

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

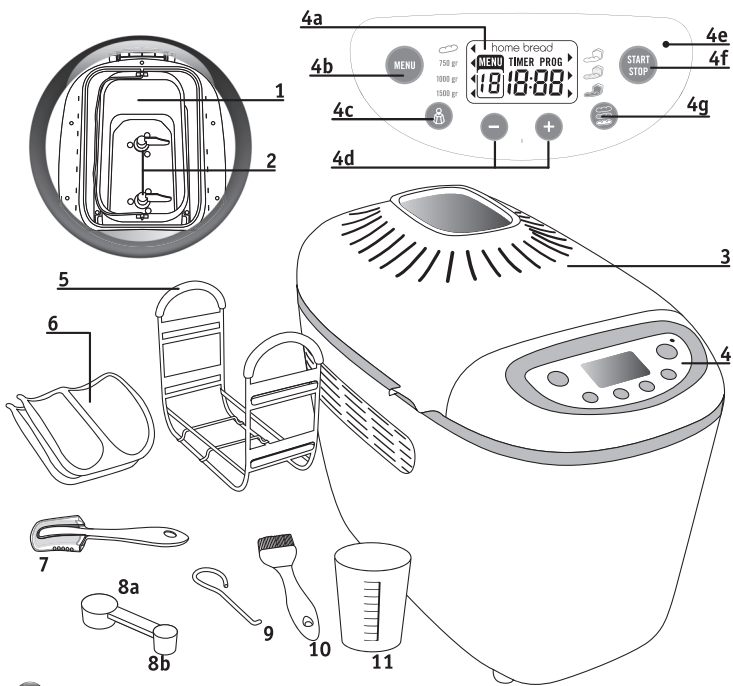
TR

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 незалепващо покритие

Акcesoари:

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



2 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 закувални.
- Този уред не е направен да се ползва от хора (включително деца) с психически, сетивни или

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

- Ако захранващият кабел е повреден той задължително трябва да се подмени в оторизиран сервизен център или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуален риск.
- Този уред не е предвиден да се ползува от деца под 8 години, както и хора с ограничени физически и ментални способности и познания, освен ако не са инструктирани или надзиравани в боравенето с уреда и предварително запознати с евентуалните

рискове.

Децата не бива да играят с електроуреда.

Пазете уреда и 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 токов удар би могъл да нанесе сериозна повреда. За вашата безопасност заземяването на контакта трябва да кореспондира със съответните стандарти за електрическа инсталация във вашата страна.
- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън.
- Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.
- Изключвайте уреда, когато приключите работа или преди да го почиствате.
- Не използвайте уреда когато:
 - Захранващият кабел е дефектен или наранен
 - Уредът е бил изпускан на пода и показва видими знаци на неизправност или не работи, както трябва.
- В тези случаи уредът трябва да бъде занесен в най-близкия сервизен център, за да се избегне евентуален риск.
- Вижте гаранционната карта.
- Всяка друга интервенция с изключение на почистване и ежедневна поддръжка, трябва да се извършва от квалифициран специалист в оторизиран сервизен център.
- Не потапяйте уреда, щепсела или захранващия кабел във вода или някаква друга течност.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси и да бъде достъпен за деца.
- Захранващият кабел не трябва да бъде в контакт с горещите части на вашия уред, близо до източник на топлина или остри ръбове.
- Не местете уреда докато работи.
- **Не докосвайте прозореца за наблюдение по време и веднага след работа с уреда. Прозорецът може да е много горещ.**
- Не изключвайте уреда като дърпате захранващия кабел.
- Използвайте удължител, който е в изправно състояние и с щепсел за заземяване. Уверете се, че параметрите на удължителя отговарят на тези, които са указани върху вашия електроуред.
- Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
- Не използвайте уреда като средство за затопляне.
- Не използвайте уреда за други приготовления освен за хляб и сладко.
- Не поставяйте хартия, карти или пластмасата в уреда и не слагайте нищо върху него.
- В случай, че някоя част на уреда се запали не се опитвайте да я изгасите с вода. Изключете уреда и здушете пламъците с влажна кърпа.
- За ваша безопасност използвайте аксесоари и резервни части предназначени само за вашия уред.
- **В края на програмата винаги ползвайте кухненски ръкавици за да хванете тавичката или горещите части на уреда. Уредът и аксесоарът за печене стават много горещи по време на работа.**
- Никога не покривайте въздушните отвори.
- Бъдете много внимателни, може да излезе пара, когато отворите капака в края или по време на програмата.
- **Когато ползвате програма N 14 (сладко, компот) внимавайте с парата и горещите пръски, когато отваряте капака.**
- Примерното ниво на шума излизащ от този уред е 69 db.



