna pekara je pregrejana. Sačekajte 1 sat pre pokretanja 2. ciklusa (šifra greške E01).• Programiran je odloženi start.
Nakon pritiska na taster  , motor se okreće, ali testo se ne meši.	<ul style="list-style-type: none">• Posuda za hleb nije pravilno postavljena.• Nema lopatica za mešenje ili su loše postavljene.
Nakon odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	<ul style="list-style-type: none">• Zaboravili ste da pritisnete taster  nakon programiranja odloženog starta.• Kvasac je došao u dodir sa solju i/ili vodom.• Nema lopatica za mešenje.
Miris izgorelog hleba.	<ul style="list-style-type: none">• Deo sastojaka je pao pored posude za hleb: ostavite da se pekara ohladi i očistite unutrašnjost aparata vlažnim sunđerom bez sredstva za čišćenje.• Testo se preliva: prevelika količina sastojaka, posebno tečnih. Poštujte količine iz recepta.

11 GARANCIJA

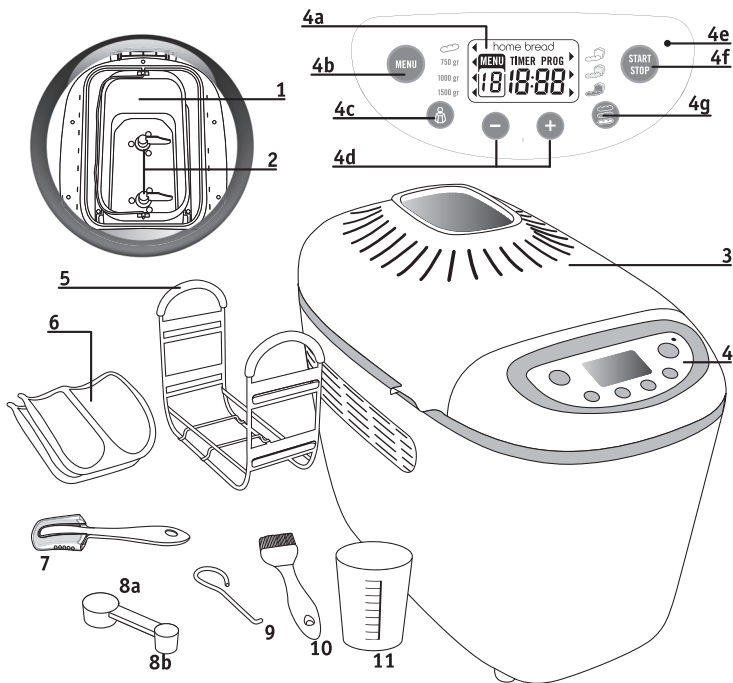
- Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. U slučaju profesionalne, neprimerene ili upotrebe koja nije u skladu sa uputstvima, proizvođač se oslobađa odgovornosti i garancija neće važiti.
- Pročitajte pažljivo uputstva pre prve upotrebe aparata: upotreba koja nije u skladu sa uputstvima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

12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

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

Hrvatski

	str.
1 OPIS	221
2 SIGURNOSNE UPUTE	222
3 PRIJE PRVE UPORABE	226
4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	233
5 CIKLUSI	234
6 SASTOJCI	234
7 PRAKTIČNI SAVJETI	236
8 PRIPREMA I PEČENJE KRUHA BAGUETTE	237
9 VODIČ ZA POBOLJŠANJE VAŠIH POSTIGNUĆA	240
10 VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA	243
11 JAMSTVO	243
12 OKOLIŠ	243
13 TABLICA CIKLUSA	316



1 OPIS

1. Posuda za kruh
 2. Lopatice za miješenje
 3. Poklopac s otvorom za nadgledanje
 4. Upravljačka ploča
 - a. Zaslom
 - a1. Pokazivač oblikovanja baguetta
 - a2. Odabir u izborniku
 - a3. Razina tamnjenja
 - a4. Odgođeno programiranje
 - a5. Prikaz vremena pečenja
 - b. Izbor programa
 - c. Odabir težine
 - d. Tipka za podešavanje odgođenog početka rada i vremena potrebnog za programe 12
 - e. Signalno svjetlo – svijetli kad je uređaj uključen
 - f. Tipka za uključenje/isključenje
 - g. Odabir razine tamnjenja
 5. Držač za pečenje baguetta
 6. 2 neprianjajuća kalupa za baguette peciva
- Pribor:**
7. Nož za zarezivanje
 8. a. Velika mjerna žlica
 - b. Mala mjerna žlica
 9. Kuka za vađenje lopatica za miješenje
 10. Kist
 11. Mjerna posuda



② SIGURNOSNE UPUTE VAŽNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi s timerom ili upravljačkim sustavom koji nije njegov sastavni dio.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kućnoj uporabi. Jamstvo ne pokriva uporabu uređaja:
 - U kuhinjama namijenjenim osoblju u dućanima, uredima i drugim radnim okruženjima,
 - U seoskim domaćinstvima,
 - U hotelima, motelima i drugim smještajnim kapacitetima, od strane gostiju,
 - U smještajnim kapacitetima koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, psihičkih ili mentalnih sposobnosti osim ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ih je ista upoznala s uputama za

uporabu. Djecu se mora nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

- Ako je priključni vod oštećen, mora biti zamjenjen od strane ovlaštenog servisa (vidi popis u jamstvenom listu), kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj smiju rabiti djeca stara 8 i više godina te osobe sa smanjenom fizičkom, osjetilnom ili mentalnom sposobnošću, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili im se daju upute za rad s uređajem na siguran način te razumiju s time povezane opasnosti. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Uređaj i njegov priključni vod držite izvan dosega djece koja su mlađa od 8 godina.
- Uređaj je namijenjen jedino kućnoj uporabi, u zatvorenom prostoru i na

nadmorskoj visini manjoj od 4 000 m.

- Oprez: mogućnost ozljede uslijed nepravilne uporabe uređaja.
- Oprez: površina grijaćeg elementa može i nakon uporabe ostati zagrijana.
- Uređaj se ne smije uranjati u vodu.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

U posudi za kruh:

- Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1500 g.
- Ne rabite više od 930 g brašna i 15 g kvasca.

Na pločama za baguette:

- Nemojte pripremati više od 450 g tijesta u jednom navratu.
- Nemojte koristiti više od 280 g brašna i 6 g kvasca tijekom jedne pripreme.
- Dijelove koji dolaze u dodir s hranom očistite krpom ili vlažnom spužvom.

- Pažljivo pročitajte upute prije prve uporabe Vašeg uređaja: proizvođač se oslobađa svake odgovornosti ukoliko se kupac ne pridržava navedenih uputa.
- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, okolišu...).
- Rabite uređaj na stabilnoj radnoj površini daleko od vode. Ni u kojem slučaju ne rabite uređaj na ugradbenim kuhinjskim elementima.
- Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže. Svaka greška kod priključivanja poništava jamstvo. Uređaj obavezno priključite na uzemljenu utičnicu. Zbog vaše sigurnosti je neophodno da uzemljenje odgovara važećim propisima u vašoj zemlji. Ukoliko nemate uzemljenu utičnicu, morate prije priključka uređaja obavezno zatražiti od ovlaštenog električara da vaše instalacije dovede u propisano stanje.
- Uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa proizvođača svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Isključite uređaj nakon prestanka uporabe te prije čišćenja.
- Nemojte rabiti uređaj ako je:
 - Priključni vod oštećen ili nespravan
 - Ako je uređaj pao na pod i pritom pokazuje vidljiva oštećenja ili neispravno radi.
 U takvom slučaju obratite se ovom ovlaštenom servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja uređaja mora obaviti ovlašten servis (vidi popis u jamstvenom listu).
- Nikada ne uranjajte uređaj, priključni vod ili utičnicu u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
- Priključni vod mora biti izvan dohvata djece.
- Priključni vod nikad ne smije biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, izvorom topline ili s oštrim rubovima.
- Ne pomičite uređaj dok je u radu.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tijekom i odmah nakon završetka pečenja. Prozor može biti vrlo vruć.**
- Ne isključujte uređaj iz struje povlačenjem za priključni vod.
- Isključivo upotrebljavajte ispravan produžni priključni vod koji je priključen na uzemljenu utičnicu i čiji kraj odgovara priključnom vodu uređaja.
- Ne stavljajte uređaj na drugi uređaj.
- Ne rabite uređaj kao izvor topline za grijanje.
- Ne rabite uređaj za pripremu nikakve druge hrane osim kruha i džema.
- Ne stavljajte papir, tkaninu, plastiku ili karton u uređaj niti na njega.
- Ukoliko se bilo koji dio uređaja slučajno zapali, ne pokušavajte vatru ugasisi vodom. Isključite uređaj iz struje i s vlažnom krpicom ugasisite vatru.
- Zbog vlastite sigurnosti, rabite samo pribor i rezervne dijelove od tvrtku-a koji odgovaraju vašem uređaju.
- **Na kraju programa uvijek rabite kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili druge vruće dijelove uređaja. Tijekom uporabe, uređaj se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite oprezni, para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Pri uporabi programa 14 (džem, kompot) pripazite na vruća isparavanja i prskanje prilikom otvaranja poklopca.**
- Izmjerena buka koju proizvodi ovaj uređaj je 69 dBa.



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

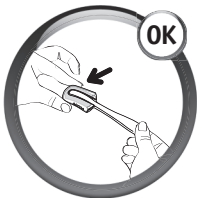
- ① Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.
- ➡ Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

3 PRIJE PRVE UPORABE



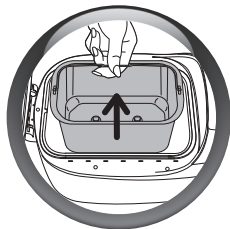
1. ODMATANJE

- Odmotajte svoj uređaj, sačuvajte jamstveni list i pažljivo pročitajte uputu za uporabu prije prve uporabe uređaja.
- Postavite uređaj na čvrstu podlogu. Uklonite svu ambalažu, naljepnice i različit pribor unutar i izvan uređaja.



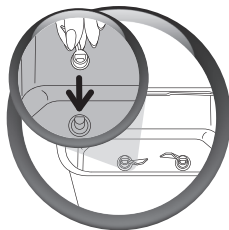
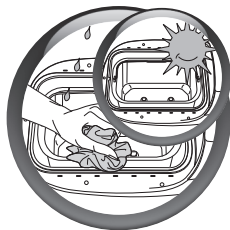
Upozorenje

- Ovaj je pribor (nož za zarezivanje kruha) vrlo oštar. Oprezno njime rukujte.



2. PRIJE UPORABE UREĐAJA

- Uklonite posudu za pečenje povlačeći ručku prema gore.



3. ČIŠĆENJE POSUDE

- Posudu uređaja očistite mokrom krpom. Dobro osušite. **Prilikom prve uporabe može se širiti blagi miris.**
- Namjestite mješalice.



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

4. ZAPOČINITE S RADOM

- Uklopite posudu za kruh.
- Pritisnite posudu s jedne, zatim s druge strane, kako bi nalegla na sponje, a kopče se dobro zakopčale s obje strane.

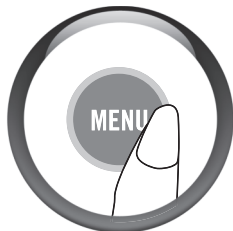
- Odmotajte priključni vod i spojite ga na uzemljenu električnu utičnicu.
- Nakon zvučnog signala, program 1 i srednja razina tamnjenja se prikazuje.






Da biste upoznali svoj pekač kruha predložimo pripremu OSNOVNOG KRUHA, za vaš prvi kruh. Vidi upute za "OSNOVNI KRUH" na 239. stranici.



5. ODABERITE PROGRAM (POGLEDAJTE TABLICU NA SLJEDEĆOJ STRANICI)

- Za svaki se program na zaslonu pojavljuju prethodno definirane postavke. Stoga ručno trebate odabrati željene postavke.
- Izbor jednog programa pokreće slijed etapa koje se automatski odvijaju jedna za drugom.



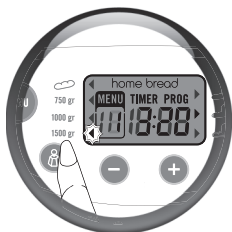
- Pritisnite na tipku "menu" koja vam omogućuje odabir određenog broja različitih programa. Uzastopno pritišćite tipku "menu".
- Vrijeme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na zaslonu.

DODACI		OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U IZBORNIKU
	1. Baguette	<p>Program Baguette omogućava vam da sami napravite kruh baguette.</p> <p>Ovaj program se odvija u 2 faze.</p> <p>1.faza > Miješenje i podizanje tijesta</p> <p>2.faza > Pečenje</p> <p>Ciklus pečenja odvija se nakon praviljenja baguetta (kako bi vam pomogli u izradi baguetta, poklanjamo vam vodič za njihovu pripremu pomoću ovog aparata za hleb).</p>
	2. Slatki baguette	Za slatka peciva: bečka, mliječni kruh (milchbrot), brioché itd.
	3. Pečenje baguetta	<p>Program 3 omogućava pečenje baguetta od unapred pripremljenog tijesta. Ovaj aparat se ne smije ostaviti bez nadzora za vreme korišćenja programa 3. Za prekidanje ciklusa prije završetka, ručno zaustavite program dužim pritiskom na tipku .</p>
	4. Osnovni kruh	Program 4 dopušta pripremu prema većini recepata za bijeli kruh s pšeničnim brašnom.
	5. Francuski kruh	Program 5 odgovara receptu za tradicionalni bijeli, prozračniji francuski kruh.
	6. Integralni kruh	Odaberite program 6 kada koristite brašno za kruh od cjelovitih žitarica.
	7. Slatki kruh	Program 7 je prilagođen receptima koji sadržavaju više masnoća i šećera. Koristite li već pripremljena tijesta za briše ili mliječni kruh, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g tijesta.
	8. Super brzi bijeli kruh	Program 8 je posebno razrađen za pripremu prema receptima za BRZI kruh, koji ćete naći u knjižici recepata uz vaš uređaj. Za ovaj recept, voda treba biti na temperaturi od maksimalno 35°C.
9. Kruh bez glutena	<p>Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, ozimi pir, itd...). Posudu za kruh treba sustavno čistiti kako bi se izbjegla opasnost od onečišćenja s drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uvjerite se da i kvasac koji koristite također ne sadržava gluten. Gustoća bezglutenskih vrsta brašna ne dopušta izradu optimalnog tijesta. Stoga je, prilikom miješenja, potrebno izgladiti rubove tijesta pomoću mekane plastične lopatice. Kruh bez glutena bit će gušći i svjetliji nego običan kruh. Da biste prilagodili boju kore, jednostavno promijenite vrijeme pripreme.</p>	

DODACI	OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U IZBORNIKU	
	10. Kruh bez soli	Smanjenom potrošnjom soli smanjuju se opasnosti o obolijevanja od bolesti srca i krvnih žila.
	11. Kruh bogat omega-3 masnim kiselinama	Ovaj kruh bogat je omega-3 masnim kiselinama zahvaljujući receptu koji je nutritivno uravnotežen i kompletan. Omega-3 masne kiseline doprinose pravilnom funkcioniranju kardio-vaskularnog sustava.
	12. Pečenje štruca	Program za pečenje dopušta samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, s time da je podešavanje moguće u desetminutnim razmacima uz svjetlu, srednju ili tamnu razinu tamnjenja. Možete ga izabrati samog i rabiti: a) zajedno s programom za dizana tijesta, b) za podgrijavanje već pečenog i ohlađenog kruha ili da biste njegovu koru učinili hrskavijom, c) za završetak pečenja u slučaju duljeg nestanka struje za vrijeme jednog ciklusa pečenja kruha. Ovaj program ne dopušta pečenje pojedinačnih kruhova. Pekač kruha ne smije biti ostavljen bez nadzora pri korištenju programa 12. Za prekidanje ciklusa prije njegova kraja, ručno zaustavite program dugim pritiskom na tipku .
	13. Krušno tijesto	Program za dizana tijesta ne predviđa pečenje. Odgovara programu za miješenje i dizanje bilo kojeg dizanog tijesta. Npr.: tijesto za pizzu.
	14. Kolač	Program 14 omogućava pripremu slastica i kolača s praškom za pecivo. Za ovaj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.
	15. Džem	Program 15 automatski kuha džem u posudi. Potrebno je izvaditi koštice i grubo narezati voće.
	16. Tjestenina	Program 16 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za nedizana tijesta. Npr.: tjestenina, rezanci.

Pažnja: za najbolje rezultate pri izradi bečkih bagueta, slijedite ovaj redoslijed dodavanja sastojaka:


- Hladna voda izravno iz hladnjaka
- djelomično obrano mlijeko izravno iz hladnjaka
- Ohlađeno brašno
- Vrećice pripravljen
- Vrećice kvasca
- Narezani maslac izravno iz hladnjaka



6. ODABERITE TEŽINU KRUHA


- Težina kruha se podešava po prethodno definiranim postavkama na 1.500 g. Navedena težina je indikativna
- Neki recepti ne dozvoljavaju izradu kruha od 750 g.
- **Za preciznije podatke, pogledajte detalje receptata.**
- **Nema mogućnosti postavljanja težine za programe od 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16**

Za programe 1 to 2, možete odabrati sljedeće težine :

- Približno 400 g za 1smjesu (2 do 4 peciva), **pali se svjetlosni signal nasuprot 750 g.**
- Približno 800 g za 2 smjese (4 do 8 peciva), **pali se svjetlosni signal nasuprot 1500 g.**
- Pritisnite tipku  da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Pali se signalno svjetlo naspram odabrane težine.




7. ODABIR RAZINE TAMNJENJA KRUHA

- Razina tamnjenja kruha podešava se na srednju razinu prema prethodno definiranim postavkama.
- Nema mogućnosti podešavanja tamnjenja u programima 13, 15, 16. Postoji mogućnost odabira tri razine: NISKO/SREDNJE/VISOKO
- Da bi se promijenila prethodna postavka podešenja, pritisnite tipku  dok se ne upali signalno svjetlo naspram odabrane postavke.

HR



8. ZAPOČNITE PROGRAM

- Za pokretanje odabranog programa, pritisnite tipku  . Program počinje. Prikazano je vrijeme koje odgovara programu. Dalje faze provode se automatski jedna za drugom.

9. KORISTITE PROGRAM S ODGOĐENIM POČETKOM RADA

- **Možete programirati pečenje s odgođenim početkom pečenja, do 15 sati unaprijed. Timer nije dostupan kod programa 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

Ova faza se odvija nakon odabira programa, razine tamnjenja i težine.

Prikazuje se vrijeme programa. Izračunajte vremensku razliku između pokretanja programa i vremena kada želite da bude gotovo. Uređaj automatski uključuje trajanje programa ciklusa. Koristite tipke **+** **-** i prikazat će se izračunato vrijeme (**+** prema gore i prema dolje **-**). Brzim pritiskom dodajete 10 minuta u koracima. Držeći pritisnutim dulje, dodajete 10 min kontinuirano.

Primjer 1: sada je 20:00 sati i želite da vaš kruh bude spreman u 7:00 ujutro. Programirajte 11 sati pomoću tipke **+** i **-**. Pritisnite tipku **START/STOP**. Zvučni signal se emitira.

PROG se prikazuje i dvije točkice na timeru bljeskaju. Odbrojavanje počinje. Pilot lampica zasvijetli.

Ako pogriješite ili želite promijeniti vremensku postavku, pritisnite i držite tipku **START/STOP** dok se emitira zvučni signal. Zadano vrijeme se prikazuje.

Započnite ponovno.

Primjer 2: U slučaju baguette programa 1, sada je 08:00 i želite da vaši bagueti budu spremni u 19:00 h. Programirajte 11 sati pomoću **+** i **-** tipke. Pritisnite START / STOP tipku.

Zvučni signal se emitira. PROG se prikazuje i dvije točkice na timeru bljeskaju. Odbrojavanje počinje. Pilot lampica zasvijetli. Ako pogriješite ili želite promijeniti vremensku postavku, pritisnite tipku i držite dok se ne emitira zvučni signal. Zadano vrijeme se prikazuje.

Započnite ponovno .

NAPOMENA: trebate planirati oblikovanje baguetta 47 min. prije kraja vremena kuhanja (tj. u 18:13) ili, ako pripremate dvostruku smjesu, 2X47 min. prije kraja vrijeme kuhanja (tj. na 17:26).

Za pripremu ostalih programa peciva, vidjeti tablicu s vremenima pripreme na str. 316.

Vrijeme oblikovanja za pojedine programe peciva nije uključeno u izračun odgođenog početka vremena.

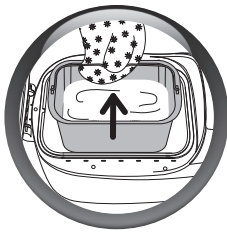
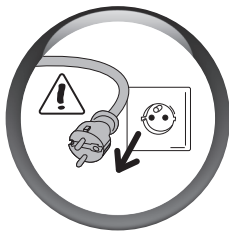
Neki sastojci su kvarljiviji. Nemojte rabiti odgođeni start za recepte koji sadrže: svježe mlijeko, jogurt, sir ili svježe voće.

U programu odgođenog starta, tihi mod se automatski aktivira.

10. ZAUSTAVITE PROGRAM

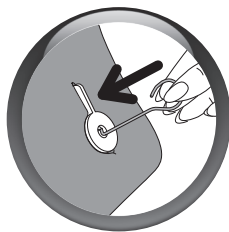
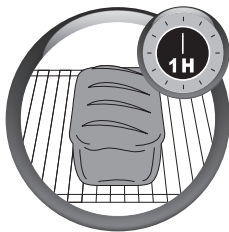


- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na zaslonu se pokazuje 0:00. Čuje se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svjetla koje pokazuje da uređaj radi.
- Za zaustavljanje programa u tijeku ili poništenje programiranog odgođenog početka rada, 5 sekundi držite potisnutu tipku



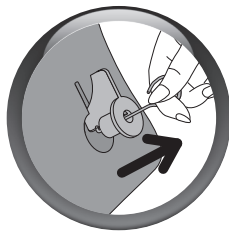
11. IZVADITE KRUH IZ POSUDE (Ova se etapa ne odnosi na «Peciva»)

- Na kraju ciklusa pečenja isključite pekač kruha.
- Izvadite kalup povlačenjem ručke prema gore. Uvijek rabite rukavice jer su ručka i unutarnja strana poklopca vruće.



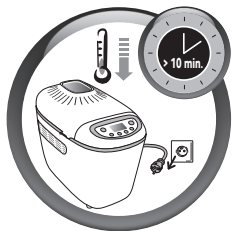
- Izvadite još vruć kruh iz kalupa i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.
- Može se dogoditi da lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u kruhu prilikom vađenja iz kalupa. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica, na sljedeći način:

- > kad je kruh izvađen iz kalupa, položite ga još toplog na bok i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,
- > umetnite kuku za vađenje lopatica u osovinu lopatice za miješenje i blago povucite kako biste je uklonili.
- > ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za miješenje,
- > podignite iznova kruh i ostavite ga da se hladi na rešetki.

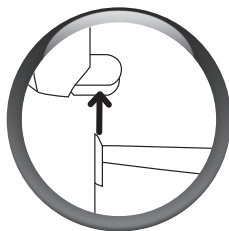
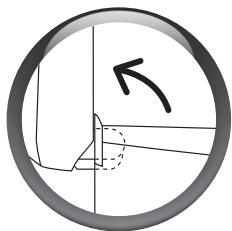


- Kako bi se očuvao neprianjajući sloj na posudi, ne rabite metalne predmete za vađenje kruha iz kalupa.