Да пазим околната среда!

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

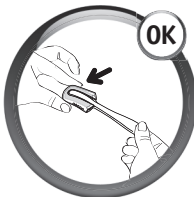
➔ Предайте ги в пункт т за събиране на вторични суровини.

3 ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



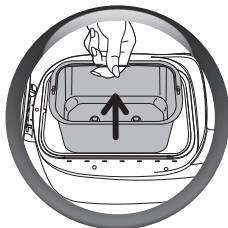
1. Разопаковане

- 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.



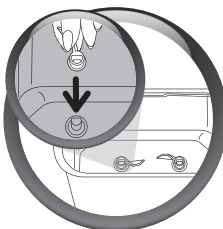
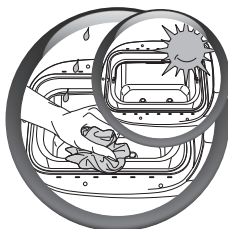
Общи условия

- 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.

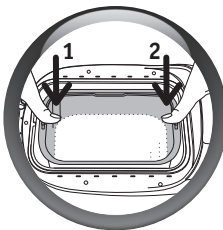
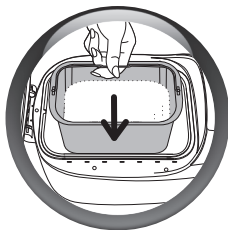


3. Почистване на корпуса

- 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.

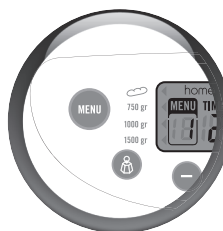
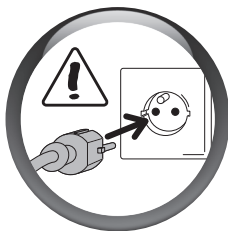


Смесването се подобрява, ако бъркалките са разположени една срещу друга.



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.



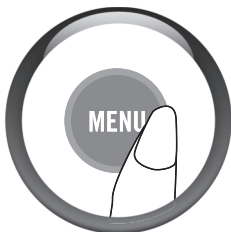
- Развийте кабела и го включете в заземен електрически контакт.
- След като чуете звуковия сигнал, програмата 1 и настройката за средна степен на препичане се появяват по подразбиране.






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 избирате 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 приготвено тесто. Машината не трябва да се оставя без надзор при използването на програмата 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° С 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 прекъснало, 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 1000g.
	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:

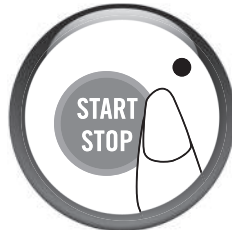
- около 400 гр. за 1 печене (от 2 до 4 отделни хляба), **в този случай се включва светлинният индикатор пред обозначението за тегло до 750 гр.**
- около 800 гр. за 2 печения (от 4 до 8 отделни хляба), **в този случай се включва светлинният индикатор пред обозначението за тегло до 1500 гр.**

- 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 . Уредът ще издаде звуков сигнал. На екрана се изписва PROG, а 2-те точки на таймера ще замигат. Обратното броене започва. Включва се светлинният индикатор за функциониране на уреда. Ако се объркате или искате да промените настройката на часа, натиснете продължително бутон , докато издаде звуков сигнал. На екрана ще се изпише времето по подразбиране. Повторете действието.

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

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


Относно времето за изпичане, определено за другите програми за отделни хлябове, направете справка с таблицата за времето на изпичане на стр. 316. Времето за дооформяне в програмите за отделни хлябове не е включено в изчислението за време при отложено стартиране.

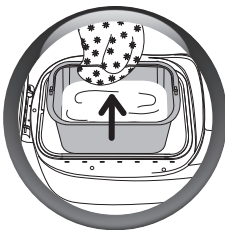
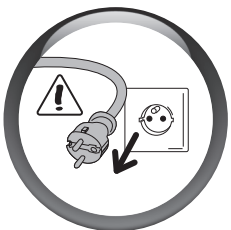
Някои съставки се развалят бързо. Не използвайте програмите с отложен старт за рецепти, съдържащи следните съставки: прясно мляко, яйца, кисело мляко, сирене, пресни плодове.

При отложен старт, тихият режим се активира автоматично.



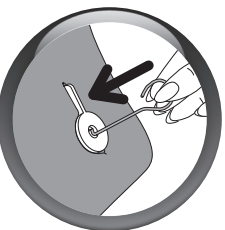
10. Стоп

- 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.

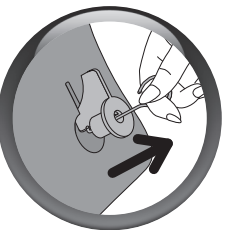


11. Изваждане на хляба (Тази стъпка не важи за печивата от таблицата „индивидуален хляб“)

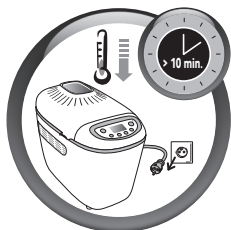
- След края на цикъла на изпичане, изключете уреда от захранването.
- Извадете формата за хляб, като я издърпате нагоре за дръжката. Винаги използвайте ръкохватки, защото дръжката на формата за хляб е гореща, също както и вътрешната част на капака.



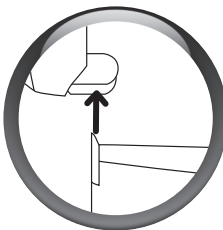
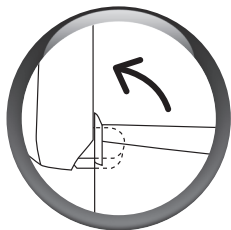
- Извадете хляба и го оставете върху решетка да изстине.
- Възможно е лопатките за месене да останат в готовия хляб, когато той се изважда. В този случай използвайте куката както следва:
 - > след като хлябът е изваден го поставете на една страна, докато е още топъл като го държите с помощта на кухненска 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 – накуснете 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

BG

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 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. Звуков 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. Дисплеят остава на 0:00 за един час по време на затоплянето и светлинният индикатор мига. В края на цикъла, той спира автоматично след няколко последователни звукови сигнал.

6 СЪСТАВКИТЕ

Мазните съставки и олио: Мазните съставки правят хляба по-мек и по-вкусен. Така той ще се запази със същото добро качество за по-дълго време. Прекаляването с мазни съставки забавя втасването. Ако използвате масло, трябва да сте сигурни, че то е студено, и го нарежете на кубчета, за да се разпредели по хомогенен начин в сместа. Не слагайте разтопено масло. Избягвайте мазните съставки да влизат в контакт с маята, защото мазината 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 млячен хляб, не превишавайте 1000 гр. тесто общо. Направете справка с препоръките на производителя относно употребата на брашното в настоящите смеси. Пресвяването 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 разпръскването 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 сусама) може да се сложат още в началото на замесването на тестото, с цел да се улесни работата на уреда (например при отложен старт),
- > замразете парченцата натрошен шоколад, за да запазят формата си по време на месенето,
- > да изцедите съставките, които са прекалено влажни или прекалено мазни (маслини или сланина например), да ги подсушите върху попивателна хартия и леко да ги овалiate леко в лъскаво за по-доброто им размесване и получаване на хомогенна смес,
- > да не слагате съставките в прекалено големи количества, защото така се създава опасност тестото да не втаса както трябва, спазвайте 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 залепа 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 сладне 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 получените очакваните резултати след изпичането.

2. Използване на хлебопекарната

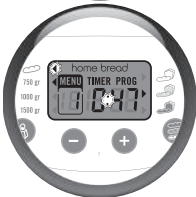
- **В случай, че спре електричеството:** ако по време на цикъла програмата прекъсне, заради спиране на електричеството или някаква друга намеса машината притежава 7 минутна защита, през която настройките са запазени. Цикълът започва от там от където е спрял. След изтичането на това време настройките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

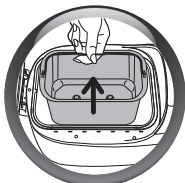
Забележки:

- 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.

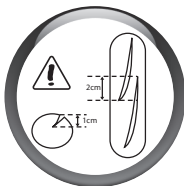
Получената дължина на багета трябва да съответства на размера на незалепащата тавичка (приблизително 18 см).

Можете да разнообразите вкуса на хляба, като го украсите по ваш вкус. За тази цел, достатъчно е да овлажните и след това да оваляте 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 нарезки, така че да се получи отвор от 1 см.

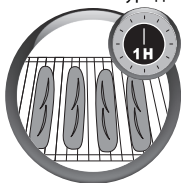
Можете да разнообразите външния вид на багетите, като направите нарезки с ножица по цялата ѝ дължина.