4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Izvadite priključni vod uređaja iz utičnice i ostavite da se uređaj ohladi tako što ćete odignuti poklopac.
- Odvojite poklopac ukoliko trebate preokrenuti uređaj.
- Vlažnom spužvom očistite vanjsku i unutarnju stranu uređaja. Dobro osušite.
- Operite vrućom vodom i sapunicom posudu za kruh, lopatice za miješenje, postolje za pečenje i neprianjajuće kalupe.
- Ako lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u posudi, namočite ih na 5 do 10 minuta.



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



- Niti jedan dio uređaja nije podoban za pranje u perilici posuđa.
- Ne koristite sredstva za čišćenje u kućanstvu, abrazivna sredstva za čišćenje niti alkohol. Rabite mekanu i vlažnu krp.
- Ne uranjajte tijelo uređaja ili poklopac u vodu niti druge tekućine.
- Ne spremajte postolje za pečenje, kao ni neprianjajuće kalupe u posudu kako ne biste oštetili neprianjajući sloj.

5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA KRUHA

Tablica na stranicama 316-320 opisuje cikluse programa.

Miješenje Miješenjem se oblikuje struktura tijesta kako bi se ono bolje dignulo.	> Mirovanje Omogućava tijestu da se opusti kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja.	> Dizanje Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje što rezultira dizanjem tijesta i stvaranjem arome.	> Pečenje Pretvara tijesto u ukusni kruh s mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	> Održavanje topline Na ovaj se način kruh, nakon pečenja, održava toplim. Međutim, preporučuje se izvaditi kruh iz posude čim prije.
--	---	---	---	---

Miješenje:



Tijekom ovog ciklusa, osim u programima 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, imate mogućnost dodavati sastojke: suho voće, masline, kockice slanine, itd...Zvučni signal vam govori kada trebate intervenirati.

Dok su navedeni programi u tijeku, pritisnite tipku MENU jednom kako biste saznali koliko vremena je ostalo do signala "Dodaj sastojke".

Kod programa 1 i 2 dvaput pritisnite gumb MENU kako biste saznali vrijeme do stavljanja bageta u kalup.



Pogledajte tablicu koja pokazuje vrijeme pripreme (strane 316-320) i stupac "dodatno". Ovaj stupac pokazuje vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu aparata kada se začuje zvučni signal. Da biste točnije znali za koliko će se oglasiti zvučni signal, oduzmite vrijeme iz stupca "dodatno" od ukupnog vremena pečenja.

Npr: "dodatno" = 2:51 i "ukupno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati po isteku 22 min.

Održavanje topline: za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, možete ostaviti smjesu u uređaju. Jednosatni ciklus održavanja topline automatski se pokreće nakon pečenja. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima.

Treperi signalno svjetlo koje pokazuje da uređaj radi.

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

6 SASTOJCI

Masti i ulja: masti naprave kruh mekšim i ukusnijim. Previše masti usporava rast. Ako koristite maslac, pobrinite se da je hladan i narežite ga na kocke i ravnomjerno rasporedite u smjesu. Nemojte dodati topao maslac. Izbjegavajte da masnoće dolaze u dodir s kvascem jer bi masnoća mogla spriječiti da se kvasac rehidrira.

Jaja: Jaja obogaćuju tijesto, poboljšavaju boju i potiču dobar razvoj unutrašnjosti. Recepti su izračunati za jedno srednje jaje od 50 g, ako su jaja veća, dodajte manje tekućine, a ako su jaja manja morat ćete dodati malo više tekućine.

Mlijeko: možete koristiti svježe mlijeko (hladno, osim ako nije drugačije navedeno u receptu) ili mlijeko u prahu. Mlijeko također ima emulgirajući učinak koji stvara pravilne zračne stanice i stoga daje unutrašnjosti kruha dobar izgled.

Voda: Voda rehidrira i aktivira kvasac. Također hidratizira škrob u brašnu i omogućuje da se unutrašnjost kruha formira. Voda se može djelomično ili u potpunosti zamijeniti mlijekom ili drugim tekućinama. Temperatura: vidi stavku u "pripremi receptata" (str. 236).

Brašno: težina brašna značajno varira ovisno o vrsti brašna koje se rabi. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja kruha također mogu varirati. Držite brašno u hermetički zatvorenim posudama jer reagiraju na klimatske uvjete, bilo da apsorbiraju ili gube vlagu. Poželjno je da koristite kvalitetnu vrstu brašna. Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raženih ili čak cjelovitih žitarica u tijesto, dat će kruhu težinu i neće se u potpunosti dignuti.

Rabljenje T55 brašna se preporuča, osim ako nije drugačije navedeno u receptima. Ako rabite posebne vrste mješavine brašna za kruh ili briše ili mliječni kruh, pazite da ukupna količina ne prelazi iznos od 1.000 g tijesta. Vidi preporuke proizvođača za korištenje tih mješavina. Prosijavanje brašna također utječe na rezultate: što je brašno potpunije je (tj. sadrži dio mahuna zrna pšenice, tijesto će se manje dići i kruh će biti teži.

Šećer: rabite bijeli ili smeđi šećer ili med. Nemojte rabiti šećer u kocki. Šećer hrani kvasac, daje kruhu dobar okus i poboljšava rumenilo kore.

Sol: daje kruhu okus i regulira aktivnost kvasca. Ne bi trebao doći u dodir s kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i ne raste prebrzo. On također poboljšava strukturu tijesta.

Kvasac: pekarski kvasac dolazi u nekoliko oblika: svježi u kockicama, suhi aktivni kvasac za rehidraciju ili instant suhi kvasac. Svježi ili instant kvasac trebao biti izravno bi umiješan s drugim sastojcima. Međutim, svježi kvasac možete razlomiti prstima i dodati u smjesu. Samo suhi aktivni kvasac (koji dolazi u malim lopticama) treba miješati s malo tople vode prije uporabe. Idealna temperatura je oko 35 °C, ispod toga će biti manje učinkovit, a iznad toga riskira izgubiti svoju djelatnost. Pobrinite se da se zadržite na preporučenim dozama i razmišljajte o množenju količine, ako koristite svježi kvasac (vidi tablicu ispod).

istovjetna količina / težina između suhog kvasca i svježeg kvasca:

Osušeni kvasac (cc)

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

Svježi kvasac (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodaci (orašasti plodovi, masline, čokolada, itd.): možete obogatiti recepte sa svim dodacima koji vam se sviđaju, pazite da:

> obratite pozornost na zvučni signal za dodavanje sastojaka, osobito najviše krhkih

> čvršće žitarice (kao što su lan ili sezam) mogu biti uključeni od samog početka miješenja

> zamrznite čokoladu, tako da je otpornija na miješenje.

> vrlo mokri ili jako masni sastojci moraju biti dobro ocijeđeni (npr. masline ili slanina), osušite ih na kuhinjskom papiru i lagano pospite brašnom za bolje stapanje sa smjesom i glatkoću

> sastojci ne bi trebali biti dodani u prevelikim količinama, postoji rizik od ometanja ispravnog razvoja tijesta - držite se količina navedenih u receptima

> dodaci neće ispadati iz posude za pečenje

7 PRAKTIČNI SAVJETI

1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje rabite trebaju biti na sobnoj temperaturi (ukoliko nije drugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izvagati.

Tekućine mjerite pomoću isporučene mjerne posude. Rabite dvostruku žlicu za doziranje kojom, s jedne strane, možete izmjeriti sastojke u količini velike žlice, a s druge, male žlice. Nepravilno mjerenje može dovesti do nezadovoljavajućeg rezultata.

- Poštujte redosljed pripreme:

- > Tekućine (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
- > Šol
- > Šećer
- > Brašno, prva polovina
- > Mlijeko u prahu
- > Posebni čvrsti sastojci
- > Brašno, druga polovina
- > Kvasac

- Važno je precizno izvagati količine brašna. Zato brašno treba izvagati pomoću kuhinjske vage. Rabite aktivni suhi pekarski kvasac u vrećici. Osim ako nije drugačije navedeno u receptima, ne koristite prašak za pecivo.

Kad je vrećica s kvascem otvorena, kvasac treba biti upotrijebljen u roku od 48 sati.

- Da ne bi došlo do ometanja procesa dizanja tijesta, savjetujemo vam da stavite sve sastojke u posudu za kruh na samom početku te da izbjegavate podizati poklopac za vrijeme rada (osim ako nije drugačije navedeno). Precizno poštujte redosljed dodavanja sastojaka i količine navedene u receptima.

Najprije se dodaju tekući, a zatim čvrsti sastojci. **Kvasac ne smije doći u dodir s tekućim sastojcima, soli i šećerom.**

- **Priprema kruha je vrlo osjetljiva na temperaturu i vlagu.** U slučaju velike vrućine, savjetuje se koristiti tekuće sastojke koji su hladniji nego što je uobičajeno. Isto tako, u slučaju hladnoće, može biti potrebno ugrijati vodu ili mlijeko (ali nikad nemojte prijeći temperaturu od 35°C). Za najbolje rezultate, preporučujemo vam da ukupnu temperaturu držite na 60 °C (temperatura vode + temperatura brašna + temperatura zraka). Na primjer: ako je temperatura zraka u vašem domu 19 °C, pobrinite se da je temperatura brašna 19 °C a temperatura vode 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).

- **Ponekad je korisno provjeriti stanje tijesta za vrijeme miješenja:** tijesto treba imati oblik homogene lopte koja se dobro odljepljuje od stijenki posude.

- > ako je ostalo brašna koje se nije umiješalo u tijesto, potrebno je dodati samo malo vode,
- > u suprotnom, trebat će eventualno dodati malo brašna.

Ove je korekcije potrebno napraviti vrlo polagano (odjednom se može maksimalno dodati 1 velika žlica sastojka) te treba pričekati dok se ne utvrdi je li se stanje poboljšalo ili nije, prije nego se ponovno doda neki sastojak.

- **Cesta je pogreška misliti da će kruh dodavanjem kvasca bolje narasti.** Odnosno, previše kvasca čini strukturu tijesta krhkijom, tako da će se tijesto jako dignuti te splasnuti prilikom pečenja. Možete ocijeniti u kakvom je stanju tijesto netom prije pečenja, blago ga isprobavši vršcima prstiju: tijesto treba pružati lagani otpor, a otisak prstiju treba se malo po malo povlačiti.

- Prilikom pripreme tijesta, ne treba ga predugo mijesiti, jer je moguće da ne postignete očekivani rezultat nakon pečenja.

2. UPORABA VAŠEG PEKAČA KRUHA

- **U slučaju nestanka struje:** tijekom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a stroj ima 7-minutnu zaštitu tijekom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen ondje gdje je stao. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja bit će izbrisana.

- **Ukoliko planirate pripremati 2 kruha zaredom,** pričekajte 1 h prije nego započnete drugu pripremu. U suprotnom, bit će prikazan sljedeći kôd pogreške: E01. (osim za programe 1 i 12).


- Za program baguette, nakon miješenja i podizanja tijesta, morate iskoristiti tijesto u roku od jednog sata nakon zvučnih signala. Nakon toga, aparat se restartuje i program baguette se gubi.

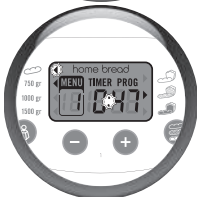
8 PRIPREMA I PEČENJE KRUHA BAGUETTE

Za pripremu ovog kruha potrebni su vam svi dodaci namijenjeni ovoj funkciji: 1 pladanj za pečenje baguetta (5), 2 ploče za pečenje baguetta (6), 1 pribor za rezanje (7) i 1 kist za tijesto (11).

1. Kako zamijesiti tijesto i pustiti ga da naraste



- Uključite pekač.
- Nakon zvučnog signala, program 1 prikazuje se automatski.
- Odaberite razinu tamnjenja
- Ako se odlučite za pečenje u 2 serije: poželjno je da se oblikuju peciva i drže u frižideru do pečenja.
- Pritisnite tipku . Pilot zasvijetli i dvije točkice na timeru bljeskaju. Miješenje tijesta počinje, a potom se tijesto diže.



Napomena:

- Tijekom miješenja, normalno je da neki dijelovi nisu dobro izmješani. Kada je priprema završena se prebacuje na standby.
- Nekoliko akustičnih signala reći će vam kada je tijesto izmješano i kada se diglo, i pilot svjetlo također treperi. Pokazivač za oblikovanje bageta počinje svijetliti.

Nakon etapa miješenja i dizanja tijesta, trebate upotrijebiti tijesto u roku od jednog sata nakon što su se čuli zvučni signali. Nakon tog vremena, pekač kruha se iznova vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju preporučujemo da upotrijebite program 3, predviđen za pečenje bageta.

2. Primjer pripreme i pečenja baguetta

Za dodatnu pomoć pogledajte priloženi vodič za oblikovanje baguetta. Ondje vam otkrivamo pekarske trikove, međutim, nakon nekoliko pokušaja, vi ćete imati svoj vlastiti način rada. Bez obzira na način, rezultat je zajamčen.



- Ukonite pladanj iz uređaja.
- Pobrašnite radnu površinu.
- Premjestite tijesto iz pladnja na radnu površinu.
- Oblikujte tijesto u kuglu i nožem podijelite na 4 dijela.
- Dobit ćete 4 komada jednake težine koja će biti oblikovana u baguette.

Za lakše baguette, ostavite komade tijesta da odmaraju 10 minuta prije oblikovanja.

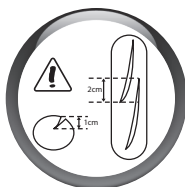
Duljina baguetta mora odgovarati pladnju (otprilike 18 cm).

Okuse možete mijenjati dodavanjem sastojaka. Navlažite komad tijesta i uvaljajte u sjemenke maka ili sezam.




- Nakon pripreme baguetta, rasporedite ih na neprianjajući pladanj.

Spoj baguetta trebao bi biti na dnu.



Za najbolje rezultate, zarezite gornji dio baguetta dijagonalno nazubljenim nožem ili uključenim priborom za rezanje, tako da dobijete otvor od 1 cm.

Možete promijeniti izgled baguetta zarezujući ga škarama cijelom duljinom.


- Rabite isporučeni kist za tijesto, obilno navlažite vrhove baguetta, izbjegavajući nakupljanje vode gomilajućim na neprianjajućim pladnjevima.
- Stavite dva neprianjajuća pladnja na isporučeno postolje
- Instalirajte postolje u pekaču umjesto pladnja
- Pritisnite tipku  za ponovno pokretanje programa i započnite pečenje baguetta.

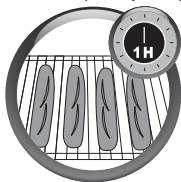
• Na kraju ciklusa pečenja, postoje dvije mogućnosti:

Kad pečete 4 baguetta

- Isključite pekač. Uklonite postolje.
- Uvijek koristite rukavice jer je vrlo vruće.
- Uklonite baguette iz neprianjajućih pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na postolju

Kad pečete 8 baguetta (2x4)

- Uklonite postolje. Uvijek koristite rukavice jer je vrlo vruće.
- Uklonite baguette iz neprianjajućih pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na postolju.
- Uzmite ostala četiri baguetta iz hladnjaka (već opuštena i navlažena).
- Smjestite ih na ploče (pazite da se ne opečete).
- Stavite postolje u uređaj i pokrenite ponovno ciklus pečenja .
- Na kraju pečenja možete isključiti uređaj.
- Uklonite baguettee iz pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na stalku.



HR




OSNOVNI KRUH (PROGRAM 4)

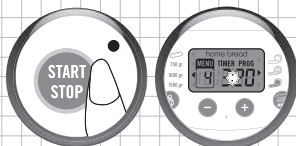
k. > kafena žličica
vž > velika žlica

- Preplanulost kore > srednja
- Težina po komadu > 1000 g

Sastojci

Ulje > 2 vž
 Voda > 325 ml
 Sol > 2 kž
 Šećer > 2 vž
 Mlijeko u prahu > 2,5 vž
 Oštro brašno > 600 g
 Suhi kvasac > 1,5 kž

- 1 Za početak pripreme tijesta pratite korake od 1 do 7 iz dijela "Uporaba".
- 2 Zatim pokrenite program OSNOVNI KRUH, pritisnite tipku . Indikator rada svijetli. Trepere dvije tačke za minute. Ciklus počinje.



- 3 Na kraju ciklusa pogledajte korak 11.

VAŽNO: Po istom principu možete primjeniti druge tradicionalne recepte za kruh: francuski kruh, integralni kruh, slatki kruh, brzi kruh, bezglutenski ktuh, neslani kruh; samo odaberite odgovarajući program na tipki izbornik.



BAGUETTE (PROGRAM 1)

Za dobijanje 4 baguetta od oko 100 g

k. > kafena žličica
vž > velika žlica

- Preplanulost kore > srednja

Sastojci

Voda > 170 ml
 Sol > 1 kž
 Oštro brašno > 280 g
 Suhi kvasac > 1 kž








Za pripremu ovog recepta, pogledajte dio 9 "Priprema i pečenje baguetta".



Za pravljenje mekših baguetta, dodajte 1 veliku žlicu ulja u smjesu. Ako želite da ova 4 kruha budu pečenija, dodajte sastojcima 2 kafene žličice šećera.

9 VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

1. ZA KRUHOVE




Ne postižete željeni rezultat? Ova će vam tablica pomoći da se lakše snađete.	PROBLEMI					
	Kruh previše raste	Kruh je splasnuo nakon što je jako narastao	Kruh nije dovoljno narastao	Nedovoljno zapečena korica	Kruh je sa strane zapečen, a iznutra nedovoljno pečen	Pobrašnjene strane i dno kruha
MOGUĆI UZROCI						
Dotaknuta je tipka  za vrijeme pečenja				●		
Nema dovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nema dovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nema dovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nema dovoljno šećera			●			
Brašno loše kvalitete			●	●		
Sastojci nisu u dobrim odnosima (prevelika količina)	●					
Pretopla voda		●				
Prehladna voda			●			
Neprikladan program			●	●		

2. ZA BAGUETTE

Ne postizete željeni rezultat? Ova će vam tablica pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Tijesto nije ravnomjerno raspoređeno.	Oblik inicijalnih pravokutnika nije pravilan ili nema istu debljinu.	Razvaljajte pomoću valjka za tijesto ako je potrebno.
Tijesto je ljepljivo; teško je oblikovati peciva.	Stavili ste previše vode.	Smanjite količinu vode.
	Dodali ste pretoplu vodu u smjesu.	Lagano pobrašnite ruke ali ne i tijesto i radnu površinu i nastavite izrađivati peciva.
Tijesto se lomi.	Brašnu nedostaje glutena.	Rabite namjensko brašno. (T 45).
	Tijesto nije fleksibilno.	Ostavite da odmara 10 minuta prije oblikovanja.
	Oblici su nepravilni.	Izvažite komade tijesta tako da budu iste veličine.
Tijesto je kompaktno/teško za oblikovanje.	Dodajte još vode.	Provjerite recept ili dodajte vode ukoliko se brašno nije u potpunosti apsorbiralo.
	Stavili ste previše brašna.	Oblikujte tijesto ugrubo i ostavite da odmara prije ponovnog oblikovanja. Prije miješenja dodajte malo vode.
	Tijesto je previše izrađeno.	Pustite da odmara prije oblikovanja. Minimalno pobrašnite radnu ploču. Oblikujte tijesto minimalno ga izrađujući. Oblikujte tijesto u 2 faze s po 5 minuta pauze između.
Peciva su se spojila i nisu dobro pečena.	Nepravilno su postavljena na pladanj.	Povećajte prostor između peciva na pladnju.
	Tijesto je prevodeno.	Dodajte točnu količinu tekućine.
		Recepti sadrže jaja težine 50 gr. Ako su jaja veća, smanjite količinu vode.
Peciva su se zalijepila za ploču i izgorila.	Previše sastojka za tamnjenje.	Odaberite nižu razinu tamnjenja. Spriječite da sastojak za tamnjenje curi na pladanj.
	Previše ste navlažili komade tijesta.	Uklonite višak vode.
	Pladnjevi su ljepljivi.	Lagano nauljite pladnjeve prije nego stavite tijesto.
Peciva nisu dovoljno tamna.	Zaboravili ste ih navlažiti prije pečenja.	Obratite pozornost na sve korake.
	Stavili ste previše brašna prilikom oblikovanja.	Navlažite ih dovoljno prije pečenja.
	Temperatura u prostoriji je previsoka (+ 30°C).	Rabite hladnu vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.

Ne postizete željeni rezultat? Ova će vam tablica pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Peciva nisu dovoljno narasla.	Zaboravili ste dodati kvasac/ nedovoljno kvasca.	Slijedite recept.
	Vaš kvasac je možda star.	Provjerite datum isteka roka trajanja.
	Receptu je potrebno više vode.	Provjerite recept ili dodajte vodu ako ju brašno previše upija.
	Prilikom oblikovanja, pecivo je previše stisnuto. Tijesto ste previše izradili.	Izradite tijesto što je manje moguće tijekom oblikovanja.
Peciva su previše narasla.	Previše kvasca.	Stavite manje kvasca.
	Tijesto se previše diglo.	Malo pritisnite peciva prije nego ih stavite peći.
Zarezi u tijestu nisu se otvorili.	Tijesto je ljepljivo: stavili ste previše vode.	Lagano pobrašnite ruke i ponovno oblikujte peciva, Tijesto i radnu površinu pobrašnite što je manje moguće.
	Oštrica nije dovoljno oštra.	Rabite isporučeni pribor ili vrlo oštar nazubljen nož.
	Rezovi nisu dovoljno čvrsti.	Režite brzim pokretima, bez oklijevanja.
Rezovi se zatvaraju i ne otvaraju tijekom pečenja.	Tijesto je ljepljivo: stavili ste previše vode.	Provjerite recept ili dodajte brašna.
	Površina tijesta nije dovoljno rastegnuta tijekom oblikovanja.	Započnite ponovno, vukući tijesto više.
Tijesto se tijekom pečenja raspada na krajevima.	Zarez na tijestu nije dovoljno dubok.	Vidi stranicu 238 za idealan oblik zarezna dubok.

10 VODIČ ZA OTKLANJANJE TEHNIČKIH POTEŠKOĆA

PROBLEMI	RJEŠENJA
Lopaticice za miješenje ostaju zaglavljene u posudi za kruh.	<ul style="list-style-type: none">• Ostavite da se namoče prije nego ih izvadite.
Lopaticice za miješenje ostaju zaglavljene u kruhu.	<ul style="list-style-type: none">• Uporabite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za miješenje, kako biste kruh izvadili iz posude (stranica 232).
Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne događa.	<ul style="list-style-type: none">• Uređaj je prevruć. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa (šifra greške E01).• Programiran je odgođeni start.
Nakon pritiska na tipku  , motor se okreće, ali tijesto se ne mijesi.	<ul style="list-style-type: none">• Posuda za kruh nije pravilno postavljena.• Nema lopatica za miješenje ili su loše postavljene.
Nakon odgođenog početka rada, kruh nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	<ul style="list-style-type: none">• Zaboravili ste pritisnuti tipku  nakon programiranja odgođenog početka rada.• Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom.• Nema lopatica za miješenje.
Miris izgorjenog kruha.	<ul style="list-style-type: none">• Dio sastojaka je pao pokraj posude za kruh: ostavite da se pekač ohladi i očistite unutrašnjost uređaja s vlažnom spužvom bez sredstva za čišćenje.• Tijesto se prelijeva: prevelika količina sastojaka, posebno tekućih. Poštujte količine iz recepata.