- 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 бутона  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 нарезки и сте намазали предварително).
- Наредете ги върху тавичките (внимавайте да не се изгорите).
- Сложете обратно подложката в уреда и натиснете отново бутона .
- 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

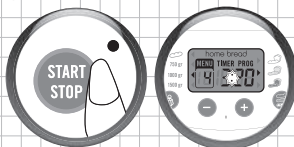
- Коричка > Средна
- Единично тегло > 1000 гр.

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 ъгълчета на таймера започват да мигат. Цикълът започва.



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

ВАЖНО: На съзия 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

BG

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						
Бутоът 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 точностите. 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. Формите твърде много залепват.	Отстранете излишната вода с четчица. Леко намажете формите с олио, преди да поставите тестото.
Хлебчетата не са достатъчно зачервени.	Забравили сте да намажете тестените форми с вода, преди да ги поставите за печене.	Бъдете внимателни при следващото приготвяне.
	Твърде много сте набрашнили хлебчетата по време на оформянето.	Намажете добре с вода с четчицата, преди да ги поставите за печене.
	Околната температура е висока (над 30°C).	Използвайте по-студена вода (между 10 и 15°C) и/или малко по-малко мая.

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Проблеми	Решения
Хлебчетата не са достатъчно надути.	Забравили сте маята в рецептата / няма достатъчно мая.	Следвайте указанията на рецептата.
	Маята ви вероятно е била с изтекъл срок.	Проверете датата на годност.
	На рецептата ви е липсвала вода.	Проверете рецептата или прибавете вода, ако брашното е твърде абсорбиращо.
	Хлебчетата са били твърде смачкани и притиснати при оформянето.	При оформянето мачкайте тестото възможно най-малко.
	Твърде дълго месено тесто.	
Хлебчетата са твърде бухнали.	Прекалено много мая	Сложете по-малко мая.
	Прекалено много втасване.	Леко притиснете хлебчетата, след като сте ги поставили върху формите.
Нарезите върху тестото не са ясни.	Тестото е лепкаво: прибавили сте твърде много вода в рецептата.	Започнете отначало етапа на оформяне на хлебчетата, като леко набрашните ръцете си, но не и тестото, нито работния плот, ако е възможно.
	Ножът не е достатъчно остър.	Използвайте предоставеното острие или, ако го нямате, много остър нож със ситни зъби.
	Нарезите ви са твърде колебливи.	Нарезете 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 бутон  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 бутон  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. • Пригответното прелива: количеството на съставките, които са използвани е голямо и пригответното е твърде течно. Следвайте пропорциите указани в рецептата.

11 ГАРАНЦИЯ

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

12 ОКОЛНА СРЕДА

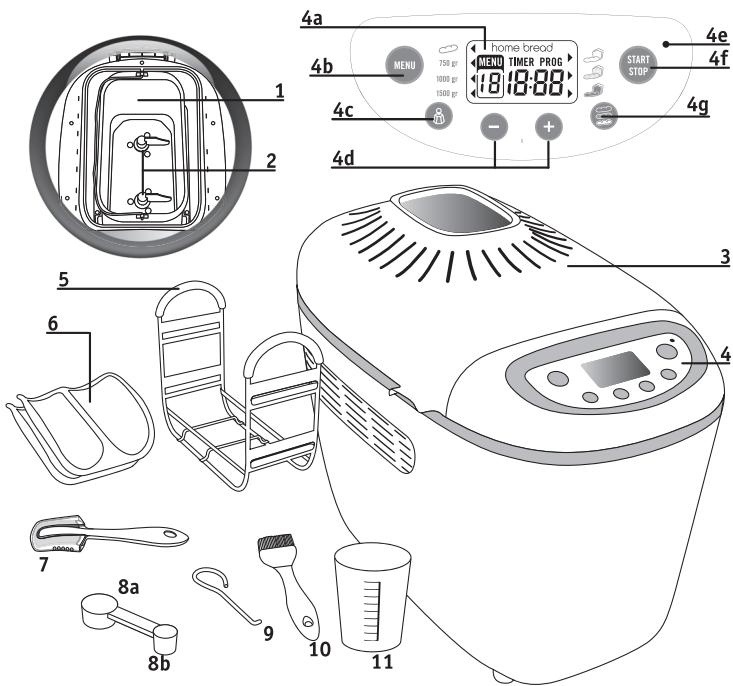
- В съответствие със съществуващите регламенти, когато уредът се извежда от употреба той трябва да се направи неизползваем. За тази цел изключете кабела и после го отрежете преди да изхвърлите устройството.

● Česky

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. Pečící nádoba
2. Hnětače
3. Víko s okénkem
4. Ovládací panel
 - a. Displej
 - a1. Ukazatel tvarování baget
 - 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 baget
6. 2 nepilnavé podložky na bagety
7.

Příslušenství:

 8. a. Polévková lžice
 9. b. Kávová lžička

Háček na vytahování hnětačů
10. Mašlovačka
11. Odměrná nádoba



2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Důležitá upozornění

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

CS

- 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 výhřevného 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 použijte 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

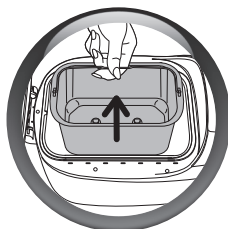
- Vybalte spotřebič, uschovejte si záruční list a před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod
- Postavte spotřebič na stabilní povrch. Odstraňte veškerý obalový materiál, samolepicí pásky a různé příslušenství z vnitřku i vnější části spotřebiče.

CS



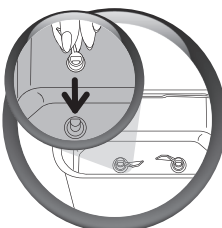
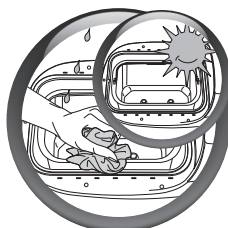
Upozornění

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



2. PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

- Vyměňte nádobu na chléb tahem vzhůru za držadlo.

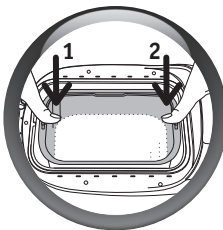
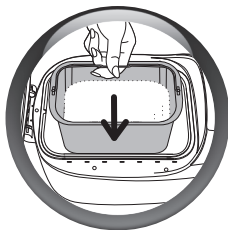


3. ČIŠTĚNÍ NÁDOBY

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

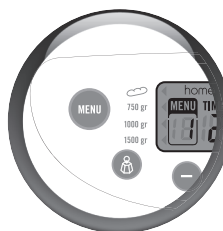
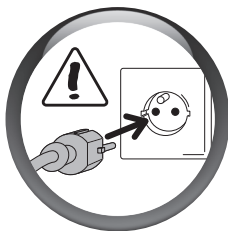


Hnětení se zlepší, jestliže se hnětače nastaví proti sobě.



4. SPUŠTĚNÍ

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



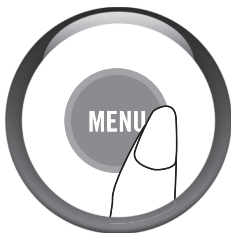
- Vložte pečicí nádobu.
- Zatlačte na nádobu střídavě z obou stran, aby dosedla na hnací zařízení a dobře zapadla na obou stranách.






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

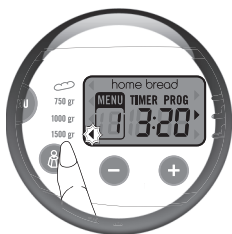
PŘÍSLUŠENSTVÍ	OBJEVTE PROGRAMY NAVRHOVANÉ V MENU	
	1. Bageta	Díky programu bageta si můžete upéct vlastní bagety. Tento program probíhá ve 2 etapách. 1. etapa > Hnětení a kynutí těsta 2. etapa > Pečení Cyklus pečení nastupuje po vytváření baget (pro pomoc s tvarováním baget vám k vaší pekárně přikládáme 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 zádělaný 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.

CS


PŘÍSLUŠENSTVÍ	OBJEVTE PROGRAMY NAVRHOVANÉ V MENU	
	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: a) ve spojení s programem na kynutá těsta, b) k ohřátí nebo vytvoření křupavé kůrky u již upečeného a vychladlého chleba, c) 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 kypřícího 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.

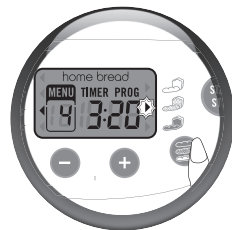
Důležité: pro nejlepší výsledek přípravy Vídeňských baget nasledujte tyto instrukce:

- 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




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.

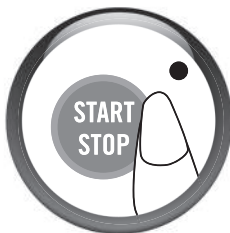
UPOZORNĚNÍ: před koncem pečení je nutné počítat s dobou 47 min pro tvarování baget (tj. 18:13 h) nebo v případě 2 pečení 2x47 min před koncem programu (tj. 17:26 h).