11 JAMSTVO

- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu. U slučaju profesionalne, neprimjerene ili upute koja nije u skladu s uputama za uporabu, proizvođač se oslobađa odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Pročitajte pažljivo upute za uporabu prije prve uporabe vašeg uređaja: uporaba koja nije sukladna uputama za uporabu oslobađa tvrtku svake odgovornosti.

12 ZAŠTITA OKOLIŠA

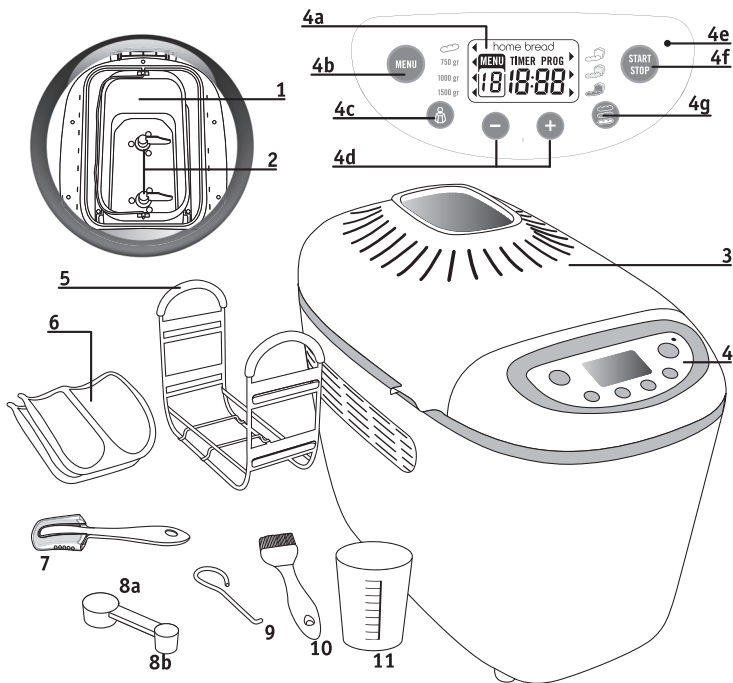
- Sukladno zakonima i propisima koji su na snazi, svaki neispravan uređaj treba biti trajno proglašen neuporabivim: iskopčajte iz struje i prerežite priključni vod prije nego bacite uređaj.

Slovensko

stran

1 OPIS	245
2 VARNOSTNA NAVODILA	246
3 PRED PRVO UPORABO	250
4 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	257
5 CIKLI	258
6 SESTAVINE	258
7 KORISTNI NASVETI	260
8 PRIPRAVA IN PEKA ŠTRUC	261
9 VODIČ ZA IZBOLJŠANJE VAŠE PEKE	264
10 ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH NEPRAVILNOSTI	267
11 GARANCIJA	267
12 OKOLJE	267
13 TABELA CIKLOV	316

SL



1 OPIS

1. Kovinska posoda za peko
2. Gnetilki kljuki
3. Pokrov z okencem
4. Plošča z nadzornimi gumbi
 - a. Prikazni zaslon
 - a1. Lučka za oblikovanje štruc
 - a2. Izbira menija
 - a3. Stopnja zapečenosti
 - a4. Časovno določanje programskih stopenj
 - a5. Prikaz časovnika
 - b. Izbor programov
 - c. Izbira teže
 - d. Tipke za nastavev odloženega začetka in nastavev časa za programa 12
 - e. Kontrolna lučka delovanja
 - f. Gumb za zagon/zaustavitev

- g. Izbira stopnje zapečenosti
5. Podstavek za pečenje
6. 2 neoprijemljivi plošči za francoske štručke

Dodatki :

7. Nož za zarezo v kruhu
8. a. Jedilna žlica = JŽ
b. Kavna žlička = KŽ
9. Kavelj za odstranjevanje mesilnih kljuk
10. Čopič
11. Merilna čašica



② VARNOSTNA PRIPOROČILA POMEMBNI PREVIDNOSTNI UKREPI

- Ta naprava se ne sme upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena za uporabo v spodaj navedenih primerih, katerih ne pokriva garancija:
 - V kuhinjskih kotih, namenjenih osebju v trgovinah, pisarnah in drugih službenih okoljih;
 - Na kmetijah,
 - Za uporabo gostov v hotelih, motelih in drugih o koljih bivalne narave,
 - V prostorih, ki se uporabljajo kot sobe za goste.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj in znanja, razen če so

pod nadzorom odrasle osebe, ki je za njih odgovorna in ki jih je poučila o uporabi naprave. Imejte otroke pod nadzorom in pazite, da se z napravo ne bodo igrali.

- Če je dovodni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov pooblaščen serviser ali ustrezno usposobljena oseba, s čimer boste preprečili morebitna tveganja.
- To napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in mentalnimi sposobnostmi ali osebe brez znanja in izkušenj le, če so pod nadzorom ali če predhodno pridobijo navodila o varni uporabi naprave in če razumejo tveganja, ki so vključena v uporabo naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanje naprave nesmejo opravljati otroci razen če so starejši od 8 let ali pod nadzorom.

Naprava in električna vrstica naj

bosta izven dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

- Vaša naprava je izdelana izključno za domačo uporabo v notranjosti bivalnih prostorov, na nadmorski višini do 4000 m.
- Pozor: nevarnost poškodb zaradi nepravilne uporabe aparata.
- Pozor: površina grelnega elementa po uporabi oddaja preostalo toploto.
- Aparata ne potaplajte.
- Pazite, da ne presežete količin, ki so navedene v receptih.

V posodi za kruh:

- največja dovoljena količina za testo je 1500 g, za moko 930 g in za kvas 15 g.

Na ploščah za štručke:

- Ne pripravljajte več kot 450 g testa naenkrat.
- Ne uporabite več kot 280 g moke in 6 g kvasa v eni masi.
- Za čiščenje delov, ki so v stiku s hrano, uporabite krpo ali mokro gobico.

- Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila: proizvajalec ne sprejema odgovornosti za uporabo, ki ni v skladu z navodili.
- Za vašo varnost je ta naprava izdelana v skladu z vsemi veljavnimi standardi in predpisi (Direktiva o nizki napetosti, Elektromagnetna združljivost, Izdelki, ki so primerni za stik s hrano, Okolje itd.).
- Napravo namestite na trdno delovno podlago in pazite, da ne pride v stik z vodo.
- Pod nobenim pogojem je ne uporabljajte v omarah v vgrajenih kuhinjah.
- Zagotovite, da napajalna napetost ustreza predpisani napetosti za napravo. V primeru priključitve na neustrezno napetost garancija ne velja.
- Pomembno je, da napravo priključite v vtičnico z ozemljitvijo. V primeru neupoštevanja te zahteve lahko pride do električnega udara ali resnih poškodb. Za svojo lastno varnost morate zagotoviti, da ozemljitvena povezava ustreza standardom električne napeljave, ki so veljavni v vaši državi. Če vaša napeljava nima ozemljitve, morate pred priključitvijo poskrbeti, da pooblaščen organizacija to uredi.
- Ta izdelek je namenjen samo za domačo uporabo. V primeru tržne uporabe, neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil proizvajalec ne sprejema odgovornosti in garancija ne velja.
- Če ste končali delo ali če želite napravo očistiti, jo izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte naprave v naslednjih primerih:
 - če je dovodni kabel natrgan ali poškodovan;
 - če je naprava padla na tla in kaže vidne znake poškodb ali če ne deluje pravilno.
 V vsakem primeru jo morate odnesti najbližjemu pooblaščenemu servisnemu centru, ki bo napako odpravil. Oglejte si dokumente v zvezi z garancijo.
- Vse posege, razen čiščenja in vsakodnevnega vzdrževanja, lahko izvaja samo pooblaščen servisni center.
- Naprave, električnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali katerikoli drugo tekočino.
- Ne pustite električnega kabla viseti, kjer ga lahko dosežejo otroci.
- Električni kabel ne sme nikoli biti v bližini vročih delov vaše naprave ali v stiku z njimi, v bližini vira toplote in ne sme biti napeljan preko ostrih predmetov.
- Med delovanjem naprave ne premikajte.
- **Med delovanjem ali tik po njem se ne dotikajte oglednega okenca. Okenca lahko doseže visoko temperaturo.**
- Za izklop naprave ne vlecite za električni kabel.
- Naprave ne uporabljajte namesto vira ogrevanja.
- Naprave ne uporabljajte za pripravo drugih jedi razen kruha in marmelade.
- V napravo ne vstavljajte papirja, kartona ali plastike. Vanjo ničesar ne odlagajte.
- Če bi se katerikoli del naprave vnel, ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Izključite napravo in plamen pogasnite z vlažno krpo.
- Zaradi vaše varnosti priporočamo, da uporabljate samo dodatke in rezervne dele, ki so namenjeni vaši napravi.
- **Na koncu programa vedno uporabljajte rokavice za peko, da boste lažje prijeli kruh in vroče dele naprave. Naprava se med uporabo zelo segreje.**
- Nikoli ne zamašite prezračevalnih odprtín.
- Bodite zelo previdni, saj lahko ob odpiranju pokrova ob koncu ali med delovanjem programa pride do izpuha pare.
- **Kadar uporabljate program št. 14 (marmelade, kompoti), bodite pri odpiranju pokrova previdni zaradi pare in vročega pršenja.**
- Izmerjena raven hrupa tega izdelka je 69 dBA.



Pomagajmo varovati okolje!

- ① Vaša naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko ponovno uporabite ali reciklirate.
- ➡ Odnosite jo do zbirnega mesta, od koder gre lahko naprej v predelavo.

3 PRED PRVO UPORABO

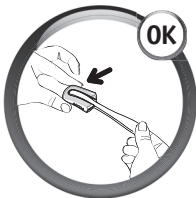


1. ODSTRANITEV EMBALAŽE

- Aparat vzemite iz embalaže, shranite garancijski list in pred prvo uporabo natančno preberite navodila za uporabo.
- Aparat postavite na ravno površino. Odstranite celotno embalažo, samolepilne nalepke ali različne dodatke na notranji in zunanji strani aparata.



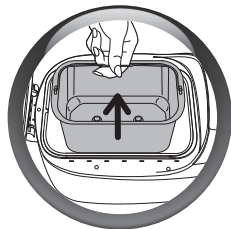
NO



OK

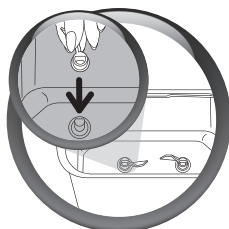
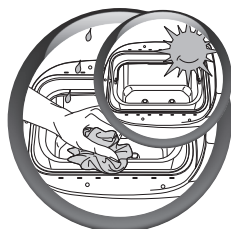
OPOZORILO

- Ta dodatek (nož za zarezo v kruhu) je zelo oster. Z njim ravnajte previdno.



2. PRED UPORABO NAPRAVE

- Odstranite posodo za kruh tako, da navpično potegnete za ročico.



3. ČIŠČENJE PLOČEVINASTE POSODE ZA PEKO

- Pločevinasto posodo za peko očistite z vlažno krpo. Dobro posušite. **Med prvo uporabo lahko aparat oddaja rahlo smrdeč vonj.**
- Nato prilagodite lopatici za mešanje.



Gnetenje testa je lažje, če sta mesilni kljuki nameščeni ena nasproti drugi.

SL

4. VKLOP APARATA

- Vstavite pločevinasto posodo za peko kruha.
- Pritisnite na eni strani pločevinaste posode za peko, nato jo na drugi strani vstavite v vodilo, tako da je posoda iz obeh strani dobro pritrjena.

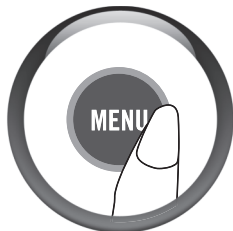
- Izvlecite kabel in ga priključite na ozemljeno električno vtičnico.
- Po pisku se bosta prikazala program 1 in srednja zapečenost.





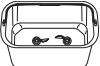
Da bi spoznali vaš aparat za peko kruha, vam priporočamo, da kot prvo peko kruha preizkusite recept **OSNOVNI KRUH**. Glejte "PROGRAM OSNOVNI KRUH" stran 263.



5. IZBOR PROGRAMA (Poglejte lastnosti v tabeli na naslednji strani)

- Nastavitev vsakega programa se prikaže privzeto. Zato morate zelene nastavitve izbrati ročno.
- Izbor določenega programa sproži nadaljnje stopnje, ki potekajo avtomatsko, ena za drugo.



- Pritisnite na tipko "menu", ki vam omogoča izbrati določeno število različnih programov. Če želite preleteti programe 1 do 16, zaporedoma pritiskajte na tipko "menu".
- Čas, ki ustreza izbranemu programu, se prikaže avtomatsko.

	1. Štruca	<p>S programom Štruca lahko pečete štruca.</p> <p>Program se odvija v dveh korakih.</p> <p>1. korak > Gnetenje in vzhajanje testa</p> <p>2. korak > Peka</p> <p>Cikel peke nastopi po oblikovanju štruc</p> <p>(aparatu za peko kruha je priložen dodatni vodič o oblikovanju, s katerim si lahko pomagate pri oblikovanju štruc)</p>
	2. Sladka štruca	<p>Za sladke hlebčke: dunajski, mlečni, brioshi itd.</p>
	3. Peka štruc	<p>Program 3 omogoča peko štruc iz vnaprej pripravljenega testa. Aparat mora biti med delovanjem programa 3 nadzorovan. Če želite cikel prekiniti pred koncem, program zaustavite z dolgim pritiskom na tipko .</p>
	4. Preprosti kruh	<p>Program 4 omogoča pripravo večine receptov za beli kruh z uporabo moke.</p>
	5. Francoski kruh	<p>Program 5 je primeren za recept za tradicionalni francoski beli kruh, ki je precej luknjičast.</p>
	6. Polnozrnati kruh	<p>Program 6 morate izbrati, če uporabljate moko za polnozrnati kruh.</p>
	7. Sladki kruh	<p>Program 7 je primeren za recepte, ki vsebujejo več maščob in sladkorja. Če uporabljate pripravke za pecivo ali mlečne zemlje za takojšnjo pripravo, dodajte največ 1000 g testa.</p>
	8. Hitri kruh	<p>Program 8 je posebej primeren za recept za HITRI kruh, ki ga boste našli v v priloženi knjižici z recepti. Temperatura vode za ta recept mora biti največ 35 °C.</p>
9. Kruh brez glutena	<p>Primeren je za osebe, ki ne morejo prebaviti glutena (bolezen celiakija), ki je prisoten v več žitaricah (pšenici, ječmenu, rži, ovsu, kamutu, piri itd ...). Posodo je treba sistematično prati, da se prepreči tveganje onesaženja z drugimi mokami. V primeru stroge diete brez glutena preverite, ali je uporabljeni kvas prav tako brez glutena. Sestava moke brez glutena ne omogoča optimalnega mešanja. Zato je treba med gnetenjem testo ob straneh tolči z upogljivo plastično lopatico. Tekstura kruha brez glutena je gostejša, njegova barva pa je bolj bleda od običajnega kruha. Pri temu programu je na voljo samo teža 1000 g.</p>	

DODATKI	SPOZNAJTE PROGRAME V MENIJU	
	10. Nesoljeni kruh	Zmanjšanje vnosa soli omogoča zmanjšati tveganja srčno-žilnih bolezni.
	11. Kruh bogat z omega 3 maščobnimi kislinami	Ta kruh je bogat z omega 3 maščobnimi kislinami zahvaljujoč uravnoteženim in polnovrednim sestavinam. Omega 3 maščobne kisline pripomorejo k dobremu delovanju srca in ožilja.
	12. Peka kruha	Program za peko omogoča peko samo od 10 do 70 min in mogoče ga je nastaviti za posamezen kos kruha na 10 min za rahlo, srednjo ali močno zapečenost. Uporabljate ga lahko samostojno, lahko pa se uporablja tudi: a) skupaj s programom za vzhajano testo, b) za pogrevanje ali večjo hrustljivost že pečenega in ohlajenega kruha, c) za dokončanje peke v primeru daljše prekinitve električnega toka med ciklom peke kruha. Ta program ne omogoča peke posameznih vrst kruha. Med uporabo programa 12 pekača za kruh ne smete pustiti brez nadzora. Če želite cikel prekiniti pred koncem peke, program zaustavite tako, da dalj časa pritiskate na tipkoe .
	13. Vzhajano testo	Program za vzhajano testo ni namenjen peki. Ustreza programu gnetenja in vzhajanja za vse vrste vzhajane testa, npr. testa za pico.
	14. Kolač	Program 14 omogoča pripravo slaščic in kolačev s kemičnim kvasom. Za ta program je na voljo samo 1000-gramska teža.
	15. Marmelada	Program 15a vtomatsko peče marmelado v pločevinasti posodi za peko. Sadje je treba narezati na večje koščke in odstraniti koščice.
	16. Testenine	Program 16 je namenjen samo gnetenju. Primeren je za nevzhajano testo, npr. za rezance.

Preberite: Za najboljše rezultate aparata, sledite sledečim navodilom, uporabljajte:


- mrzlo vodo
- delno posneto mleko
- moko
- vrečko pripravljenih sestavin za peko
- vrečko kvasa za peko
- kocko masla.



6. IZBIRA TEŽE KRUHA


- Teža kruha je privzeto nastavljena na 1500 g. Teža je navedena zgolj informativno.
- Nekateri recepti niso za peko kruha po 750 g.
- **Za podrobnosti si natančno preberite recepte.**
- **Nastavitev teže ni na voljo za programe 3, 9, 12, 13, 14, 15 in 16.**

Za programe od 1 do 2 lahko izberete dve teži:

- približno 400 g za 1 peko (2 do 4 štruce kruha), **lučke se prižgejo pri 750 g.**
- približno 800 g za 2 peki (4 do 8 štruce kruha), **lučke se prižgejo pri 1500 g.**
- Pritisnite na tipko  da nastavite izbrano težo 750 g, 1000 g ali 1500 g. Prižge se kontrolna lučka ob izbrani nastavitvi ..




7. IZBIRA STOPNJE ZAPEČENOSTI KRUHA

- Stopnja zapečenosti se nastavi privzeto za določen način.
- Nastavitev stopnje zapečenosti ni na voljo za programe 13, 15, 16. Na voljo so tri izbire: ŠIBKA/SREDNJA/MOČNA.
- Za spreminjanje privzete nastavitve pritiskajte na tipko  dokler se ne prižge kontrolna lučka ob izbrani nastavitvi.







8. ZAGON PROGRAMA




- Za zagon izbranega programa pritisnite tipko  . Prikaže se čas trajanja programa. Zaporedni koraki si samodejno sledijo drug za drugim.


9. UPORABA ODLOŽENEGA ČASA PROGRAMA



- **Aparat lahko nastavite tako, da je kruh spečen takrat, ko želite, do 15 ur vnaprej. Zakasnen vklop ni na voljo za programe 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

Ta korak nastopi po izbiri programa, stopnje zapečenosti in teže.

Prikaže se čas trajanja programa. Izračunajte časovno razliko med vklopom programa in uro, ob kateri želite, da je kruh pečen. Naprava samodejno vključi čas trajanja ciklov programa. S pomočjo tipk  in , izberite zeleno uro ( proti vrhu in  proti dnu). Če tipko hitro pritiskate, se intervali spreminjajo po 10 min. Če jih držite dolgo časa, se neprekinjeno spreminjajo po 10 min.

Primer 1: ura je 20h, vi pa želite, da je kruh pečen ob 7h zjutraj naslednji dan. Nastavite 11h s pomočjo tipk  in . Pritisnite na tipko . Slišali boste pisk. Prikaže se PROG in obe časovni lučki utripata. Odštevanje se začne. Prižge se prikaz delovanja.

Če storite napako ali želite spremeniti uro, dolgo pridržite tipko , da se zasliši pisk. Prikaže se privzeti čas. Ponovite postopek.

Primer 2: V primeru programa 1 štručka je ura 8h, vi pa želite, da je kruh pečen ob 9h. Nastavite 11h s pomočjo tipk  in . Pritisnite na tipko START/STOP. Zaslišali boste pisk. Prikaže se PROG in obe časovni lučki utripata. Odštevanje se začne. Prikaže se prikaz delovanja. Če storite napako ali želite spremeniti uro, dolgo pridržite tipko, da se zasliši pisk. Prikaže se privzeti čas. Ponovite postopek.

POZOR: predvideti morate, da se vaše štručke oblikujejo 47 minut pred koncem peke (se pravi ob 18h 13) ali v primeru 2 pek, 2 X 27 min pred koncem programa (se pravi ob 17h 26).


Za čas pečenja štruc pri drugih programih, pogledjte tabelo s časi pečenja na strani 316. Čas oblikovanja štruc v programih ni vključen v seštevek časa z zakasnjanim vklopom.

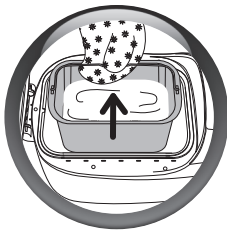
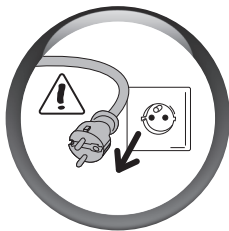
Nekatere sestavine se hitro pokvarijo. Programa z zakasnjanim vklopom ne uporabljajte z recepti, ki vsebujejo: sveže mleko, jajca, jogurte, sir, sveže sadje.

Pri zakasnjem vklopu se tihi način vklopi samodejno.



10. ZAUSTAVITEV PROGRAMA

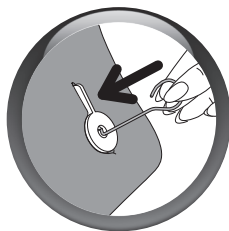
- Ob koncu cikla se program avtomatsko zaustavi; na zaslonu se prikaže 0:00 - FIG.12. Aparat oddaja več zvočnih signalov in kontrolna lučka delovanja utripa.
- Če želite ustaviti program v teku ali preklicati časovno določanje programskih stopenj, 5 sekund pritisčajte na tipko .



11. JEMANJE KRUHA IZ KOVINSKE POSODE ZA PEKO

(Ta faza ne zadeva "posameznih vrst kruha".)

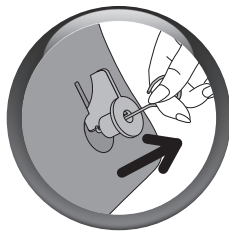
- Po koncu cikla pečenja, izklopite aparat za peko kruha.
- Odstranite posodo za kruh tako, da navpično potegnete za ročico. Vedno uporabite zaščitne rokavice, kajti ročica posode kot tudi notranjost pokrova sta vroči.



- Kruh vzemite iz pločevinaste posode za peko, ko je še vroč, ter ga za 1 uro postavite na mrežasti podstavek, da se ohladi.
- Lahko se zgodi, da se gnetilki med jemanjem iz kovinske posode za peko zagozdita v kruh. V tem primeru uporabite dodatek »kaveljček« na naslednji način:

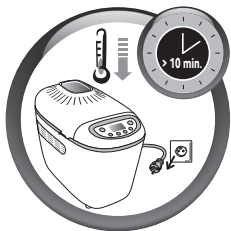
> takoj ko vzamete kruh iz pločevinaste posode za peko, ga še vročega položite poševno ter ga primite z izolacijsko rokavico,
> kaveljček vstavite v os mesilne kljuke in nežno potisnite, da izvlčete mešalnik,
> postopek ponovite še z drugo mesilno kljuko,
> kruh postavite pokonci in pustite, da se ohladi na mrežastem podstavku.

- Da bi ohranili plast, ki preprečuje prijemanje testa na posodo, za jemanje kruha iz kovinske posode za peko ne uporabljajte kovinskih predmetov.

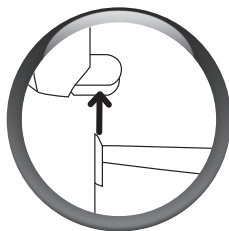
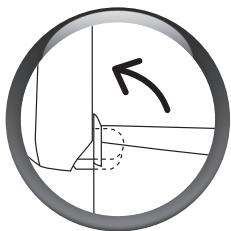


SL

4 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



- Izklopite aparat in počakajte, da se ohladi ob odprtem pokrovu.
- Odstranite pokrov, če želite premešati zmesi.
- Zunanji in notranji del aparata očistite z vlažno krpo. Temeljito posušite.
- Kovinsko posodo za peko, mesilni kljuki, nosilec za peko in nesprijemljivi plošči očistite s toplo milnato vodo.
- Če gnetilki ostaneta v kovinski posodi za epko, vanjo nalijte vodo in ju pustite namakati v vodi 5 do 10 minut.



- Po potrebi pokrov odstranite s posode, da ga lahko očistite v topli vodi.



- Nobenega dela ne smete pomivati v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljate gospodinskih proizvodov, brusilne gobice ali alkohola. Uporabite mehko vlažno krpo.
- Ohišja aparata ali pokrova nikoli ne potaplajte v vodo.
- Nosilca za peko in nesprijemljivih plošč ne shranjujte v pločevinasti posodi za peko, da ne opraskate njenega zaščitnega premaza.

5 CIKLI

• Tabela na str. 316-320 opisuje celotni krog delovanja posameznih programov.

Gnetenje Omogoča oblikovati strukturo in njegovo prostornino, ki mora vzhajati.	> Mirovanje Omogoča, da se testo razvleče, kar izboljša kakovost gnetenja.	> Vzhajanje Čas, v katerem deluje kvas, da testo začne vzhajati in dobi svoj okus.	> Peka Testo preoblikuje v sredico kruha in hrustljivo zapeče skorjico.	> Shranjevanje na toplem Omogoča, da pečen kruh ostane topel. Vseeno je priporočljivo vzeti kruh iz posode za peko takoj po koncu peke.
---	--	--	---	---

Gnetenje:



Med tem ciklom imate, razen za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 in 14, možnost dodajanja sestavin: suhega sadja, oliv, koščov slanine itd. Zvočni signal vam sporoči, kdaj morate posredovati.

Med zagonom zgoraj naštetih programov enkrat pritisnite na tipko MENU, da vidite preostali čas pred zvočnim piskom "dodajanje sestavin".

Da bi v programih 1 in 2 videli, koliko časa je še do oblikovanja baget, dvakrat pritisnite gumb MENU.



Glejte tabelo s časi priprave na straneh 316-320 in vrstico "dodatno". Ta vrstica prikazuje čas, ki bo prikazan na zaslonu vašega aparata, ko se bo zagnal zvočni signal.

Da bi izvedeli točen čas zagona zvočnega signala, čas iz vrstice "dodatno" odštejte od celotnega časa peke.

Primer: "dodatno" = 2:51 in "celotni čas" = 3:13, sestavine lahko dodate po 22 minutah.

Shranjevanje na toplem: za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 in 14, lahko pustite sestavine v aparatu. Cikel eno-urnega shranjevanja na toplem se po peki kruha avtomatsko sproži. Na prikazovalniku je med enournim shranjevanjem na toplem prikazan čas 0:00. Aparat oddaja zvočni signal v rednih intervalih.

Kontrolna lučka delovanje utripa.

Ob koncu cikla se aparat po oddaji več zvočnih signalov avtomatsko zaustavi.

6 SESTAVINE

Maščobe in olja: maščobe naredijo kruh mehkejši in okusnejši. Dalj časa bo obstojen. Preveč maščobe upočasnjuje vzhajanje. Če uporabljate maslo, se prepričajte, da je hladno in ga razrežite na kocke, da se enakomerno porazdeli v testu. Ne dodajajte vročega masla. Preprečite, da bi maščoba prišla v stik s kvasom, saj bi maščoba lahko preprečila, da bi se kvas spojil z vodo.

Jajca: jajca obogatijo testo, polepšajo barvo kruha in izboljšajo nastanek drobtinic. Recepti so bili predvideni za srednje veliko jajce 50 g; če so jajca večja, odstranite tekočino; če so jajca manjša, dodajte več tekočine.

Mleko: uporabite lahko sveže mleko (hladno, razen če je v receptu navedeno drugače) ali mleko v prahu. Mleko ima tudi oljnat učinek, ki omogoča boljše razporeditev celic in tako lep učinek drobtin.

Voda: voda navlaži in aktivira kvas. Navlaži tudi škrob in omogoča nastanek drobtin. Vodo lahko popolnoma ali delno nadomestimo z mlekom ali drugimi tekočinami. Temperatura: glejte odstavek "priprava receptov" (stran 260).

Moka: teža moke se občutno spreminja glede na tip moke. Glede na kakovost moke so lahko drugačni tudi rezultati peke kruha. Moko hranite v nepredušno zaprti posodi, saj se moka odzove na nihanje vremenskih pogojev in vpije vlago ali jo izgubi. Bolje je uporabiti "ostro", "namensko" ali moko "za domači kruh" kot običajno moko. Z dodajanjem ovsenih otrobov, otrobov, ržene moke ali celih semen mesi za kruh bo vaš kruh težji in bo manj vzhajal.

Priporočamo uporabo moke tipa T55, razen če je v receptu drugače navedeno. Če uporabljate posebne mešanice moke za kruh, briose ali mlečni kruh, ne prekoračite teže 1000 g testa. Upoštevajte priporočila proizvajalca za pripravo. Sejanje moke vpliva na rezultat: bolj je moka polna (kar pomeni, da vsebuje lupino pšeničnih semen), manj bo testo vzhajalo in kruh bo bolj težak.

Sladkor: raje uporabite beli ali rjavi sladkor ali med. Ne uporabite sladkorja v kockah. Sladkor nahrani kvas, daje dober okus kruha in izboljša zapečenost skorje.

Sol: živilu daje okus in omogoča nadzor nad delovanjem kvasa. Ne sme priti v stik s kvasom. Zahvaljujoč soli je testo čvrsto, gosto in ne vzhaja prehitro. Izboljša tudi strukturo testa.

Kvas: pekovski kvas obstaja v različnih oblikah: svež v majhnih kockah, suhi, ki se mora navlažiti, ali instantni suhi. Kvas se prodaja v supermarketih (na oddelku za peko ali v hladilnikih), vendar ga lahko kupite tudi v pekarni. V sveži ali instantni suhi obliki morate kvas dati neposredno v posodo vašega aparata z drugimi sestavinami. Med prsti kvas dobro razdrobite, da boste olajšali razporeditev kvasa. Samo aktivni suhi kvas (v majhnih kroglicah) se mora pred uporabo zmešati z malo mlačne vode. Izberite temperaturo blizu 35°C, saj bo pri manjši temperaturi manj učinkovit in morda ne bo pravilno deloval. Dobro upoštevajte predpisane količine in povečajte količino, če uporabljate sveži kvas (glejte tabelo razmerij tu spodaj).

Razmerje količina/teža med suhim kvasom in svežim kvasom:

Suhi kvas (v žličkah)

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

Sveži kvas (v gramih)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodatki (suho sadje, olive, koščki čokolade itd.): vaše recepte lahko po želji prilagodite z dodatnimi sestavinami, a pri tem pazite:

- > da boste upoštevali pisk za dodajanje sploh najbolj občutljivih sestavin,
- > da najtrša semena (kot sta lan ali sezam) dodate na začetku gnetenja, da olajšate delovanje aparata (na primer pri časovnem zamiku),
- > da zamrznete koščke čokolade, da se med gnetenjem ne bodo stopili,
- > da dobro odcedite zelo vlažne ali mastne sestavine (na primer olive, slanino), da jih posušite na vpojnem papirju in jih malo pomokate, da se bodo lažje pomešali,
- > da ne vnašate prevelikih količin, saj bi tako zmotili dobro vzhajanje testa, upoštevajte navedene količine v receptih,
- > da dodatki ne padejo iz posode za kruh.

7 PRAKTIČNI NASVETI

1. PRIPRAVA RECEPTOV

- Vse uporabljene sestavine morajo biti ogrete na sobno temperaturo (razen če ni navedeno drugače) in natančno stehane.

Tekoče sestavine izmerite s priloženo merilno čašico. Za merjenje uporabite priloženi dvojni dozirniki, ki ima na eni strani kavno žličko, na drugi pa jedilno žličko. Nepravilni odmerki povzročijo slabe rezultate.

- Upoštevajte vrstni red priprave.
 - > Tekoče sestavine (maslo, olje, jajca, voda, mleko)
 - > Sol
 - > Sladkor
 - > Prva polovica količine moke
 - > Mleko v prahu
 - > Posebne trdne sestavine
 - > Druga polovica količine moke
 - > Kvas
- Natančno izmerjena količina moke je zelo pomembna. Zato morate moko stehitati s pomočjo kuhinjske tehtnice. Uporabite aktivni suhi kvas za peko v zavojčku. Razen če ni v receptih navedeno drugače, ne uporabljajte kemičnega kvasa. Ko je zavojček kvasa enkrat odprt, ga morate porabiti v 48 urah.
- Da preprečite nepravilno vzhajanje kvasa pripravljene zmesi, vam priporočamo, da vse sestavine dodate v pločevinasto posodo za peko takoj na začetku in med uporabo ne odpirate pokrova (razen če ni navedeno drugače). Natančno upoštevajte vrsti red sestavin in količine, navedene v receptih.
Najprej tekoče in nato trdne sestavine. **Kvas ne sme priti v stik s tekočimi sestavinami, soljo in sladkorjem.**
- **Priprava kruha je zelo odvisna od temperaturnih razmer in vlažnosti.** V primeru močne vročine je priporočljivo uporabiti bolj sveže tekoče sestavine kot običajno. Prav tako lahko v primeru nizke temperature po potrebi vodo ali mleko omlačite (ne da bi presegli 35 °C). Za optimalni rezultat priporočamo, da spoštujete temperaturo 60°C (temperatura vode + temperatura moke + sobna temperatura). Primer: če je sobna temperatura vaše hiše 19°C, mora biti temperatura moke 19°C in temperatura vode 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Včasih je koristno tudi preveriti stanje testa med samim gnetenjem:** oblikovati mora enakomerno kepico, ki se zlahka odlepi od sten posode:
 - > če je moke preveč, dolijte malo več vode,
 - > sicer morate dodati malo moke.Sestavine morate dodajati v zelo majhnih količinah (največ 1 jedilno žlico naenkrat) ter počakati, ali je testo boljše, sicer morate postopek ponoviti.
- **Pogosta zmotna je, da mislimo, da bo kruh ob dodajanju več kvasa še bolj vzhajal.** Preveč kvasa naredi strukturo testa preveč krhko, zato bo testo preveč vzhajalo in bo med peko upadlo. Stanje testa lahko ocenite še pred peko, tako da ga s konicami prstov rahlo potipate: testo se mora rahlo upreti in odtisi prstov morajo počasi izginiti.
- Testa med oblikovanjem ne smete predolgo gnesti, ker s tem tvegate, da ne boste dosegli prikažovanega rezultata po peki.

2. UPORABA PEKAČA ZA KRUH

- **V primeru prekinitve električnega toka:** če je med potekom cikla program prekinjen zaradi prekinitve električnega toka ali nepravilnega delovanja, se v pekaču aktivira 7-minutna varnostna zaščita, med katero se programiranje shrani. Cikel se bo ponovno začel tam, kjer je bil zaustavljen. Po izteku tega časa je programiranje izgubljeno.
- **Če združite dva programa za peko klasičnega kruha,** počakajte 1 uro, preden zaženete drugo pripravljeno zmes. V nasprotnem primeru se na zaslonu prikaže koda napake E01. (razen za programa 1 in 12).
- Pri programu štruca morate po gnetenju in vzhajanju testo porabiti v eni uri po zvočnih signalih. Potem se aparat ponastavi in program štruca ni več na voljo.

8 PRIPRAVA IN PEKA ŠTRUC

Za to pripravo potrebuje vse pripomočke: 1 podstavek za pečenje (5), 2 odstranljiva pladnja s premazom proti prijemanju (6), 1 rezalnik za zarez (7) in 1 čopič (11).

1. Kako zamesiti in vzhajati testo

Vključite aparat za peko kruha.



- Po pisku se privzeto vključi program 1.
- Izberite stopnjo zapečenosti skorje.
- Odsvetujemo vam, da pečete samo eno vrsto, ker bo kruh preveč pečen.
- Če se boste odločili za 2 peki: svetujemo vam, da naredite vse kruhke in polovico shranite v hladilnik za drugo peko.
- Pritisnite tipko **START/STOP**. Prižge se lučka za vklop in obe časovni lučki utripata. Začne se cikel gnetenja testa, ki mu sledi vzhajanje testa.



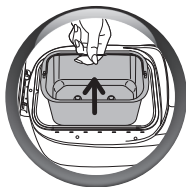
Opombe:

- Med gnetenjem je običajno, da nekatera mesta niso dobro zmešana.
- Ko je priprava zaključena, je aparat za peko kruha v stanju pripravljenosti. Več piskov vas opozarja, da sta gnetenje in vzhajanje testa končana in lučka za vklop utripa. Prikazovalnik za oblikovanje bagete se prižge.

Po fazi gnetenja in vzhajanja morate testo uporabiti v času, ki sledi zvočnim signalom. Po izteku tega časa se aparat ponovno inicializira in program je izgubljen. V tem primeru vam svetujemo, da uporabite program 3, ki je namenjen peki baget.

2. Primer priprave in peke štruc

Za lažje oblikovanje francoskih štruc, sledite priložniku. V njem so prikazane geste peka in po nekaj poskusih boste tudi sami večji v oblikovanju. Rezultat je zagotovljen ne glede na način oblikovanja.



- Odstranite posodo za kruh iz aparata.
- Narahlo pomokajte delovno površino.
- Odstranite testo iz posode in ga položite na delovno površino.
- Iz testa oblikujte žogo in jo z nožem razdelite na 4 kose testa.
- Dobite 4 enako težke kose testa, ki jih morate oblikovati v štruce.

Za bolj zračne štruce naj kosi testa počivajo 10 minut pred pripravo.

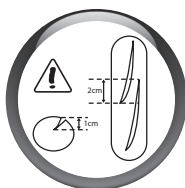
Dolžina štruce mora ustrezati dolžini pladnja s premazom proti prijemanju (približno 18 cm).

Okus lahko spreminjate z začimbami. Kose testa navlažite in povaljajte v sezamovih ali makovih semenih.




- Po oblikovanju štruce položite na pladenj.

Spojitev obeh štruc mora biti spodaj.



- Za boljši rezultat v štruce zarezite diagonalno z nazobčanim nožem ali priloženim rezilom za zarezje, da naredite zarezo globoko 1 cm.

Oblikovanje štruc lahko spreminjate in naredite zarezje s škarjami po celotni dolžini štruce.

- Z gostim kuhinjskim čopičem dobro navlažite zgornjo stran štruc in pazite, da na pladnju ni vode.
- Pladnje s štrucami položite na priložen podstavek za pečenje.
- Podstavek za pečenje vstavite v aparat za peko kruha namesto posode za kruh.
- Ponovno pritisnite tipko  da zaženete program in začnete s peko štruc.

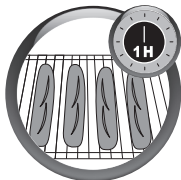
• Po koncu peke imate na voljo dve možnosti:


v primeru peke 4 štruc

- Izklopite aparat za peko kruha. Odstranite podstavek za pečenje.
- Vedno uporabite zaščitne rokavice, saj je podstavek zelo vroč.
- Odstranite štruce iz odstranljivih pladnjev in jih pustite, da se ohladijo na rešetki.

v primeru peke 8 štruc (2x4)

- Odstranite podstavek za pečenje. Vedno uporabite zaščitne rokavice, saj je podstavek zelo vroč.
- Odstranite štruce iz odstranljivih pladnjev in jih pustite, da se ohladijo na rešetki.



- Ostale 4 štruce vzemite iz hladilnika (ki ste jih pred tem zarezali in navlažili).
- Postavite jih na pladnje (ne da bi se opekli).
- Podstavek za pečenje ponovno vstavite v aparat in ponovno pritisnite na .
- Po koncu peke lahko aparat izklopite.
- Odstranite štruce iz odstranljivih pladnjev in jih pustite, da se ohladijo na rešetki.

SL



OSNOVNI KRUH (PROGRAM 4)


jž > jušna žlica
čž > čajna žlica

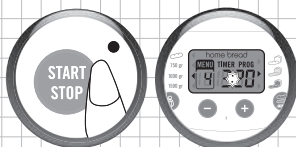
- Zapečenost > Srednje
- Celotna teža > 1000 g

Sestavine

Olje > 2 jž
Voda > 325 ml
Sol > 2 čž
Sladkor > 2 jž
Mleko v prahu > 2,5 jž
Moka T55 > 600 g
Kvas v prahu > 1,5 čž

1 Za začetek priprave glejte korake od 1 do 7 v odstavku "uporaba".

2 Nato zaženite program OSNOVNI KRUH, pritisnite na tipko . Prižge se lučka za delovanje. Obe lučki utripata. Cikel se začne.



3 Po koncu cikla glejte korak 11.

POMEMBNO: Na isti način lahko pripravite druge recepte za običajne hlebce: Francoski kruh, Polnozrnati kruh, Sladki kruh, Hitri kruh, Kruh brez glutena, Kruh brez soli, za kar izberite primeren program na meniju s tipkami.



ŠTRUCA (PROGRAM 1)

Za pripravo 4 štruc po približno 100 g

jž > jušna žlica
čž > čajna žlica

- Zapečenost > Srednje

Sestavine

Voda > 170 ml
Sol > 1 čž
Moka T55 > 280 g
Kvas v prahu > 1 čž








Za pripravo tega recepta glejte odstavek 9 "Priprava in peka štruc".



Če želite, da so vaše štruce mehkejše, sestavinam dodajte 1 jž olja. Če želite, da imajo vaši 4 hlebci več barve, sestavinam dodajte 2 čž sladkorja.

9 NASVETI ZA BOLJŠE REZULTATE

1. ZA HLEBCE




Niste dosegli pričakovanega rezultata? S pomočjo te tabele boste svoje recepte izboljšali.	TEŽAVE					
	Preveč vzhajan kruh	Kruh je upadel, potem ko je predolgo vzhajal	Premalo vzhajan kruh	Premalo zapečena skorjica	Stranice so rjave barve, vendar kruh ni dovolj pečen	Stranice in spodnji del so posuti z moko
MOŽNI VZROKI						
Med peko je bila pritisnjena tipka 				●		
Premalo moke		●				
Preveč moke			●			●
Premalo kvasa			●			
Preveč kvasa		●		●		
Premalo vode			●			●
Preveč vode		●			●	
Premalo sladkorja			●			
Premalo sladkorja			●	●		
Nepravilno sorazmerje sestavin (prevelike količine)	●					
Prevročna voda		●				
Premrzla voda			●			
Nepriprilagojen program			●	●		

2. ZA ŠTRUCE

Niste dosegli pričakovanega rezultata? S pomočjo te tabele boste svoje recepte izboljšali.	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Kosi testa niso enako prerežani.	Oblika pravokotnika na začetku ni pravilna ali ni enakomerne debeline.	Če je to potrebno, z valjarjem povaljajte testo.
Testo se lepi; težko je oblikovati hlebčke.	V masi je preveč vode.	Zmanjšajte količino vode.
	V testo ste dali prevročo vodo.	Narahlo si pomokajte roke, vendar ne pomokajte testa niti delovne površine in nadaljujte s pripravo hlebčkov.
Testo razpada.	Moki primanjkuje glutena.	Izberite posebno moko (T 45).
	Testo ni voljno.	Pred oblikovanjem pustite stati 10 min.
	Oblike so nepravilne.	Stehtajte kose testa, da bodo iste velikosti.
Testo je čvrsto/testo je težko oblikovati.	V testu je premalo vode.	Preverite recept ali dodajte vodo, če moka ni dovolj vpojna.
	V testu je preveč moke.	Grobo preoblikujte in pustite stati, preden ga dokončno oblikujete. Na začetku gnetenja dodajte malo vode.
	Testo je preveč zgneteno.	Pred oblikovanjem pustite stati 10 minut. Zelo malo pomokajte delovno površino. Testo oblikujte z minimalnim gnetenjem. Nadaljujte z oblikovanjem v 2 korakih z vmesnim 5-minutnim počitkom.
Hlebčki se dotikajo in niso dovolj pečeni.	Slaba razporeditev na pladnjih.	Na pladnjih prerazporedite kose testa.
	Preveč tekoče testo.	Dobro izmerite tekočine.
		Recepti primerni za 50 gr. jajca. Če so jajca večja, zmanjšajte količino vode.
Hlebčki se lepijo na pladenj in so zažgani.	Preveč premaza za zapečenost.	Izberite manj močen premaz. Preprečite, da bi premaz kapljal na pladenj.
	Preveč ste navlažili kose testa.	Odstranite odvečno vodo s čopiča.
	Podstavki za pečenje so preveč blizu.	Malo naoljite podstavke za pečenje, preden nanje položite kose testa.
Hlebčki niso dovolj zapečeni.	Kose testa ste pred peko pozabili namazati z vodo.	Pri naslednji pripravi bodite bolj pozorni.
	Med oblikovanjem ste preveč pomokali hlebčke.	Dobro jih namažite z vodo s čopičem, preden jih začnete peči.
	Temperatura okolice je višja (več kot 30°C).	Uporabite bolj mrzlo vodo (med 10 in 15°C) in/ali malo manj kvasa.

Niste dosegli pričakovanega rezultata? S pomočjo te tabele boste svoje recepte izboljšali.	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Hlebčki niso dovolj vzhajali.	Pozabili ste dodati kvas / niste dodali dovolj kvasa.	Sledite navodilom v receptu.
	Rok kvasa je najbrž potekel.	Preverite čas priporočljive uporabe.
	V testu ni bilo dovolj vode.	Preverite recept ali dodajte vodo, če je moka preveč vpojna.
	Hlebčki so bili med vzhajanjem preveč zmečkani in stisnjeni. Testo je preveč zgneteno.	Med vzhajanjem zelo malo oblikujte testo.
Hlebčki so preveč vzhajali.	Preveč kvasa.	Dodajte manj kvasa.
	Preveliko vzhajanje.	Hlebčke nežno sploščite, ko jih položite na pladenj.
Zareze v testu niso odprte.	Testo je lepljivo: v testo ste dali preveč vode.	Ponovno začnite s korakom vzhajanja hlebčkov z rahlim pomokanjem rok, vendar ne pomokajte testa niti delovne površine.
	Rezilo ni dovolj nabrušeno.	Uporabite priloženo rezilo ali majhen nazobčan nož, ki dobro reže.
	Vaše zarezne so premalo globoke.	Zarežite s hitrim gibom, brez oklevanja.
Zareze se zapirajo in se med peko ne odpirajo.	Testo je preveč lepljivo: v testo ste dali preveč vode.	Preverite recept in dodajte moko, če ne vpije dovolj vode.
	Površina kosov testa med oblikovanjem ni dovolj napeta.	Ponovno začnite z raztegovanjem testa tako, da ga dlje časa vrtite okoli palca.
Testo med peko razpada ob straneh.	Zareze v kosih testa niso dovolj globoke.	Za primerno obliko zarez pogledajte stran 262.