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.

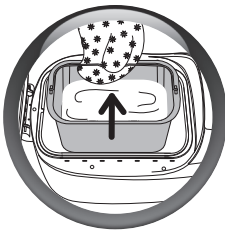
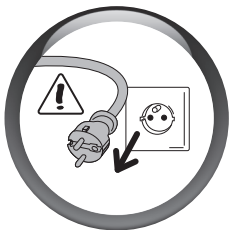
Při odloženém startu se automaticky aktivuje tichý režim.



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 .

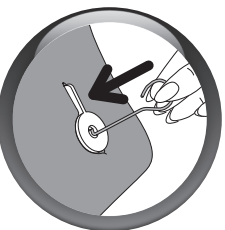
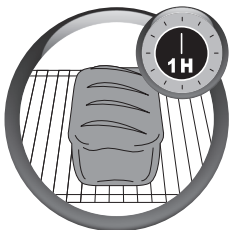
CS



11. VYJMUTÍ CHLEBA

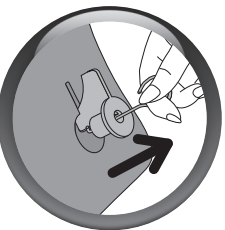
(Tato etapa se netýká přípravy « Jednotlivých bochníčků »)

- 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 příložený "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.

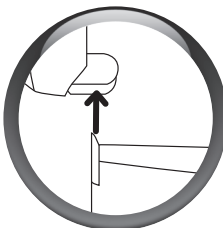
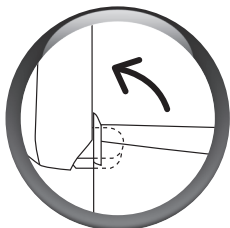


- K uchování nepřílnavosti povrchu nádoby nepoužívejte k vyjímání chleba kovové předměty.

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.

CS

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 stisknete 1 krát tlačítko MENU, abyste zjistili, kolik ještě zbývá času do zvukového signálu "přidat suroviny".

U programů 1 a 2 dvakrát stisknete 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. Používáte-li máslo, zajistěte, aby bylo studené, nakrájejte ho na kostky a rovnoměrně ho rozdělte do připravovaného těsta. Nepřidávejte teplé máslo. Zabraňte kontaktu tuku s droždím, protože tuk by mohl zamezit rehydrataci droždí.

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

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

Voda: voda rehydratuje a aktivuje droždí. Rovněž hydratuje škrob v mouce a umožňují 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 ovsu, 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 prosety mouky – čím je mouka celozrnnější (tj. obsahuje část obalu pšeničného zrna), tím těsto méně vykyne a chléb bude hutnější.

Cukr: upřednostňujte bílý cukr, hnědý cukr anebo med. Nepoužívejte kostkový cukr. Cukr využívají 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

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

- > důsledně se řiďte zvukovým signálem pro přidání ingrediencí, zejména těch nejkřehčích,
- > nejtvrdší semena (např. lněná nebo sezamová) lze vložit již na počátku hnětení, čímž si při použití spotřebiče usnadní 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 suchém 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 zkřehnutí struktury těsta, které nadměrně vykyne a během pečení se propadne. Stav těsta můžete posoudit před pečením tak, že se ho lehce dotknete konečky prstů: těsto má klást mírný odpor a stopy po prstech by měly postupně vymizet.
- Během formování těsta se nemá postupovat příliš pomalu, riskujete, že se po upečení nedostaví očekávané výsledky.

2. POUŽÍVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

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



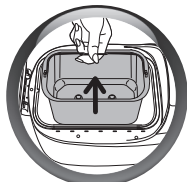
Poznámky:

- Během etapy hnětení je normální, že některá místa nejsou dobře promíchána.
- Po ukončení přípravy pekárná 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 signálu 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).

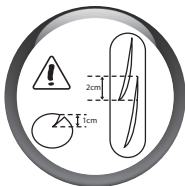
Chuť baget můžete obměňovat jejich ozdobením. Stačí navlhčit díly těsta a obalit je v sezamových semínkách nebo v máku.



- Po vytvoření bagety rozložte na nepřilnavé podložky.

CS

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 pekárně na místo nádoby.
- Opětovným stiskem tlačítka spustíte program a zahájí se pečení baget.