10 VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH TEŽAV

TEŽAVE	REŠITVE
Mesilni kljuki sta zagozdeni v pločevinasti posodi za peko.	<ul style="list-style-type: none">• Preden ju izvlečete, ju namakajte v vodi.
Mesilni kljuki sta zagozdeni v kruhu.	<ul style="list-style-type: none">• Uporabite dodatni pripomoček za jemanje kruha iz pločevinaste posode za peko (stran 256).
Po pritisku na tipko  , se ne zgodi nič.	<ul style="list-style-type: none">• Aparat je prevroč. Počakajte 1 uro med 2 cikloma (koda napake E01).• Izbran je bil zakasnen vklop.
Po pritisku na tipko  motor teče, vendar se gnetenje ne izvaja.	<ul style="list-style-type: none">• Pločevinasta posoda za peko ni popolnoma vstavljena.• Ni mesilnih kljuk ali pa sta nepravilno nameščeni.
Po odloženem začetku kruh ni dovolj vzhajal ali pa se ni nič zgodilo.	<ul style="list-style-type: none">• Po programiranju odloženega začetka ste pozabili pritisniti na tipko .• Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo.• Ni mešalnih kljuk.
Vonj po prismojenem.	<ul style="list-style-type: none">• Del sestavin je padel poleg pločevinaste posode za peko: počakajte, da se aparat ohladi, in z vlažno krpo ter brez čistilnega sredstva očistite notranjost aparata.• Pripravek zmesi se je zvrnil čez posodo: prevelika količina sestavin, zlasti tekočih. Upoštevajte sorazmerja, navedena v receptih.

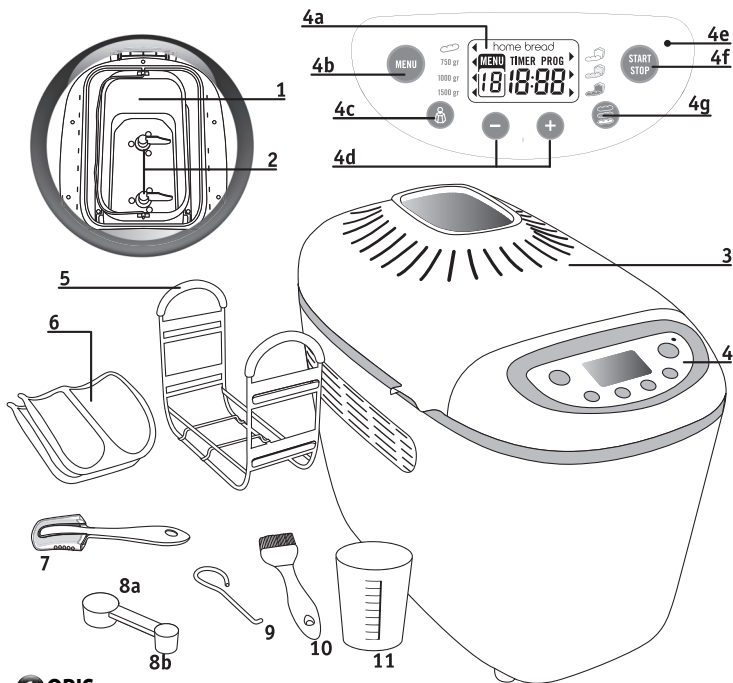
11 GARANCIJA

- Ta aparat je namenjen izključno za gospodinjsko in domačo uporabo; v primeru neprimerne uporabe, ki ni v skladu z navodili za uporabo, blagovna znamka ne prevzema nikakršne odgovornosti in garancija je razveljavljena.
- Pred prvo uporabo svojega aparata si natančno preberite navodila za uporabo: ne prevzema nikakršne odgovornosti za uporabo, ki ni v skladu z navodili za uporabo.

12 OKOLJSKI UKREPI

- V skladu z veljavnimi predpisi je treba vsak aparat po koncu njegove življenjske dobe vrniti popolnoma neuporabljiv: preden aparat zavržete, izklopite in odrežite kabel.

1 OPIS	269
2 SIGURNOSNE UPUTE	270
3 PRIJE PRVE UPOTREBE	274
4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	281
5 CIKLUSI	282
6 SASTOJCI	282
7 PRAKTIČNI SAVJETI	284
8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA	285
9 VODIČ ZA EFIKASNIJE PEČENJE	288
10 PROBLEMI I MOGUĆA RJEŠENJA	291
11 GARANCIJA	291
12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE	291
13 TABELA CIKLUSA	316



1 OPIS

1. Posuda za hljeb
2. Lopatice za miješenje
3. Poklopac s prozorčićem
4. Kontrolna ploča
 - a. Displej
 - a1. Pokazivač oblikovanja bageta
 - a2. Opcije menija
 - a3. Stepen zapečenosti
 - a4. Odloženo programiranje
 - a5. Prikaz vremena pečenja
 - b. Izbor programa
 - c. Odabir težine
 - d. Tipka za podešavanje odgođenog starta i vremena potrebnog za programe 12
 - e. Indikacijska lampica - svijetli kad je aparat uključen
 - f. Tipka uključi/isključi
 - g. Odabir stepena zapečenosti

5. Nosač za pečenje bageta
6. Dvije posude za bagete sa neprijanjajućom oblogom

Pribor:

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



② SIGURNOSNE UPUTE

VAŽNA UPOZORENJA

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

osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Aparat koristite na stabilnoj radnoj površini, daleko od prskanja vode.

- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja na aparatu, mora obaviti ovlašteni servis.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene ili osobe bez iskustva ili znanja, ukoliko su pod nadzorom ili prethodnim instrukcijama u vezi s upotrebom ovog aparata. Djeca se ni u kom slučaju ne smiju igrati ovim aparatom. Ako čišćenje i održavanje aparata ponekad i povjerite djetetu, ono mora biti starije od 8 godina i pod nadzorom odraslih.
- Aparat i kabal uvijek držite izvan domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Vaš aparat je namijenjen upotrebi u domaćinstvu, u zatvorenom prostoru i

- na nadmorskoj visini manjoj od 4000 m.
- Oprez: rizik od ozljede zbog nepravilne upotrebe aparata.
 - Oprez: površina grijaćeg elementa nakon upotrebe podložna je preostaloj toplini.
 - Aparat se ne smije uranjati u vodu.
 - Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

U posudi za hljeb:

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

U kalupima za bagete:

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

- Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe aparata: svaka upotreba koja nije u skladu s ovim uputama oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Radi Vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa sigurnosnim tehničkim pravilima i standardima (direktiva o niskom naponu, elektromagnetna kompatibilnost, materijali koji su u kontaktu s hranom, okolina i sl.)
- Osigurajte da napon kabla odgovara naponu Vaših električnih instalacija.
- Svako pogrešno priključivanje aparata poništava garanciju. Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U protivnom, može doći do udara, koji će uzrokovati ozbiljna oštećenja. Radi Vaše sigurnosti, uzemljenje mora odgovarati standardima električnih instalacija u Vašoj zemlji.
- Aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna upotreba, neispravna upotreba ili upotreba koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti i garancija se poništava.
- Aparat uvijek isključite iz utičnice ukoliko ga ne koristite kao i prilikom čišćenja.
- Aparat nemojte koristiti ako je:
 - kabal oštećen,
 - aparat ispao na pod i pokazuje vidljive znakove oštećenja ili ako ne funkcionira ispravno.
 U tom slučaju, odnesite aparat u najbliži ovlaštenu 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 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 za vrijeme upotrebe.
- **Ne dirajte kontrolni prozorčić tokom i neposredno nakon ciklusa pečenja. Prozorčić dostiže visoku temperaturu.**
- Ne isključujte aparat povlačeći kabal.
- Koristite samo ispravan produžni kabal, koji je uzemljen i osigurajte da žice imaju poprečni presjek, približno jednak aparatu.
- Ne postavljajte aparat na drugi aparat.
- Ne koristite aparat kao izvor toplote.
- Ne stavljajte papir, karton ili plastiku u aparat i ne pokrivate ga.
- Ako se bilo koji dio aparata zapali, ne koristite vodu da biste ugasili požar. Isključite aparat i ugušite plamen vlažnom krpom.
- Zbog vlastite sigurnosti, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem aparatu.
- **Na kraju programa koristite uvijek kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili vruće dijelove aparata. Tokom upotrebe, aparat se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivate ventilacijske otvore.
- Obratite pažnju na paru koja izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Ako koristite program obratite pažnju na paru i na udare pare prilikom otvaranja poklopca.**
- Snaga zvuka koju proizvodi ovaj aparat je 69 decibela.



Pomozimo zaštitu okoline!

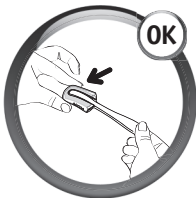
- ① Vaš aparat posjeduje mnogo materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrijebiti.
- ➡ Odnosite ga na za to predviđeno mjesto.

3 PRIJE PRVE UPOTREBE



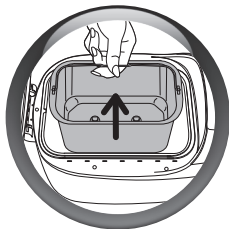
1. RASPAKIVANJE

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



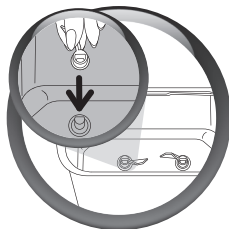
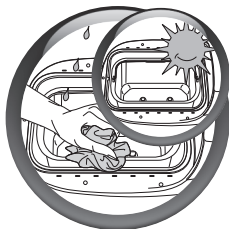
Avertissement

- Attention la grigne est très coupante. La manipuler avec précaution.



2. PRIJE UPOTREBE VAŠEG APARATA

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



3. ČIŠĆENJE POSUDE

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



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

4. ZAPOČNITE SA UPOTREBOM

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

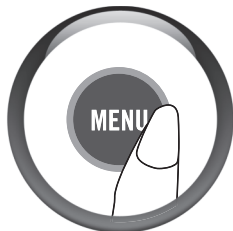
- Odmotajte kabal i uključite ga u električnu utičnicu s uzemljenjem.
- Nakon zvučnog signala, program 1 i srednji stepen zapečenosti pokažu se prema prethodno definiranim postavkama.






Kako biste se upoznali sa radom vašeg aparata, savjetujemo vam da najprije isprobate recept za **OSNOVNI HLJEB**. Vidi « PROGRAM OSNOVNI HLJEB » strana 287.



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

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



- Pritisnite tipku **"MENU"** koja Vam omogućava odabir određenog broja različitih programa. Svaki put kada pritisnete tipku **"MENU"** broj programa na ekranu se mijenja od 1 do 16.
- Vrijeme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na displeju.

PRIBOR	ISPROBAJTE PROGRAME PRIKAZANE NA MENIJU	
	1. Baguette	Program Baguette omogućuje da pečete željene bagete. Program se odvija u 2 koraka. 1.korak > Miješenje i podizanje tijesta 2.korak > pečenje Ciklus kuvanja nastupa nakon pripremanja bageta (kao pomoć za pripremanje bageta, potražite smjernice za pomoć pri pečenju vašim pekačem).
	2. Slatki bageti	Za slatka peciva: bečko pecivo, mliječno pecivo, brioche itd...
	3. Pečeni bageti	Program 3 omogućuje da pečete unaprijed pripremljena tijesta za bagete. Ne ostavljajte pekač bez nadzora kada primjenjujete program 3. Da bi zaustavili ciklus prije završetka, ručno prekinite program držanjem tastera  .
	4. Osnovni bijeli hljeb	Program 4 se koristi za pripremu raznih vrsta peciva i hljeba od bijelog (pšeničnog) brašna.
	5. Francuski hljeb	Program 5 odgovara receptu za tradicionalni francuski, hrskavi, bijeli hljeb.
	6. Integralni hljeb	Odaberite program 6 kada koristite brašno za hljeb od integralnih žitarica.
	7. Slatki hljeb	Program 7 je prilagođen receptima koji sadrže više masnoća i šećera. Ukoliko već koristite pripremljena tijesta za brioše ili mliječni hljeb, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g tijesta.
	8. Super brzi bijeli hljeb	Program 8 je posebno prilagođen za pripremu prema receptima za brzi hljeb, koji ćete naći u knjižici recepata uz aparat. Za taj recept, voda treba da bude maksimalne temperature 35°C.
9. Hljeb bez glutena	Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob...). Posudu za hljeb treba temeljno čistiti da bi se izbjegao rizik da dođe u dodir sa drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uvjerite se da i kvasac koji koristite takođe ne sadrži gluten. Sastav brašna bez glutena ne daje idealno tijesto. Tijesto se lijepi za ivice posude i mora se skidati pomoću mekane plastične lopatice. Hljeb bez glutena biće gušći i svijetliji nego običan hljeb. Za ovaj program možete da izaberete samo težinu 1000 g.	

PRIBOR	ISPROBAJTE PROGRAME PRIKAZANE NA MENIJU	
	12. Hljev bez soli	Smanjenim unosom soli smanjuje se opasnost od bolesti srca i krvnih sudova.
	11. Hljev bogat sa Omega 3	Ovaj hljev je bogat Omega 3 masnim kiselinama sa smjesom koja je izbalansirana i potpuno hranjiva. Omega 3 masne kiseline doprinose funkciji kardio-vaskularnog sistema.
	12. Pečenje hljeba	<p>Program za pečenje podrazumijeva samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, sa podešavanjima u intervalima od deset minuta, za tri stepena zapečenosti: svijetlu, srednju i tamnu koricu. Može se upotrebljavati :</p> <p>a) zajedno s programom za dizana tijesta, b) za podgrijavanje već pečenog i ohlađenog hljeba ili da biste njegovu koricu učinili hrskavijom, c) za završetak pečenja u slučaju dužeg nestanka struje za vrijeme jednog ciklusa pečenja hljeba. Ovaj program ne podrazumijeva pečenje pojedinačnih hljebova. Pekač hljeba ne smete ostaviti bez nadzora prilikom korištenja programa 12. Za prekidanje ciklusa prije kraja, ručno zaustavite program dužim pritiskom na tipku .</p>
	13. Tijesto za hljev	Program za tijesta ne predviđa pečenje. Odgovara programu za miješenje i narastanje bilo kojeg tijesta. Npr.: tijesto za pizzu.
	14. Tjestenina	Program 14 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za pripremu raznih tjestenina, rezanaca...
	15. Kolač	Program 15 omogućava pripremu poslastica i kolača sa praškom za pecivo. Za taj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.
	16. Tjestenina	Program 16 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za pripremu raznih tjestenina, rezanaca...

Zapamtite: za najbolje rezultate sa bečkim bagetama, molimo pratite ova uputstva:


- Hladna voda direktno iz frižidera
- Poluobrano mlijeko direktno iz frižidera
- Brašno direktno iz frižidera
- Kesice sa sastojcima za pripremu tijesta
- Kesica sa kvascem za pripremu tijesta
- Narezani puter direktno iz frižidera.

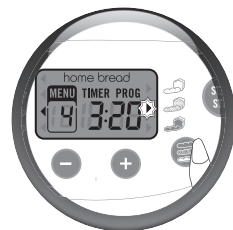


6. ODABERITE TEŽINU HLJEBA


- Težina hljeba podešena je na standardnih 1.500 g. Navedena težina je indikativna.
- Neki recepti ne omogućuju pečenje hljeba težine 750 g.
- **Za preciznije podatke, pogledajte detalje receptata.**
- **Nema mogućnosti postavljanja težine za programe 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**

Za programe od 1 do 2 možete odabrati dvije težine:

- približno 400 g za 1 pečenje (2 do 4 pojedinačna hljeba), **signalno svjetlo se upali naspram težine od 750 g.**
- približno 800 g za 2 pečenja (4 do 8 pojedinačna hljeba), **signalno svjetlo se upali naspram težine od 1500 g.**
- Pritisnite tipku , da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se signalno svjetlo prema odabranoj težini.




7. STEPEN ZAPEČENOSTI HLJEBA

- Na početku, zapečenost je na srednjem stepenu..
- Nema mogućnosti podešavanja stepena zapečenosti u programima 13, 15, 16. Postoji mogućnost izbora tri stepena zapečenosti: SVIJETLO/SREDNJE/TAMNO.
- Pritisnite tipku , da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se signalno svjetlo prema odabranoj težini.



8. AKTIVIRAJTE PROGRAM

- Za pokretanje željenog programa, pritisnite taster . Program se pokreće. Prikazano je trajanje programa. Koraci se izvršavaju jedan nakon drugog automatski.

BS

9. UPOTRIJEBITE PROGRAM SA ODGOĐENIM STARTOM

- **Aparat možete programirati na način da vaš hljeb bude gotov u vrijeme koje sami odaberete, do 15 sati unaprijed.**

Odgođeni start ne može se upotrebljavati za programe 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

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

Primjer 1 : 20 h je sati i željeli biste da vaš hljeb bude gotov u 7 h sljedeće jutro . Programirajte 11 h pomoću tipki **+** i **-** . Pritisnite tipku **STOP**. Oglasit će se zvučni signal.

Na displeju se prikazuje PROG i trepere 2 svjetla **■** indikatora vremena pečenja. Počinje odbrojavanje unazad. Pali se signalno svjetlo koje označava da aparat radi.

Ukoliko pogriješite ili želite izmijeniti postavljanje vremena, držite pritisnutu tipku **STOP** sve dok se ne začuje zvučni signal. Na displeju se prikazuje vrijeme koje odgovara prethodno definiranoj postavci. Ponovite postupak.

Primjer 2 : Program 1 bagete pecivo, 8 je sati i želite da vaše bagete pecivo bude gotovo u 19 h. Programirajte 11 h pomoću tipki **+** i **-**. Pritisnite tipku START/STOP. Oglasit će se zvučni signal. Na displeju se prikazuje PROG i trepere 2 svjetla koji su indikatora vremena pečenja. Počinje odbrojavanje unazad. Pali se signalno svjetlo koje označava da aparat radi.

Ukoliko pogriješite ili želite izmijeniti postavke vremena, držite pritisnutu tipku sve dok se ne začuje zvučni signal. Na displeju se prikazuje vrijeme koje odgovara prethodno definiranoj postavci. Ponovite postupak.

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


Vrijeme pečenja drugih programa za hljeb provjerite u tabeli trajanja pečenja na str. 316. Vrijeme oblikovanja za programe za hljeb nije uključeno u vrijeme odgođenog starta.

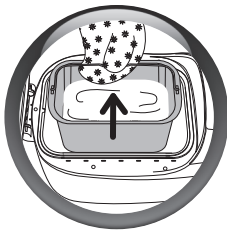
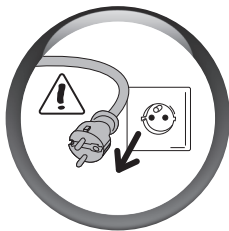
Određeni sastojci su kvarljivi. Ne koristite program s odgođenim startom sa receptima koji sadržavaju: svježe mlijeko, jaja, jogurte, sir, svježe voće.

Pri podešenom odgođenom startu, tihi način automatski se aktivira.

10. ZAUSTAVITE PROGRAM

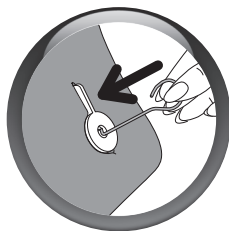
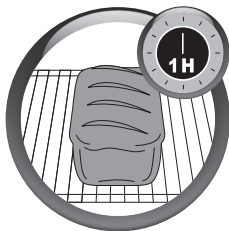


- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na displeju se prikazuje 0:00. Ogllašava se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svijetla koja pokazuju da aparat radi.
- Za zaustavljanje programa u toku rada ili za poništavanje programiranog odgođenog starta, 5 sekundi držite pritisnutu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



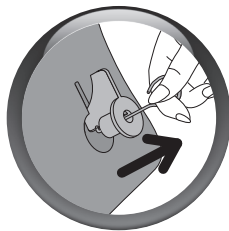
11. IZVADITE HLJEB IZ POSUDE (Ova se faza ne odnosi na «Pojedinačne hljebove»)

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



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

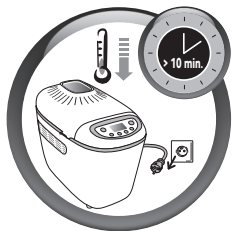
- > kad je hljeb izvađen iz posude, položite ga još toplog na stranu i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,
- > umetnite kuku za vađenje lopatica u osovinu lopatice za miješenje i blago povucite da biste je uklonili.
- > ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za miješenje,
- > podignite iznova hljeb i ostavite ga da se hladi na rešetki.



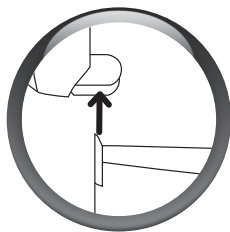
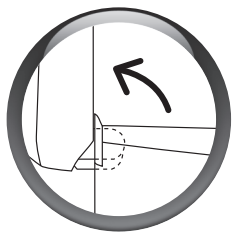
- Da bi se očuvala neprijanjajuća obloga posude, ne koristite metalne predmete za vađenje hljeba iz posude.

BS

4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



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



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



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

5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA HLJEBA

Tabela na stranicama 316-320 opisuje različite programe pečenja.

Miješenje Miješenjem se oblikuje struktura tijesta da bi bolje naraslo.	> Odmaranje Omogućava tijestu da se opusti kako bi se poboljšao kvalitet miješenja.	> Rast Vrijeme za koje kvasac omogućava hljebu da naraste i razvije njegovu aromu.	> Pečenje Pretvara tijesto u ukusni hljeb sa mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	> Održavanje toplote Na ovaj način se hljeb nakon pečenja održava toplim. Preporučuje se da se nakon pečenja hljeb pravilno okrene.
---	--	---	--	--

Miješenje:



Tokom ovog ciklusa, osim u programima 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, imate mogućnost da dodate sastojke: suho voće, masline, kockice šunke, itd... Zvučni signal daje vam do znanje kada trebate nešto napraviti.

Tokom trajanja navedenog programa stisnite jednom taster "MENU" da biste saznali vrijeme do oglašavanja zvučnog signala za "dodavanje sastojaka".

Kod programa 1 i 2 dvaput pritisnite dugme MENU da bi saznali preostalo vrijeme prije stavljanja bageta u kalup.



Pogledajte tablicu sa vremenima pripremanja (strane 316 - 320) i dodatnu kolonu. Ta kolona pokazuje vrijeme koje će se prikazati na displeju aparata kada se oglasi zvučni signal.

Da biste znali tačno nakon koliko vremena će se oglasiti zvučni signal, dovoljno je da oduzmete vrijeme "dodatne" kolone od ukupnog trajanja kuvanja.

Pr.: "dodatno" = 2:51, a "ukupno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 min.

Rast tijesta: za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, možete ostaviti aparat bez nadzora. Nakon pečenja, automatski se aktivira ciklus održavanja toplote i traje jedan sat. Na displeju je prikazano 0:00 za vrijeme jednosatnog držanja na toplom. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima.

Treperi signalno svijetlo koje pokazuje da aparat radi.

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

6 SASTOJCI

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

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

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

Voda : voda rehidrira i aktivira kvasac. Također se veže na škrob u brašnu i omogućava nastanak mekog dijela hljeba. Vodu možemo djelimično ili u potpunosti zamijeniti sa mlijekom ili drugim tečnostima. Temperatura: vidi dio u dijelu « priprema receptata » (strana 284).

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

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

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

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

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

Vrijednost količine/težine između suhog kvasca i svježeg kvasca:

Suhi kvasac (u malim mjernim žlicama)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Svježi kvasac (u g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Dodaci (suhog voće, masline, komadići čokolade, itd.) : recepte možete prilagoditi vašim željama dodajući sastojke koje želite, ali pritom pazite :

- > da poštujućte zvučni signal za dodavanje sastojaka, pogotovo onih jako krhkih,
- > da najčvršća zrna (kao što su lan ili susam) možete dodati već na početku miješanja kako biste olakšali upotrebu aparata (odgođeni start na primjer),
- > da zamrzete komadiće čokolade kako bi se bolje održali tokom miješanja.
- > da dobro ocijedite jako vlažne ili jako masne sastojke (na primjer masline, kockice šunke), da ih osušite na upijajućem papiru i malo ih pobrašnite kako bi se bolje uklopili i kako bi tijesto bilo homogenije,
- > da ne dodajete preveliku količinu kako ne biste poremetili razvoj tijesta, poštujućte količine označene u receptima,
- > da vam dodaci ne ispadnu van posude.

7 PRAKTIČNI SAVJETI

1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje koristite treba da budu na sobnoj temperaturi (ukoliko nije drugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izmjeriti.

Tečnosti mjerite pomoću mjerne posude koja je u pakiranju sa aparatom. Koristite dvostruku kašiku za doziranje kojom, sa jedne strane, možete izmjeriti sastojke u količini supene kašike, a s druge, upotrijebjavati kao kafenu kašikicu. Nepravilno mjerenje može dovesti do lošijeg rezultata.

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

2. UPOTREBA PEKAČA ZA HLJEB

- **U slučaju nestanka struje:** tokom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a aparat ima zaštitu koja traje sedam minuta i tokom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen tamo gdje je zaustavljen. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja bit će izbrisana.
- **Ukoliko planirate da pripremate dva hljeba zaredom,** pričekajte 1 sat prije nego počnete drugu pripremu. U suprotnom će biti prikazan slijedeći kôd greške: E01. (osim za programe 1 i 12).
- Za program pečenja bageta nakon koraka miješenja i podizanja tijesta, trebate upotrijebiti tijesto u vrijeme koje signalizira aparat. Nakon toga mašina će se ponovno pokrenuti i program bageta će se izgubiti.

8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA

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

1. Na koji način ćete miješati i razviti vaše tijesto

• Nakon zvučnog signala, program 1 se prikaže na displeju prema prethodno definiranim postavkama.



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



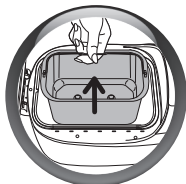
Napomene :

- Tokom etape miješanja normalno je da neki dijelovi nisu dobro izmiješani.
- Kad je priprema tijesta završena, aparat se stavlja u stanje pripravnosti. Više zvučnih signala napominje vas da je miješanje i dizanje tijesta završeno i signalno svjetlo rada aparata treperi. Lampica za oblikovanje bageta počinje svijetliti.

Nakon faze miješanja i rasta tijesta, treba da upotrijebite tijesto u roku od 1 sata nakon što su se čuli zvučni signali. Poslije tog vremena, aparat se ponovo vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju preporučujemo da koristite program 3, predviđen za pečenje bageta.

2. Primjer pripreme i pečenja bagete peciva

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



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

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

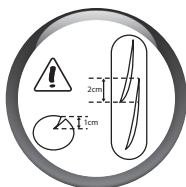
Dužina 1 bagete peciva treba odgovarati dužini neprijanjajućeg kalupa (približno 18 cm).

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




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

Spoj tijesta mora ostati s donje strane.



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


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

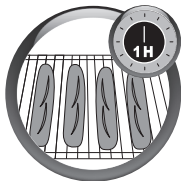
- Pomoću kuhinjske četkice, koja je priložena uz pekač navlažite gornju stranu peciva, vodeći računa da se voda ne nakupi u neprijanjajućim kalupima.
- Postavite vaša 2 neprijanjajuća kalupa sa bagete pecivom na priloženo postolje za pečenje bagete peciva.
- Namjestite postolje za pečenje u pekač hljeba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

• Na kraju ciklusa pečenja, nude se 2 mogućnosti :
prilikom pečenja 4 bagete peciva

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

prilikom pečenja 8 bagete peciva (2x4)

- Izvadite postolje za pečenje. Uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer je postolje jako vruće.
- Izvadite bagete peciva iz neprijanjajućih kalupa i ostavite ih da se ohlade na rešetki.
- Izvadite preostala 4 bagete peciva iz frižidera (koja ste ranije prerezali i navlažili).
- Postavite ih u kalupe (pazite da se ne opržite).
- Vratite postolje u aparat i ponovo pritisnite .
- Po završetku pečenja možete isključiti aparat.
- Izvadite peciva bagete iz neprijanjajućih kalupa i ostavite ih da se ohlade na rešetki.



BS



OBIČNI HLJEB (PROGRAM 4)


cc > mala žličica
cs > velika žlica

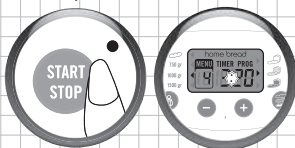
- ☉ Zapečenost > srednja
- ⑥ Jedinica težine > 1000 g

Sastojci

Ulje > 2 cs
Voda > 325 ml
So > 2 cc
Šećer > 2 cs
Mlijeko u prahu > 2,5 cs
Brašno T55 > 600 g
Suvi kvasac > 1,5 cc

1 Za početak primjene recepta, pogledajte korake 1 do 7 u odjeljku "primjena".

2 Potom pokrenite program OBIČNI HLJEB, stisnite taster . Svijetli radni pokazivač. Dvije tačke za minute trepere. Ciklus se pokreće.



3 Na završetku ciklusa pogledajte korak 11.

VAŽNO: Na isti način možete pripremati i ostale tradicionalne hljebove: francuski hljeb, integralni hljeb, slatki hljeb, brzi hljeb, hljeb bez glutena, hljeb bez soli, za ove hljebove trebate izabrati odgovarajući program pomoću dugmeta menija.



BAGETI (PROGRAM 1)

Za pripremanje 4 bageta od otpr. 100 g

cc > mala žličica
cs > velika žlica

- ☉ Zapečenost > srednja

Sastojci

Voda > 170 ml
So > 1 cc
Brašno T55 > 280 g
Suvi kvasac > 1 cc








Za primjenu ovog recepta pogledajte odlomak 9 "Pripremanje i pečenje bageta".



Za mekše bagete, dodajte 1 cs ulja u smjesu. Želite li pojačati boju 4 hljeba, dodajte sastojcima 2 cc šećera.

9 VODIČ ZA POBOLJŠANJE REZULTATA

1. ZA HLJEBOVE




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

2. ZA BAGETE

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

Ne postizete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Peciva nisu dovoljno narasla.	Zaboravili ste dodati kvasac / niste dodali dovoljno kvasca.	Pridržavajte se uputstava u receptu.
	Možda je kvasac bio star.	Provjerite njegov rok trajanja.
	Dodali ste premalo vode.	Provjerite recept ili dodajte vodu ako je brašno previše upija.
	Peciva ste tokom oblikovanja previše gnječili i stiskali. Tijesto je previše izrađeno.	Tokom oblikovanja što manje mijesite tijesto.
Peciva su previše narasla.	Previše kvasca.	Stavite manje kvasca.
	Tijesto je previše naraslo.	Blago spljoštite peciva prilikom postavljanja u kalupe.
Zarezi u tijestu nisu široki.	Tijesto je ljepljivo : dodali ste previše vode.	Ponovo oblikujte peciva tako da pospete brašno po vašim rukama, ali ako je moguće ne i po tijestu i radnoj površini.
	Oštrica nije dovoljno naoštrena.	Upotrijebite priloženi nož ili, ukoliko ga nema, jako oštar nož sa mikro zubcima.
	Vaši zarezi nisu duboki.	Tijesto zarezite jednim jačim pokretom.
Zarezi se tokom pečenja zatvore ili se ne otvore.	Tijesto je previše ljepljivo : dodali ste previše vode prilikom pripreme.	Provjerite recept i dodajte brašno ako tijesto ne upija dovoljno vode.
	Površina tijesta nije bila dovoljno zategnuta tokom oblikovanja.	Ponovo oblikujte zatežući tijesto u trenutku kada ga namotavate oko palca.
Tijesto tokom pečenja puca sa strana.	Dubina zareza na tijestu nije dovoljna.	Vidi stranu 286 za idealan oblik zareza.

10 PROBLEMI I MOGUĆA RJEŠENJA

PROBLEMI	RJEŠENJA
Lopaticice za mješanje ostaju zaglavljene u posudi za hljeb.	<ul style="list-style-type: none">• Ostavite da se navlaže prije nego ih izvadite.
Lopaticice za mješanje ostaju zaglavljene u hljebu.	<ul style="list-style-type: none">• Upotrebite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za miješenje, da biste hljeb izvadili iz posude (strana 280).
Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne događa.	<ul style="list-style-type: none">• Aparat je prevruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa (greška E01).• Programiran je odgođeni start.
Nakon pritiska na tipku  , motor se okreće, ali tijesto se ne mijesi.	<ul style="list-style-type: none">• Posuda za hljeb nije pravilno postavljena.• Nema lopatica za miješenje ili su loše postavljene.
Nakon odgođenog starta, hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	<ul style="list-style-type: none">• Zaboravili ste da pritisnete tipku  nakon programiranja odloženog starta.• Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom.• Nema lopatica za miješenje.
Miris izgorenog hljeba.	<ul style="list-style-type: none">• Dio sastojaka je pao pored posude za hljeb: ostavite da se aparat ohladi i očistite unutrašnjost aparata vlažnom spužvom bez sredstva za čišćenje.• Tijesto se prelijeva: prevelika količina sastojaka, posebno tečnih. Poštujte količine iz recepta.

11 GARANCIJA

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

12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

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

● TÜRKC

sayfa

1 AÇIKLAMA	293
2 GÜVENLİK YÖNERGELERİ	294
3 İLK ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE	298
4 TEMİZLİK VE BAKIM	305
5 İŞLEMLER	306
6 MALZEMELER	306
7 PRATİK İPUÇLARI	308
8 BAGET HAZIRLAMA VE PİŞİRME	309
9 DAHA İYİ SONUÇLAR İÇİN	312
10 TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU	315
11 GARANTİ	315
12 ÇEVRE	315
13 ÇEVİRİMLER MASA	316

② GÜVENLİK TALİMATLARI

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile çalıştırılmamalıdır.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımına uygundur. Aşağıdaki alanlarda kullanılması durumunda garanti geçersizdir:
 - mağazalarda, iş yerlerinde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlara ayrılmış mutfaklarda;
 - çiftlik evlerinde;
 - otellerde, pansiyonlarda ve diğer konaklama yerlerinde müşteriler tarafından;
 - konaklama ve kahvaltı sunan yerlerde.
- Bu cihaz bedensel, duyuşsal veya zihinsel engeli olan kişiler (ve çocuklar) ya da daha önce cihazı kullanmamış kişiler tarafından kullanıma uygun değildir. Kişinin güvenliğinden sorumlu bir yetişkinin gözetimi altında veya cihazın kullanımına ilişkin talimatlar sağlandıktan sonra kullanılabilir. Cihazla

oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.

- Güç kaynağı kordonu hasar görürse, tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis görevlisi veya bu niteliğe sahip kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazın güvenli şekilde kullanımı ve ihtiva ettiği riskler konusunda gerekli bilgilendirme ve gözetim sağlandığı takdirde bu cihaz ; 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşal veya zihinsel engeli bulunan kişiler ya da deneyimsiz veya bilgisi kısıtlı kişiler tarafından kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. 8 yaşından küçük çocuklar, sorumlu bir yetişkinin sürekli gözetimi altında değillerse bu cihazı kullanmamalıdır. 8 yaşından büyük ve gözetim altında bulundurulmadıkları sürece temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Cihazı ve kordonunu 8 yaş altı çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

- Cihazınız sadece 4000m'nin altındaki yüksekliklerde ev içinde şahsi kullanım için tasarlanmıştır.
- Dikkat: Cihazın yanlış kullanımı yaralanma riski yaratır.
- Dikkat: Isıtma elemanlarının yüzeyleri, kullanım sonrasında da artık ısı barındırabilir.
- Cihaz suya batırılmamalıdır.
- Tariflerde verilen miktarları aşmayın.

Ekmek haznesinde:

- En fazla 1500 gr. hamur pişirin,
- En fazla 930 gr. un ve en fazla 15 gr. maya kullanın.

Baget pişirme tepsilerinde:

- Her partide en fazla 450 gr. hamur pişirin.
- Her partide en fazla 280 gr. un ve 6 gr. maya kullanın.
- Yiyecekle temas eden parçaları temizlemek için bir bez veya nemli bir sünger kullanın.

- Bu cihazı ilk kez kullanmadan önce lütfen talimatları dikkatle okuyun. Üretici yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalardan sorumlu tutulamaz.
- Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir (Düşük Voltaj, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda ile temas eden madde ve malzemeler, Çevre yönergeleri vs.).
- Düz, sabit, ısıcağa dayanıklı bir çalışma yüzeyinde, su ile temas etmeyecek bir yerde kullanın. Asla duvara monte edilmiş mutfak dolaplarının ve raflarının altında kullanmayın.
- Cihazın elektrik gücünün elektrik beslemesiyle uyumlu olmasına dikkat edin. Hatalı elektrik bağlantısından kaynaklanan arızalar garantiyi geçersiz kılar.
- Cihazınızın topraklanmış bir elektrik prizine takılması gerekir, aksi takdirde ağır yaralanmalara sebep olabilecek elektrik şokları meydana gelebilir. Kendi güvenliğiniz için topraklama sisteminizin ülkenizde geçerli olan bekebe kurulum standartlarıyla uyumlu olmasına dikkat edin. Elektrik tesisiniz topraklanmamışsa, cihazın fişini prize takmadan önce yetkili bir elektrik teknisyeninin tesisinizi gereken standartlara uygun hale getirmesini gerekir.
- Cihazınızı yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı kullandıktan sonra veya temizlerken fişten çekin.
- Cihazı aşağıdaki durumlarda kullanmayın:
 - elektrik kablosu arızalı veya hasarlıysa,
 - cihaz yere düşmüşse ve görülür hasarlar varsa veya düzgün çalışmıyorsa.
- Tehlikeleri önlemek için her iki durumda cihazın en yakın yetkili servis merkezine gönderilmesi gerekir. Garanti belgelerine bakınız.
- Müşteriler tarafından gerçekleştirilen temizleme ve günlük bakım dışındaki tüm işlemler yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın, elektrik kablosunun veya fişin herhangi bir sıvının içine girmesine engel olun.
- Elektrik kablosunu çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutun.
- Elektrik kablosunun cihazın ısınan parçalarından, herhangi bir ısı kaynağından veya sıvı köşelerden uzak tutulmasına gerekir.
- Çalışırken cihazı asla hareket ettirmeyin.
- **Cihaz çalışırken ve çalıştıktan hemen sonra pencereye dokunmayın. Pencere çok ısınabilir.**
- Cihazı fişten çıkarırken kablosundan çekmeyin.
- Sadece iyi durumda olan ve topraklanmış bir uzatma kablosu kullanın ve uzatma kablosunun kalınlığının en azından ürün ile teslim edilen kablonun kalınlığı ile eşit olduğundan emin olun.
- Cihazı başka cihazların üzerine koymayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazı asla ekmek ve reçel dışında başka ürünler pişirmek için kullanmayın.
- Cihazın içine kağıt, karton veya plastik eşyalar koymayın ve cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Cihazın herhangi bir yeri alev alırsa su ile söndürmeyi denemeyin. Cihazı fişten çekin. Alevleri nemli bir örtü ile boğun.
- Güvenliğiniz için yalnızca üretici firma tarafından sağlanan aksesuarları ve yedek parçaları kullanın.
- **Programın sonunda hazneyi veya cihazın sıcak parçalarını kaldırmak için daima fırın eldiveni kullanın. Cihaz ve baget aksesuarları kullanım sırasında çok ısınır.**
- Asla havalandırma deliklerini tıkamayın.
- Çok dikkatli olun, program sonunda veya sırasında kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- Bu cihazın ses basınç düzeyi 69 dBA olarak ölçülmüştür.



■ Çevre korumasına katkıda bulunun!

- ① Cihazınız yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü sağlanabilir malzemeler içermektedir.
- ➔ Gerekli işlemlere tabi tutulabilmesi için, bu amaca yönelik oluşturulmuş toplama noktalarına veya bu tip kuruluşların olmaması halinde tescilli bir hizmet servisine teslim edin.

3 İLK KULLANIMDAN ÖNCE



1. AMBALAJI AÇMA

- Cihazınızı ambalajdan çıkarın. Garanti kartınızı saklayın ve ilk kez kullanmadan önce kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun
- Cihazınızı sabit bir yüzeye yerleştirin. Cihazın içindeki veya dışındaki aksesuarları ve etiketleri çıkarın.



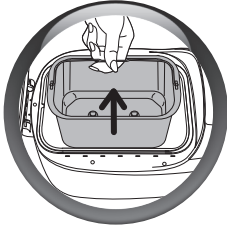
NO



OK

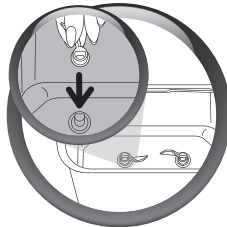
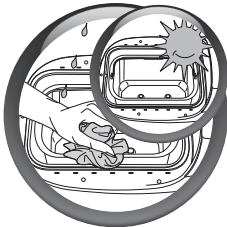
Uyarı

- Çizik atma cihazı çok keskindir. Tutarken dikkatli olun.



2. CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE

- Tutamağı yukarı çekerek pişirme haznesini çıkarın.



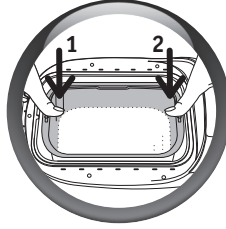
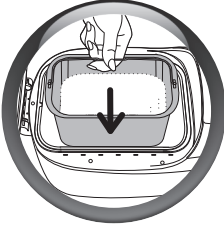
3. HAZNENİN TEMİZLENMESİ

- Cihazın haznesini nemli bir bezle silin. İyice kurulayın. **İlk kullanım sırasında hafif bir koku yayılabilir.**
- Sonra karıştırıcı kanatları yerleştirin.

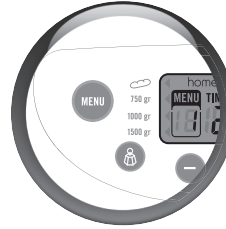
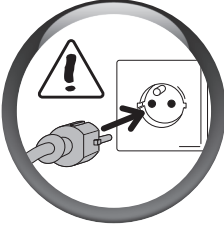


Yoğurma kanatları birbirlerine bakacak şekilde yerleştirilirse daha iyi sonuçlar elde edilir.

4. BAŐLATMA



- Ekmek haznesini ekmek makinesinin içine yerleřtirin.
- Ekmek küvetini tekrar yerleřtirin ve önce bir tarafa sonra diđer tarafa bastırarak karıřtırıcıları takın ve iki taraftan klipsleyin.



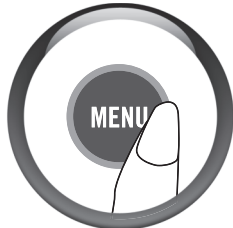
- Kabloyu zn ve fiři topraklanmıř bir elektrik prizine takın.
- Akustik sinyali duyduktan sonra göstergede standart olarak program 1 ve orta derecede kızartma gösterilir.






Ekmek makinenizi tanımak için ilk olarak TEMEL EKMEK tarifini denemenizi tavsiye ederiz. Sayfa 287'de bulunan "**TEMEL EKMEK PROGRAMI**" na bakın.



5. BİR PROGRAM SEÇİN (SONRAKİ SAYFADA BULUNAN TABLODAKİ SEMBOLLERE BAKIN)

- Her program için standart bir ayar gösterilir. Bu sebepten dolayı istediđiniz ayarı manuel olarak seđmelisiniz.
- Bir program seđildiđinde ardı ardına otomatik olarak uygulanan bir dizi iř adımı tetiklenir.

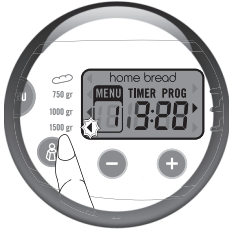



- Bir program seđmek için "**menu**" butonuna basın. 1. program ile 16. program arasında gidip gelmek için ardı ardına "**menu**" butonuna basın.
- Programa uygun zaman otomatik olarak gösterilir.