Po ukončení cyklu pečení máte 2 možnosti:

při pečení 4 baget

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

při pečení 8 baget (2x4)

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





ZÁKLADNÍ CHLĚB (PROGRAM 4)


kl > Kávová lžička
pl > Polévková lžice

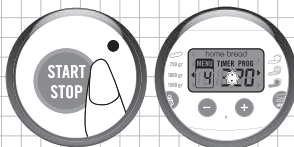
- Propečení > Střední
- Jednotková hmotnost > 1000 g

Prísady

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 spusťte 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

Prísady

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 potření žloutkem.	Zvolte nižší stupeň opečení. Zabraňte, aby žloutek při potírání stékal na podložku.
	Díly těsta byly příliš navlhčeny.	Odstraňte přebytečnou vodu ze štětce.
	Těsto se na podložky příliš přichytává.	Před umístěním těsta na podložky je lehce potřete olejem.
Bagety nejsou dostatečně opečené.	Před vložením do 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 štětce pečlivě potřete vodou.
	Okolní teplota je vysoká (více než 30 °C).	Použijte chladnější vodu (mezi 10 a 15 °C) a/nebo méně droždí.

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

CS

10 PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Hnětače uvízly v nádobě.	• Před vyjmutím je nechte odmočit.
Hnětače uvízly v pečivu.	• K vyjmutí z pečiva použijte příslušenství (viz stranu 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 čisticích 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 přečtěte návod k obsluze: používání v rozporu s návodem k obsluze zbavuje společnost jakékoli odpovědnosti.

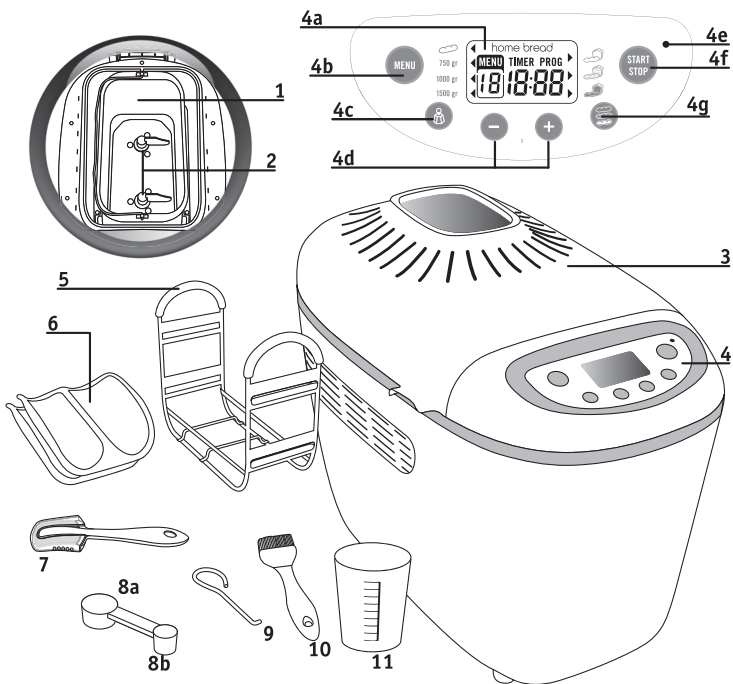
12 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

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

Magyar

	Oldal
1 LEÍRÁS	51
2 BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	51
3 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	56
4 SÜTŐSZERREKKEL 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 tapadásgátló lap bagetteknek

Tartozékok:

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



❷ BIZTONSÁGI TANÁCSOK FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

HU

játsszanak a készülékkel.

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

HU

- 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 károkról, amelyek a készülék helytelen vagy ipari használata, ill. a kezelési utasítások be nem tartása következtében keletkeztek, és a garancia érvényét veszti.
- Húzza ki a készüléket az aljzathoz, ha már nem használja és amikor kárja tisztítani.
- Ne használja a készüléket ha:
 - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
 - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.
 Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást



■ Első a környezetvédelem!

- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ➡ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

- kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.
- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a 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.

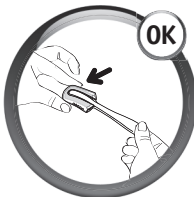
3 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



1. KICSOMAGOLÁSA

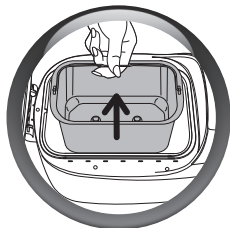
- Csomagolja ki készülékét, tartsa meg a garancialevelet és olvassa el figyelmesen a használati utasítást a készülék első használata előtt.
- Helyezze készülékét biztos felületre. Vegyen ki minden csomagolóeszközt, öntapadó címkét vagy a különböző tartozékokat a készülék belsejéből.