AKSESUARLAR	MENÜ PRGRAMLARINI KEŞFEDİN	
	1. Baget	<p>Baget programı kendi baget ekmeklerinizi pişirmenizi sağlar. Bu program iki aşamadan oluşur. İlk aşama > Hamuru karıştırma ve kabartma İkinci aşama > Pişirme Piştirme işlemi hamuru hazırladıktan sonra başlar (hamur hazırlığını kolaylaştırmak için ekmek makinenizin teslimat kapsamına bir ek kılavuz dahil edilmiştir).</p>
	2. Şekerli Baget	<p>Küçük tatlı ekmekler için: Kurabiye, sütlü ekmek, brioche vs...</p>
	3. Bagetleri Pişirmek	<p>Program 3, önceden hazırlanmış hamurdan baget pişirmek içindir. Program 3 çalışırken makine daima gözetim altında tutulmalıdır. İşlemi tamamlanmadan önce manuel olarak durdurmak için  butonuna 3 saniyeden fazla basılı tutun.</p>
	4. Temel Beyaz Ekmek	<p>Bu program, buğday unundan birçok beyaz ekmek tarifi içindir.</p>
	5. Fransız Ekmeği	<p>Program 5, geleneksel beyaz, içi havalı Fransız beyaz ekmeği tarifleri içindir.</p>
	6. Kepekli Ekmek	<p>Program 6, kepekli un ile ekmek pişirmek için seçilir.</p>
	7. Tatlı Ekmek	<p>Program 7, daha fazla yağ ve şeker içeren tarifler içindir. Brioche veya sütlü ekmek yapmak için hazır bir karışım kullanıyorsanız hamurun toplamda 1000 gr'ı aşmamasına dikkat edin.</p>
	8. Çabucak Beyaz Ekmek	<p>Program 12, cihazın teslimat kapsamında bulunan tarif kitabında bulacağınız ÇABUK ekmek tarifleri içindir. Bu tarif için kullanılan suyun maksimum 35°C olması gerekir.</p>
	9. Glutensiz Ekmek	<p>Bu tarz ekmekler, çeşitli tahıllardaki (buğday, arpa, çavdar, beyaz yulaf, kamut, kavuzlu buğday vs.) glütteni emilim bozukluğu (çölyak hastalığı) çeken kişiler içindir. Başka un türleriyle karışmaması için tank daima temizlenmelidir. Katı bir diyet durumunda mayanın da glutensiz olmasına dikkat edin. Glutensiz un, diğer unlar kadar kolay karışmaz. Bu yüzden hamur, yoğurma sürecinde esnek bir plastik spatula ile kenarlarından içe katlanır. Glutensiz ekmeğin kıvamı daha koyudur ve rengi normal ekmeğinkinden daha açıktır. Bu program için tek ağırlık seçeneği 1.000 gr'dır.</p>

AKSESUARLAR	10. Tuzsuz Ekmek	Tuz tüketimini azaltmak, kalp damar risklerini azaltmaya yardımcı olur.
	11. Omega 3'lü ekmek	Bu ekmek, dengeli ve besin değeri yüksek tarifi sayesinde Omega 3 yağ asitleri açısından zengindir. Omega 3 yağ asitleri çok sağlıklıdır ve kalp damar sistemini destekler.
	12. Somun Pişirme	<p>Bu pişirme programı ile sadece 10 ila 70 dakika pişirebilirsiniz, açık, orta ve koyu renk için 10 dakikalık gruplara göre ayarlanabilir. Tek program olarak seçilebilir veya aşağıdaki seçenekler için kullanılabilir:</p> <p>a) hamur kabartma ile kombine edilerek, b) önceden pişmiş ve soğumuş ekmeği ısıtmak veya çıtırlandırmak için c) bir pişirme işlemi uzun süreli bir elektrik kesintisi yüzünden kesildiyse, pişirmeyi tamamlamak için. Bu program tekli somunlar pişirmek için kullanılamaz. Ekmek makinesi program 12 kullanılırken gözetimsiz bırakılmamalıdır. İşlemi tamamlanmadan bitirmek için programı manuel olarak  butonuna uzunca basarak durdurun.</p>
	13. Ekmek Hamuru	Maya Hamuru programı pişirmek için değildir. Pizza hamuru, sandviç ekmeği, çörek gibi mayalı hamurla pişirilen yemekler için bir yoğurma ve kabartma programıdır.
	14. Pasta	Program 14 kabartma tozu kullanarak hamur işleri ve pasta yapımı içindir. Bu program için sadece 1000 gr. ağırlık seçeneği mevcuttur.
	15. Reçel	Program 15 otomatik olarak tankta reçel pişirir. Meyvelerin kaba şekilde kesilmiş ve çekirdeklerinin alınmış olması gerekir.
	16. Makarna hamuru	Program 16 sadece yoğurur. Mayasız makarna hamuru içindir, örneğin şehriye için.


6. EKMEK AĞIRLIĞININ SEÇİMİ



- Ekmek ağırlığı standart olarak 1500 gr'dır. Bu ağırlık bilgi verme amaçlı gösterilir.
- Bazı tariflerde 750 gr'lık ekmekler yapamazsınız.
- **Daha fazla bilgi için tarif detaylarına bakınız.**
- **Ağırlık ayarı 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 numaralı programlar için mevcut değildir.**
- Program 1 ila 2 için iki ağırlık seçeneğinden birini belirleyebilirsiniz:
 - 1 parti (4 baget) ekmek için yaklaşık 400 gr., **gösterge ışığı 750 gr. karşısında yanar.**
 - 2 parti (8 baget) ekmek için yaklaşık 800 gr., **gösterge ışığı 1.500 gr. karşısında yanar.**
- 750 gr., 1000 gr. veya 1500 gr. seçilen ürünün ayarı için  butonuna basın. Seçilen ayarın karşısında gösterge ışığı yanar.




7. KIZARMA RENGİ SEÇİMİ

- Kabuk rengi standart olarak orta dereceye ayarlıdır.
- Kızartma rengi ayarı 13, 15, 16 numaralı programlar için kullanılamaz. Üç seçenek vardır: AÇIK/ORTA/YÜKSEK.
- Standart ayarı değiştirmek istiyorsanız  butonuna gösterge ışığı istenen ayara gelene kadar basın.



8. PROGRAM BAŞLATMA

- Seçilen programı açmak için butona basın  . Program başlar. Ekranda ilgili süre gösterilir. Geri kalan adımlar otomatik olarak ardı ardına gerçekleştirilir.

9. GECİKMELİ BAŞLATMA PROGRAMININ KULLANIMI

• **Ekmeğinizin istediğiniz saatte hazır olması için cihazınızı 15 saat kadar öncesinden ayarlayabilirsiniz.**

Zaman ayarı 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 numaralı programlarda kullanılamaz.

Bu aşama, program, kızarma derecesi ve ağırlık seçildikten sonra gelir.

Program zamanı göstergede belirir. Programı başlatmanız ile karışımın hazır olmasını istediğiniz zaman arasındaki farkı hesaplayın. Makine otomatik olarak program işlemlerinin süresini dahil eder. Hesaplanan süreyi ekranda ayarlamak için **+** ve **-** butonlarına basın (**+** yukarı ve **-** aşağı). Çabuk çabuk basmak 10 dk. atlatır. Düğmeyi basılı tutmak sürekli olarak 10 dk. atlatır.

Örnek 1: Saat 20:00 ve ekmeğinizin ertesi sabah saat 7:00'de hazır olmasını istiyorsunuz. **+** and **-** butonlarına basarak 11 saate programlayın. **START** düğmesine basın. Sesli sinyal verilir.

Göstergede PROG yazısı ve zamanlama hanesinde 2 nokta **■** belirir. Geri sayım başlar. Pilot lamba yanar. Gecikmeli zamanlama modunda bir program çalıştığında sesli sinyal verilmez. Bir hata yaparsanız veya zaman ayarını değiştirmek isterseniz sesli sinyal verilene kadar **START** butonunu basılı tutun. Standart program zamanı göstergede belirir. İşlemi tekrar başlatın.

Örnek 2: Baget programı 1 örneğinde saat 8:00 ve bagetlerin saat 19:00'da hazır olmasını istiyorsunuz. **+** ve **-** düğmelerine basarak 11 saate programlayın. **START** butonuna basın. Sesli sinyal verilir. Göstergede "PROG" yazısı ve zamanlama hanesinde 2 nokta belirir. Geri sayım başlar. Pilot lamba yanar. Bir hata yaparsanız veya zaman ayarını değiştirmek isterseniz sesli sinyal verilene kadar **START** butonunu basılı tutun. Standart program zamanı göstergede belirir. İşlemi tekrar başlatın.

DİKKAT: Pişirme süresinin bitiminden 47 dk. önce bagetlerinizi şekillendirmeyi bitirecek şekilde plan yapın (örnekte saat 18:13) veya çifte parti yapıyorsanız pişirme süresinin bitiminden 2X47 dk. önce (örnekte saat 17:26).

Başka özel somun programları için S. 316'daki pişirme sürelerine bakın.


Özel somun programları için şekillendirme, gecikmeli başlatma zamanlarının hesaplarına dahil değildir.

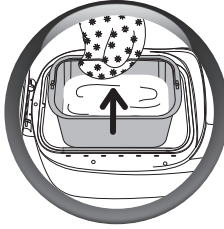
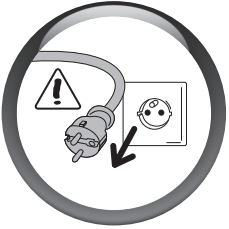
Bazı malzemeler çabuk bozulabilir. Zamanlama programını şu malzemeleri içeren tarifler için kullanmayın: taze süt, yoğurt, peynir veya taze meyve.

Gecikmeli başlatmada otomatik olarak sessiz mod etkinleştirilir.



10. PROGRAM BİTİRME

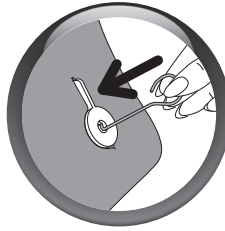
- İşlemin sonunda program otomatik olarak biter; 0:00 belirir. Birçok kere bip sesi çıkar ve işletme göstergesi ışığı yanıp söner.
- Çalışan programı durdurmak veya gecikmeli başlatmayı iptal etmek için  butonuna basın ve 5 sn. basılı tutun.



11. EKMEĞİNİZİ HAZNEDEN ÇIKARMAK

(Bu adım "baget" için geçerli değildir)

- Pişirme veya ısıtma işleminin sonunda ekmeğin makinesinin fişini prizden çekin.
- Tutamağı yukarı çekerek pişirme haznesini çıkarın. Haznenin tutamağı ve kapağın iç tarafı sıcak olduğu için her zaman fırın eldiveni kullanın.



- Sıcak ekmeği çıkarın ve soğuması için en az 1 saat bir fırın ızgarasının üzerine koyun.

• Ekmeğin çıkarılırken yoğurma kanatları ekmeğe takılı kalabilir. Bu durumda çengel aksesuarlarını şu şekilde kullanın:

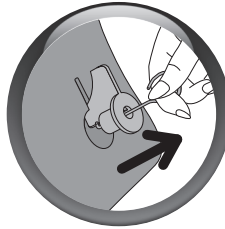
> ekmeğin çıkarıldıktan sonra daha sıcakken fırın eldiveni giyerek yan tarafına yatırın ve bir elinizle arkasını çevirin,

> diğer elinizle çengeli, yoğurma kanatlarının arka kısmına sokun ve kanadı yavaşça çekerek çıkarın,

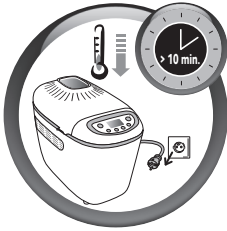
> ikinci yoğurma kanadında aynı işlemi tekrarlayın,

> ekmeği doğru çevirin ve soğuması için fırın ızgarasına koyun.

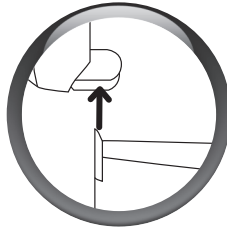
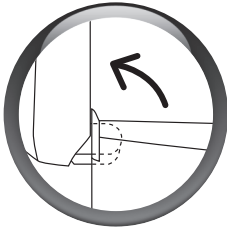
- Haznenin yapışmaz özelliğini koruması için ekmeği çıkarmak için metal aletler kullanmayın.



4 TEMİZLİK VE BAKIM



- Cihazın fişini prizden çekin ve kapağı açık şekilde soğumaya bırakın.
- Ürünü ters çevirmeniz gerekiyorsa kapağını çıkarın.
- Cihazın dışını ve içini nemli bir süngerle silin. Dikkatli bir şekilde kurulayın.
- Tankı, karıştırma kanatlarını ve yapışmaz plakaları sıcak sabunlu suyla yıkayın.
- Yoğurma kanatları karıştırma kabında kalıyorsa 5 ila 10 dakika yumuşamasını bekleyin.



- Gerekirse kapağı yıkamak için sökün.



- Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Temizlik deterjanı, bulaşık bezi veya alkol kullanmayın. Yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını asla suya sokmayın.
- Pişirme tepsisini veya yapışmaz plakaları ekmek pişirme makinesinin içinde muhafaza etmeyin, kaplamayı çizebilir.

5 İŞLEMLER

• Sayfa 316 ila 320 arasında çeşitli program işlemlerinin açıklaması bulunmaktadır.

Yoğurma	> Dinlenme	> Kabarma	> Pişirme	> Isıtma
Daha iyi kabarması için hamuru şekillendirir.	Daha iyi bir yoğurma kalitesi için hamuru dinlendirmeye bırakın.	Mayanın etkinleştiği süre içerisinde ekmeği kabarmaya ve aromasını geliştirmeye bırakın.	Hamuru ekmek şekline getirir ve sarı, çıtır çıtır bir kabuk sağlar.	Ekmeği pişirdikten sonra sıcak tutun. Ekmeğin pişirdikten sonra hemen çıkarılması önerilir.

Yoğurma:



Bu işlem boyunca 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14 numaralı programlarda şu malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru meyve ve fıstık/fındık, zeytin, bacon vs. Sesli bir sinyal size bunu ne zaman yapabileceğinizi haber verir.

Yukarıda sayılan programlar çalıştırılırken MENU butonuna bir kez basıp "malzeme ekleme" sinyaline ne kadar süre kaldığınızı öğrenebilirsiniz.

1 ile 2 programları için MENU butonuna iki kez basarak bagetleri şekillendirmeye ne kadar süre kaldığınızı öğrenebilirsiniz.

Lütfen sayfa 316 ila 320'te bulunan Pişirme Süreleri tablosunda ve "extra" sütununa bakınız. Bu sütunda, ses sinyalini duyduğunuzda cihazınızın ekranında belirecek olan zaman belirtilir.

Ses sinyalini tam olarak ne zaman duyacağınızı bulmak için "extra" sütununda beliren zamanı toplam pişirme süresinden çıkarın.

Örn: "extra" = 2:51 ise ve "toplam pişirme süresi" = 3:13 ise malzemeler 22 dakika sonra eklenebilir.

Isıtma: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14 programlarında karışımı cihazda bırakabilirsiniz. Pişirmeden sonra otomatik olarak bir saatlik bir ısıtma işlemi eklenir. Ekran bu bir saatlik ısıtma süresi boyunca 0:00'da kalır. Düzenli olarak bir bip sesi duyulur. Çalışma gösterge ışığı yanıp söner.

İşlemin sonunda cihaz otomatik olarak durur ve birçok kez bip sesi duyulur.

6 MALZEMELER

Yağ ve sıvı yağlar: Yağlar ekmeği daha yumuşak ve lezzetli yapar. Aynı zamanda ekmek daha uzun süre boyunca taze kalır. Fazla yağ kabarmayı yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanıyorsanız soğuk olarak kullanın ve ve karışıma eşit olarak eklemek için küp şeklinde kesin. Sıcak tereyağı eklemeyin. Yağın maya ile temas etmesini önleyin çünkü mayanın nemlenmesi önlenemez.

Yumurta: Yumurta, hamuru zenginleştirir, renk verir ve hamurun gelişmesini destekler. Tariflerde, bir orta boy yumurtanın 50 gr. olduğu varsayılır; yumurtalar daha büyükse daha az sıvı ekleyin; yumurtalar daha küçükse daha fazla sıvı ekleyin.

Süt: Taze süt (tarifte aksi belirtilmedikçe soğuk olmalıdır) veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt aynı zamanda emülsiyon yapıcı bir etkiye sahiptir, bu sayede düzenli hava hücreleri oluşur ve ekmeğin için güzel görünmesini sağlar.

Su: Su, mayayı nemlendirir ve aktifleştirir. Aynı zamanda unun içindeki nişastayı nemlendirir ve ekmeğin için şekillenmesini sağlar. Su yerine kısmen ve tümüyle süt veya başka sıvılar kullanılabilir. Sıcaklık: "tariflerin hazırlanması" bölümünde ilgili paragrafa bakın (sayfa 308).

Un: Unun ağırlığı büyük ölçüde kullanılan unun tipine bağlıdır. Pişirme sonuçları unun kalitesine göre de değişebilir. Unu hava ile temas etmeyeceği bir kapta muhafaza edin çünkü ortam koşullarından etkilenebilir, nem emebilir veya kaybedebilir. Standart un yerine "ekmeklik" unların kullanılması tavsiye edilir. Ekmek hamuruna yulaf, kepek, ruşeym, çavdar veya tahıl eklenmesi daha az kabarmış, daha ağır bir ekmeğin elde edilmesini sağlar.

Tariflerde başka şekilde belirtilmemişse T55 tipi un kullanılması tavsiye edilir. Ekmek, brioche veya sütlü ekmeğin için özel un karışımları kullanıyorsanız hamurunuzun toplam 1000 gr.'ı aşmaması gerekir. Bu karışımların kullanımı için üreticinin tavsiyelerine bakınız. Unun elenmesi de sonuçları etkiler: Un ne kadar kepekliyse (yani ne kadar fazla buğday tohumu kabuğu içeriyorsa) o kadar zor kabarıp ve ekmeğin ağırlaşır.

Şeker: Beyaz veya kahverengi şeker veya bal kullanın. Küp şeker kullanmayın. Şeker, mayayı besler, ekmeğe güzel bir aroma verir ve kabuğun kararmasını destekler.

Tuz: Ekmeğe tat verir ve mayanın işleyişini düzenler. Mayanın ile temas etmemesi gerekir. Tuz hamuru sertleştirir, bir arada tutar ve fazla çabuk kabarmasını önler. Aynı zamanda hamurun yapısını geliştirir.

Maya: Ekmek mayası çeşitli şekillerde kullanılabilir: Küçük yaş küpler şeklinde, nemlendirme için aktif kuru maya veya instant kuru maya. Maya, süpermarketlerde unlu mamuller reyonunda veya şarküterilerde kuru veya yaş olarak satılır. Yaş veya instant maya, makinenizin pişirme haznesine doğrudan diğer malzemeler ile birlikte eklenmelidir. Yaş mayayı parmaklarınızla parçalayıp karışımın üzerine eşit olarak yayabilirsiniz. Sadece aktif kuru maya kullanımdan önce biraz ılık su ile karıştırılmalıdır. İdeal sıcaklık yaklaşık 35°C'dir; bu sıcaklığın altı yeterince etkili olmayabilir ve daha fazlası mayanın aktivitesini kaybetmesine sebep olur. Tavsiye edilen miktarlara uymaya dikkat edin ve yaş maya kullanıyorsanız miktarları arttırmayı unutmayın (aşağıdaki denklik tablosuna bakınız).

Kuru maya ve yaş maya arasında miktar/ağırlık denkliği:

Kuru maya (cc)

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

Yaş maya (gr)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Ek malzemeler (fındık, fıstık, zeytin, çikolata parçaları vs.): Ekmeklerinize istediğiniz malzemeleri ekleyip tarifleri kişiselleştirebilirsiniz. Dikkat etmeniz gereken noktalar:

- > Malzeme, özellikle hassas malzemeleri ekleyebileceğinizi belirten sesli sinyale dikkat edin
- > Daha sağlam tohumlar (ayçiçeği veya susam gibi) makine kullanımını kolaylaştırmak için yoğurmanın başında eklenebilir (örn. gecikmeli başlatmada)
- > Çikolata parçalarını önceden dondurursanız yoğurma sırasında daha dayanıklı olurlar.
- > Çok ıslak veya çok yağlı malzemelerin suyu iyice alınır (örn. zeytin veya jambon), mutfak kağıdı üzerinde kurutulur ve daha iyi karışması ve yumuşak kalması için hafifçe una bulanır
- > Çok büyük miktarlarda ek malzeme eklenmemelidir, aksi takdirde hamur doğru şekilde gelişemez. Tariflerdeki miktarlara uyun
- > Malzemelerin haznedeki dışarı düşmesine dikkat edin.

7 PRATİK ÖNERİ

1. Tariflerin hazırlanması

- Kullanılan tüm malzemelerin oda sıcaklığında olması (başka şekilde belirtilmediyse) ve tam olarak tartılması gerekir.
Sıvıları teslimat kapsamında bulunan ölçme kabı ile ölçün. Sıvıları teslimat kapsamında bulunan ölçme kabı ile ölçün. Bir tarafında çay kaşığı bir tarafında çorba kaşığı bulunan iki taraflı kepçeyi kullanın. Tüm kaşık ölçüleri silme dolu alınmalıdır. Yanlış ölçümler kötü sonuçlara sebep olur.
- Hazırlık sırasına uyun.
 - > Sıvılar (tereyağı, sıvı yağ, yumurta, su, süt)
 - > Tuz
 - > Şeker
 - > Un, ilk yarı
 - > Süt tozu
 - > Özel katı malzemeler
 - > Un, ikinci yarı
 - > Maya
- Un miktarını tam olarak ölçmek çok önemlidir. Bu yüzden un, mutfak tartısıyla tartılmalıdır. Instant maya paketlerini kullanın. Tarifte aksi belirtilmemişse kabartma tozu kullanmayın. Maya paketi açıldıktan sonra tekrar sıkıca kapatılmalı, serin bir yerde muhafaza edilmeli ve 48 saat içerisinde kullanılmalıdır.
- Hamurun kabarmasını engellemek için tüm malzemelerin ekme haznesine başlangıçta koymanızı ve kullanım sırasında kapağı açmanızı tavsiye ederiz (başka türlü belirtilmediyse). Tariflerde belirtilen malzeme sırasına ve miktarlarına özenle uyun. Önce sıvılar sonra katılar. **Mayanın sıvı, şeker veya tuzla temas etmemesi gerekir.**
- **Ekmek karışımı sıcaklık ve nem koşullarına karşı hassastır.** Yüksek sıcaklık durumunda normalden daha serin sıvılar kullanın. Benzer şekilde, hava soğuksa suyu ya da sütü iltmak (asla 35°C'den fazla olmamalı) gerekebilir. En iyi sonuçlar için genel olarak 60° C'lik bir sıcaklığa (su sıcaklığı + un sıcaklığı + ortam havası sıcaklığı) bağlı kalmanızı tavsiye ederiz. Örneğin: eğer evinizdeki oda sıcaklığı 19°C ise, un sıcaklığının 19°C ve su sıcaklığının 22°C olmasını sağlayın ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
- **Bazen ikinci yoğurma işlemi sırasında hamurun durumunu kontrol etmek faydalı olabilir:** hazneden kolayca ayrılan dengeli bir top şeklinde olmalıdır.
 - > eğer tüm un hamura karışmamışsa biraz su ekleyin,
 - > eğer hamur fazla ıslak ise ve kenarlara yapışıyor ise biraz un eklemeniz gerekebilir.
- Bu tarz işlemler adım adım yapılmalıdır (her seferinde 1 çorba kaşığı) ve devam etmeden önce biraz beklenmelidir.
- **Sıkça yapılan bir hata, maya eklemenin hamuru biraz daha kabartacağını düşünmektir.** Çok fazla maya ekmeğin yapısını hassaslaştırır ve hamur pişirme sırasında çok fazla kabarıp sonra çöker. Hamurun durumunu pişirmeden önce parmak uçlarınızla hafifçe dokunarak kontrol edebilirsiniz: Hamurun hafifçe direnç göstermesi ve parmak izininin yavaş yavaş yok olması gerekir.
- Hamuru çok uzun süre şekillendirmeyin, aksi takdirde pişirme sonuçları istediğiniz gibi olmayabilir.

2. Ekmek makinesinin kullanımı

- **Elektrik kesilirse:** Program bir işlem sırasında, elektrik kesintisi veya kötü kullanım yüzünden yarıda kalırsa makinenin ayarları kaydettiği 7 dakikalık emniyet süresi vardır. İşlem durduğu yerden yeniden başlayacaktır. Bu sürenin ardından ayarlar silinir.
- **Geleneksel somun programı ile ardi ardına iki somun yapıyorsanız** ikinci somuna başlamadan önce 1 saat bekleyin. Aksi takdirde hata kodu E01 gösterilir (1 ve 12 programları dışında).
- * Hamur yoğurulup kabardıktan sonra baget programı kullanılıyorsa ses sinyalinin duyduktan sonraki bir saat içerisinde hamuru kullanmalısınız. Bir saat sonra makine yeniden başlatılır ve baget programı silinir.

8 BAGET HAZIRLAMA VE PİŞİRME

Bu ekmeği yapmak için bu fonksiyona ait tüm aksesuarlara ihtiyacınız vardır: 1 baget pişirme desteği (5), 2 yapılmaz baget pişirme tepsi (6), 1 çizik atma aracı (7) ve 1 fırça (10).

1. Hamuru karıştırma ve kabartma

• Ekmek m akinesinin fişini prize takın.



- Sesli sinyali duyduktan sonra göstergede standart olarak program 1 gösterilir.
- Kızartma derecesini seçin.
- Sadece bir parti pişirmemenizi tavsiye ederiz, aksi takdirde ekmeğin fazla pişmiş olabilir.
- Eğer 2 parti pişirmek istiyorsanız tüm somunları şekillendirmenizi ve yarısını ikinci parti için buzdolabında saklamanızı tavsiye ederiz.
- **START** butonuna basın. Pilot lambası yanar ve zamanlayıcıdaki 2 nokta yanıp söner. Hamur yoğurma işlemi başlar, sonra hamur kabartılır.

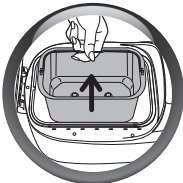
Not:

- Yoğurma aşamasında hamurun bazı kısımlarının tamamen karışmaması normaldir.
- Karışım hazır olduğunda ekmeğin makinesi bekleme konumuna geçer. Birçok sesli sinyal, hamurun yoğurulduğunu ve kabardığını belirtir ve pilot lambası da yanıp söner. Baget şekillendirme göstergesi yanar.

Hamurun yoğurma ve kabarma aşamalarından sonra bip sesini duyduktan sonraki bir saat içerisinde hamuru kullanmalısınız. Bu süreden sonra makine sıfırlanır ve program silinir. Bu durumda baget pişirmek için program 3'ü kullanmanızı öneririz.

2. Hazırlama örneği ve baget pişirme

Bu aşamalar sırasında size yardımcı olması için teslimat kapsamındaki baget şekillendirme kitapçığına bakın. Biz size bir fırıncının bageti nasıl hazırladığını gösteriyoruz ama birkaç denemeden sonra bagetleri kendinize özgü olarak şekillendirebileceksiniz. Nasıl çalışırsanız çalışın, sonuçların izi olacağı garantidir.



- Hazneyi makineden çıkarın.
- Çalışma yüzeyini hafifçe unlayın.
- Hamuru ekmeğin haznesinden çıkartın ve tezgahın üzerine koyun.
- Hamuru top haline getirin ve bir bıçak kullanarak 4 eşit parçaya bölün.
- Eşit ağırlıktaki bu 4 parçayı baget şekline getirin.

Daha hafif bagetler için hamur parçalarını şekillendirmeden önce 10 dakika dinlendirin.

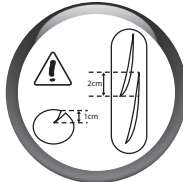
Bagetin uzunluğu yapılmaz plakanın uzunluğuna uygun olmalıdır (yaklaşık 18 cm).

Ekmeđinize çeřitli malzemeler ekleyerek tadını deđiřtirebilirsiniz. Bunun için hamur parçalarını hafifçe ıslatın ve susam veya hařhař tohumuna batırın.




- Bagetleri hazırladıktan sonra yapışmaz plakalara koyun.

Bagetlerin birleřme yeri ařađı gelmelidir.



- En iyi sonuçlar için bagetlerin st kısmını seramik bir bıçak veya çizik atma aracını kullanarak çaprazlamasına 1 cm'lik bir çizik atın.

Bagetin tamamına bir makasla kesikler yaparak bagetlerinizde farklı Őekiller elde edebilirsiniz.

- Teslimat kapsamındaki fırçayı kullanarak bagetlerin üstünü bolca nemlendirin. Bu arada yapışmaz plakalarda su toplanmamasına dikkat edin.
- Bagetleri yerleřtirdiđiniz 2 yapışmaz plakayı baget piřirme desteđine yerleřtirin.
- Baget desteđini haznenin içine deđil ekmek makinesinin içine yerleřtirin.
- Programı devam ettirmek ve bagetleri piřirmeye bařlamak için yeniden  düđmesine basın.


• Piřirme iřleminin sonunda 2 seçeneđiniz vardır:

4 baget piřiriyorsanız

- Ekmek makinesinin fiřini çıkarın. Baget desteđini çıkarın.
- Destek çok sıcak olduđundan her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Bagetleri yapışmaz plakalardan alın ve bir ızgara üzerinde sođumalarını bekleyin.

8 baget piřiriyorsanız (2x4)



- Baget desteđini çıkarın. Destek çok sıcak olduđundan her zaman fırın eldiveni kullanın.
 - Bagetleri yapışmaz plakalardan alın ve bir ızgara üzerinde sođumalarını bekleyin.
 - Dđer 4 bageti buzdolabından çıkarın (izik atılmıř ve nemlendirilmiř).
 - Plakalara yerleřtirin (yanmamaya dikkat edin).
 - Desteđi makineye koyun ve butona  yeniden basın.
 - Piřirme iřleminin sonunda ekmek makineyi prizden çekebilirsiniz.
- Bagetleri yapışmaz plakalardan alın ve bir ızgara üzerinde sođumalarını bekleyin.




TEMEL EKMEK (PROGRAM 4)

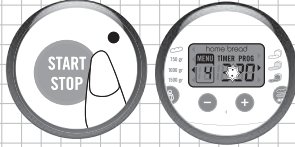
çka > çay kaşığı
çoka > çorba kaşığı

- Kızartma derecesi > Orta
- Birim ağırlığı > 1.000 gr

Malzemeler

Su > 325 ml
Tuz > 2 çka
Şeker > 2 çoka
Süt tozu > 2.5 çoka
T55 un > 600 gr
Kuru maya > 1.5 çka

- 1 Tarifi pişirmeye başlamak için lütfen "Kullanım" bölümündeki 1. ila 7. aşamalara bakınız.
- 2 Sonra  butonuna basarak TEMEL EKMEK programını başlatın. Kullanma sinyali belirir. Dijital saat alanı yanıp söner. İşlem başlar.



- 3 İşlem bitince, lütfen 6. aşamaya geçin.

Önemli: Aynı şekilde başka geleneksel ekmeğin çeşitleri de pişirebilirsiniz: Fransız ekmeği, kepek ekmeği, tatlı ekmeğin, çabuk ekmeğin, glütensiz ekmeğin, tuzsuz ekmeğin. Sadece cihaz menüsünde ilgili programı seçin.



BAGET (PROGRAM 1)

100 gr'lık 4 baget için

çka > çay kaşığı
çoka > çorba kaşığı

- Kızartma derecesi > Orta

Malzemeler

Su > 170 ml
Tuz > 1 çka
T55 un > 280 gr
Kuru maya > 1 çka

Bu tarif için lütfen "Baget hazırlama ve pişirme" başlıklı 8. bölüme bakınız.



Bagetlerinizin daha da yumuşak olması için karışıma 1 çoka yağ ilave edin. 4 ekmeğin daha fazla kızarmasını istiyorsanız karışıma 2 çka şeker ilave edin.

9 DAHA İYİ SONUÇLAR İÇİN

1. EKMEK İÇİN




Ekmek istediğiniz gibi olmadı mı? Bu tablo size yardımcı olabilir	SONUÇLAR					
	Ekmek fazla kabardı	Ekmek kabardıktan sonra çöktü	Ekmek yeterince kabarmadı	Kabuk yeterince kızarmadı	Kabuk kızardı ama ekmek tümüyle pişmedi	Ekmekğin üstü ve kenarları unlu
OLASI NEDENLER						
Pişirme sırasında butonuna basılmıştır				●		
Yeterince un konmamıştır		●				
Gereğinden fazla un konmuştur			●			●
Yeterince maya konmamıştır			●			
Gereğinden fazla maya konmuştur		●		●		
Yeterince su konmamıştır			●			●
Gereğinden fazla su konmuştur		●			●	
Yeterince şeker konmamıştır			●			
Düşük kaliteli un			●	●		
Yanlış malzeme miktarı (fazla)	●					
Su fazla sıcak		●				
Su fazla soğuk			●			
Yanlış program			●	●		

2. BAGET İÇİN

Ekmek istediğiniz gibi olmadı mı? Bu tablo size yardımcı olabilir	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Hamur her yerde eşit kalınlıkta değil.	Başlangıçtaki dikdörtgen şekil eşit değildir veya aynı kalınlıkta değildir.	Gerekirse bir merdane ile düzeltin.
Hamur çok yapışkan; bagetler zor şekilleniyor.	Karışımda çok fazla su vardır.	Su miktarını azaltın.
	Su, karışıma fazla sıcakken eklenmiştir.	Ellerinizi veya mümkünse çalışma alanını hafifçe ıslatıp ekmeği yapmaya devam edin.
Hamur yırtılıyor.	Hamur glutensizdir.	Tip 45 buğday unu kullanın.
	Hamur esnek değildir.	Şekillendirmeden önce 10 dk. dinlendirin.
	Şekiller eşit değildir.	Hamur parçalarını tartıp aynı büyüklükte olmalarını sağlayın.
Hamur çok tok/hamur zor şekilleniyor.	Karışıma biraz su eklenmelidir.	Karışımı kontrol edin ve hamur yeterince emici değilse su ekleyin.
	Karışımda çok fazla hamur vardır.	Kabaca şekillendirin ve tekrar şekillendirmeden önce dinlendirin. Yoğurmaya başlarken biraz su ekleyin.
	Hamurla çok uzun süre çalışılmıştır.	Şekillendirmeden önce 10 dk. dinlendirin. Çalışma yüzeyini mümkün olduğunca az ıslatın. Hamuru şekillendirirken mümkün olduğunca az yoğurun. Hamuru 2 aşamada şekillendirin, iki aşama arasında 5 dk. dinlenme süresi bırakın.
Ekmek birbirlerine dokunuyor veya yeterince pişmemiş.	Plakalar yanlış yerleştirilmiştir.	Hamur parçalarını doğru yerleştirmek için plakalardaki alanı optimal şekilde bölüştürün.
	Hamur fazla akıcı.	Doğru miktarda sıvı ekleyin.
		Tariflerdeki yumurtalar 50 g ağırlığındadır. Eğer kullandığınız yumurtalar daha büyükse su miktarını azaltın.
Ekmekler plakalara yapışıp yanmış.	Fazla kızartma malzemesi konmuştur.	Kızartma seviyesini azaltın. Kızartma malzemesinin plakalara akmasını engelleyin.
	Hamur parçalarını fazla ıslatmışsınızdır.	Fırça ile sürülen fazla suyu kurulayın.
	Destek plakaları fazla yapışkandır.	Hamur parçalarını yerleştirmeden önce destek plakalarını hafifçe yağlayın.
Ekmekler yeterince kızarmıyor.	Hamur parçalarını makineye koymadan önce, fırçayla su sürmeyi unutmuşsunuzdur.	Bir daha ekmek yapacağınız zaman daha dikkatli olun.
	Şekillendirme sırasında çok fazla un eklemiştirsinizdir.	Makineye koymadan önce üzerlerine fırça ile iyice su sürün.
	Ortam sıcaklığı çok yüksek (+ 30°C).	Daha soğuk su kullanın (10 ve 15°C arasında) ve/veya daha az maya kullanın.

Ekmek istediğiniz gibi olmadı mı? Bu tablo size yardımcı olabilir	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Ekmekler yeterince kabarmıyor.	Karışıma maya eklemeyi unutmuşsunuzdur / yeterince maya eklememişsinizdir.	Tarife uyun.
	Mayanın son kullanma tarihi geçmiştir.	Son kullanma tarihini kontrol edin.
	Karışıma daha fazla su eklenmesi gerekiyordur.	Karışımı kontrol edin veya hamur fazla emiciyse su ekleyin.
	Ekmekler şekillendirme sırasında fazla ezilmiştir. Hamurla çok uzun süre çalışılmıştır.	Şekillendirme sırasında hamuru mümkün olduğunca az yoğurun.
Ekmekler fazla kabarmış.	Gereğinden fazla maya konmuştur.	Daha az maya koyun.
	Fazla kabarmıştır.	Ekmekler plakalara yerleştirildiğinde ellerinizle hafifçe düzleştirin.
Hamurun üzerinde çizik açılmadı.	Hamur yapışkandır: karışıma fazla su eklenmiştir.	Ellerinizi hafifçe unlayın ama mümkünse hamuru veya tezgahı unlamayın ve ekmek şekillendirme aşamasını yeniden başlatın.
	Bıçak yeterince keskin değil.	Teslimat kapsamındaki bıçağı veya çok keskin seramik bir bıçak kullanın.
	Yeterince sert kesmiyorsunuzdur.	Duraksamadan çabuk şekilde kesin.
Kesikler pişme sırasında açılmaz, aksine kapanmaya meyillidir.	Hamur fazla yapışkandı: karışıma fazla su eklenmiştir.	Karışımı kontrol edin ve suyu yeterince iyi emmiyorsa un ekleyin.
	Hamurun yüzeyi şekillendirme sırasında yeterince gergin değil.	Baştan başlayın, hamuru parmağınıza sardığınızda daha fazla çekin.
Pişirme sırasında hamur kenarlarından yırtılıyor.	Hamur üzerindeki çizik yeterince derin değil.	İdeal çizik şekli için sayfa 310'ye bakınız.

10 TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

PROBLEMLER	ÇÖZÜMLER
Yoğurma kanatları ekmek küvetine takılı kalıyor.	• Çıkarmadan önce suda yumuşatın.
Yoğurma kanatları ekmek somununa takılı kalıyor.	• Somunu çıkarmak için aksesuarı kullanın (sayfa 304).
 butonuna bastıktan sonra hiçbir şey olmuyor	• Makine fazla ısınmış. 2 işlem arasında 1 saat bekleyin (hata kodu E01). • Gecikmeli başlatma programlanmıştır.
 butonuna bastıktan sonra motor çalışıyor ama yoğurma başlamıyor.	• Hazne makinenin içine doğru şekilde yerleştirilmemiştir. • Bir yoğurma kanadı eksiktir veya doğru yerleştirilmemiştir.
Gecikmeli başlatmadan sonra ekmek yeterince kabarmadı veya hiçbir şey olmadı.	• Programladıktan sonra  butonuna basmayı unuttunuz. • Maya tuz ve/veya su ile temas etti. • Yoğurma kanadı eksik.
Yanık kokusu.	• Bazı malzemeler haznenin dışına düşmüş; makineyi soğumaya bırakın, içini herhangi bir temizlik ürünü olmadan nemli bir süngerle silin. • Karışım taştı: malzeme miktarı, özellikle sıvı malzeme miktarı aşıldı. Tarifte verilen miktarlara uyun.

11 GARANTİ

- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihazın ticari amaçlarla, uygunsuz veya talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda üretici sorumluluk kabul etmez ve garanti şartları uygulanmaz.
- Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce talimatları okuyun: bu talimatlara uygun olmayan kullanım durumunda üretici sorumluluk değildir.

12 ÇEVRE

- Yürürlükteki düzenlemeler kapsamında artık kullanmayacağınız cihazı elden çıkarmadan önce cihazın çalışmaz duruma (prizden çekerek ve güç kordonunu keserek) getirilmesi gerekir.

13 ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - TABULKA CYKLŮ - CIKLUSTÁBLÁZAT - TABELA CYCLI - TABELUL CICLURILOR - TABUŁKA CYKLOW - CYCLES TABLE - CUADRO DE CICLOS - TABELA CIKLUSA - TABLICA CIKLUSA - TABELA CIKLOV - TABELA CIKLUSA - ÇEVIRIMLER MASA

- 1 СЛАБО • SLABÝ • GYENGE • SŁABY • UŞOR • SLABÁ • LOW • LIGERO • NIZAK • NISKO • ŞIBKA • SVIJETLO • HAFÍF
2 СРЕДНО • STŘEDNÍ • KÖZEPES • ŚREDNI • MEDIU • STREDNÁ • MEDIUM • MEDIO • SREDNJI • SREDNJE • SREDNJA • SREDNJI • ORTA
3 СИЛНО • SILNÝ • ERŐS • MOCNY • PUTERNIC • SILNÁ • HIGH • FUERTE • VISOK • VISOKO • MOĆNA • TAMNO • GÜÇLÜ

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

Poznámka: celková doba nezahrnuje čas udržování tepla.

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

Uwaga: całkowity czas nie wlicza czasu utrzymywania w ciepłe.

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

Poznámka : Do celkového času nie je zarátaný čas udržiavania teploty.

Note: the total time does not include the time to keep warm.

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

Napomena: ukupno vreme ne uključuje trajanje zagrevanja.

Napomena: ukupno vrijeme ne sadrži vrijeme održavanja topline

Opomba: celoten čas ne prikazuje časa, ko je testo na toplem.

Napomena : ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja topline.

Uyarı: Toplam süresine sıcak tutma dahil değildir.

750* = около 400 гр. (вижте стр. 12)

750* = přibližně 400 g (strana 36)

750* = körülbelül 400 g (ld. 60. oldal)

750* = około 400 g (patrz str. 85)

750* = aproximativ 400 g (pagina 109)

750* = přibližně 400 g (vid' str. 133)

750* = 1 baking (400 g) (see page 157)

750* = 1 cerca (400 g) (consulte la página 182)

750* = otprilike 400 g (pogledajte stranu 206)

750* = otprilike. 400 g (vidi stranu 230)

750* = približno 400 g (glejte stran 254)

750* = približno 400 g (vidi na strani 278)

750* = 2 pişirme (400 g) (Bkz. sayfa 302)

1500**= около 800 гр. (вижте стр. 12)

1500**= přibližně 800 g (strana 36)

1500**= körülbelül 800 g (ld. 60 oldal)

1500**= около 800 g (patrz str. 85)

1500**= aproximativ 800 g (pagina 109)

1500**= přibližně 800 g (vid' str.133)

1500***= 2 baking (800 g) (see page 157)

1500***= 2 cerca (800 g) (consulte la página 182)

1500**= otprilike 800 g (pogledajte stranu 206)

1500**= približno 800 g (vidi stranu 230)

1500**= približno 800 g (glejte stran 254)





1500**= približno 800 g (vidi na strani 278)

1500***= 2 pişirme (800 g) (Bkz. sayfa 302)

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
BG	ТЕГЛО (rp.)	ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО	ОБЩО ВРЕМЕ (ч.)	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА	ДООФОРМЯНЕ	ИЗПИЧАНЕ 1-ва ПАРТИДА (ч.)	ИЗПИЧАНЕ 2-ра ПАРТИДА (ч.)	ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.)	СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.)
CS	HMOTNOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	TVAROVÁNÍ	PEČENÍ 1. VÁRKY (h)	PEČENÍ 2. VÁRKY (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
HU	SÚLY (g)	BARNÍTÁS	TELJES IDŐ (h)	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	FORMÁZÁS	1. ADAG SÜTÉSE (h)	2. ADAG SÜTÉSE (h)	KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h)	MELEGEN TARTÁS (h)
PL	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCIS-TOBRAZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	WYRABIANIE	PIECZENIE 1 WSAD (h)	PIECZENIE 2 WSAD (h)	CZAS WYŚWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)
RO	CANTI-TĂȚI (g)	RUMENIRE	DURATĂ TOTALĂ (h)	TIMP DE PREPARARE	MODELARE	COACERE TRANȘA I (h)	COACERE TRANȘA II (h)	ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h)	MENTINERE LA CALD (h)
SK	HMOTNOST (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (H)	ČAS PŘÍPRAVY	TVAROVANIE	PEČENIE 1. VÁRKA (h)	PEČENIE 2. VÁRKA (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (hours)	BAKING 2nd BATCH (hours)	TIME DISPLAYED ON BEEPING (h)	KEEP WARM (hours)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOSTRADO AL SONAR EL PITIDO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
SR	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PŘIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SERIJE (h)	PEČENJE 2. SERIJE (h)	VREME ZVUČNOG SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE E TOPLOTE (h)
HR	TEŽINA (g)	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PŘIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SMUJESE (sati)	PEČENJE 2. SMUJESE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE E TOPLINE (sati)
SL	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PŘIPRAVE	GNETENJE	PEČENJE 1. PEKE (h)	PEČENJE 2. PEKE (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)
BS	TEŽINA (g)	ZAPEČENOST	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PŘIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. PEČNICA (h)	PEČENJE 2. PEČNICA (h)	PRIKAZANO VRIJEME U TRENUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
TR	AĞIRLIK (g)	KABUK KIZARTMA SEVİYESİ	TOPLAM ZAMAN (sa)	HAZIRLAMA SÜRESİ	ŞEKİL VERME	PİŞİRME 1 (sa)	PİŞİRME 2 (sa)	BİP SİRASINDA GÖSTERİLEN ZAMAN (sa)	SICAK TUTMA (sa)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	01:07	
2	750*	1	02:02	1:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	01:07	

A	B	C	D	E	K	J	L
BG	ТЕПЛО (rp.)	ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО	ОБЩО ВРЕМЕ (ч.)	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА	Етап (ч.)	ВРЕМЕ - ИЗПИКВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.)	СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.)
CS	HMOTNOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	Pečení (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNALU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
HU	SÚLY (g)	BARNÍTÁS	TELJES IDŐ (h)	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	SŰTÉS (h)	KIJELZET IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h)	MELEGEN TARTÁS (h)
PL	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCIS-TOBRĄZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	PIECZENIE (h)	CZAS WYŚWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)
RO	CANTI-TĂȚI (g)	RUMENIRE	DURATĂ TOTALĂ (h)	TIMP DE PREPARARE	COACERE (h)	ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h)	MENTINERE LA CĂLD (h)
SK	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (H)	ČAS PŘÍPRAVY	PEČENIE (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNALOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	BAKING (h)	KEEP WARM (hours)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
SR	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	PEČENJE (h)	VREME ZVUČNOG IGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
HR	TEŽINA (g)	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	PEČENJE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
SL	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PRIPRAVE	Peka (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)
BS	TEŽINA (g)	ZAPEČENOST	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	VRIJEME PRIPREME TIJESTA (h)	PRIKAZANO VRIJEME U TREUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
TR	AĞIRLIK (g)	KABUK KIZARTMA SEVIYESI	TOPLAM ZAMAN (sa)	HAZIRLAMA SÜRESİ	PIŞİRME (sa)	SICAK TUTMA (sa)	Ekstra (sa)
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
4	750 g		02:52	01:57	00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
1500 g	03:02	01:05	02:32				

A	B	C	D	E	K	J	L
5	750 g		03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g		03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g		03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g		01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g		02:11	01:11	01:00	01:00	-

A	B	C	D	E	K	J	L	
10	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
	750 g		03:00		01:05		02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
	750 g		03:00		01:05		02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37	
	1000 g		03:15		01:05		02:42	
	1500 g		03:20		01:10		02:47	
	750 g		03:10		01:00		02:37	
	1000 g		03:15		01:05		02:42	
	1500 g		03:20		01:10		02:47	
	750 g		03:10		01:00		02:37	
	1000 g		03:15		01:05		02:42	
	1500 g		03:20		01:10		02:47	
12	750 g					/	/	
	1000 g		0:10		-			0:10
	1500 g		▼					▼
	750 g		1:10					1:10
	1000 g							
	1500 g							
	750 g							
1000 g								
1500 g								
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/	
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45	
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/	
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/	