HU



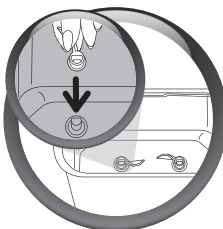
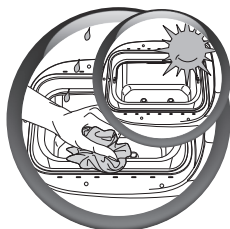
Figyelmeztetés

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



2. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

- Vegye ki a sütőformát függőlegesen húzva a fogantyújánál fogva.

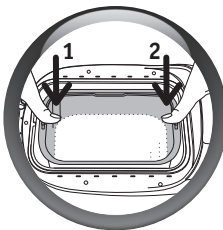
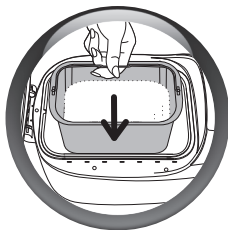


3. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

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

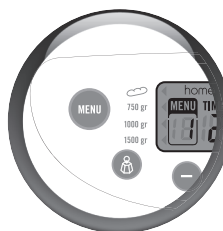
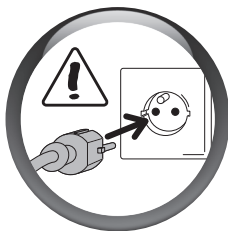


A dagasztás szembehelyezett keverőkkel történik.



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.



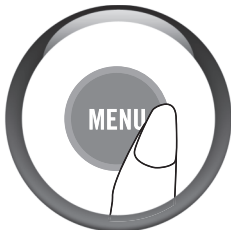
- Tekerje le a kábelt, és csatlakoztassa földelt hálózati konnektorhoz.
- A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program és a közepes sütési fokozat jelenik meg.






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 kézzel kell beállítania.
- A program kiválasztása egy egész sor munkafázist indít el, melyek automatikusan mennek végbe egymás után.



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

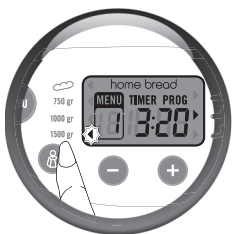
TARTOZÉKOK	FEDEZZE FEL A MENÜBEN TALÁLHATÓ PROGRAMOKAT	
	1. Bagett	<p>A bagett program segítségével Ön is süthet bagettet. A program két lépésből áll: 1. lépés > a tészta dagasztása és kelesztése 2. lépés > Sütés A sütés ciklus a bagettek megformázása után indul (ehhez egy a kenyérsütő géphez mellékelte 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 receptskönyvben található GYORS kenyér receptjének elkészítésére. Ehhez a recepthez 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>

HU

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. Kenyér sütés	<p>A sütés program csak 10 és 70 perc közötti készítést tesz lehetővé, melyet 10 perces szakaszokban átlászó, közepes vagy sötét bekenésre állíthatunk. Onmagában is kiválasztható és használható:</p> <p>a) a kelt tészták programjával társítva, b) a már kisült és lehült 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 érintésérzékeny 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



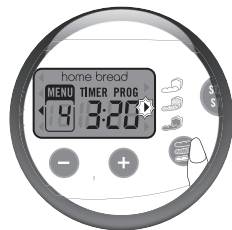
6. VÁLASSZA KI A KENYÉR TÖMEGÉT

- 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 gyúl.



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 lenyomással 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 perct a **+** és **-** gombok segítségével. Nyomja meg a **OK** gombot. Hangjelzés hallatszik.

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

Amennyiben hibázott, vagy szeretné megváltoztatni az időzítést, nyomja meg hosszan a **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 perct 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 visszazámlálás. A működést jelző fény kigyullad. Amennyiben hibázott, vagy szeretné megváltoztatni az időzítést, nyomja meg hosszan a **STOP** gombot, amíg hangjelzést nem hall. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett időtartam. Végezze el újra a műveletet.

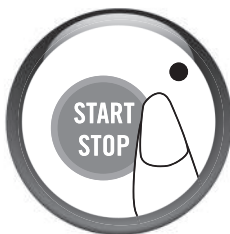
FIGYELEM: ne feledkezzen meg arról, hogy a sütés vége előtt 47 perccel (tehát 18.13-kor), illetve 2 sütés esetén 2x47 perccel a program vége előtt (tehát 17.26-kor) meg kell formázni a bagetteket.

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.

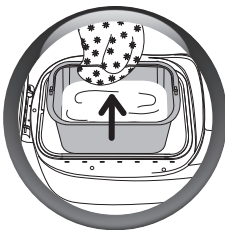
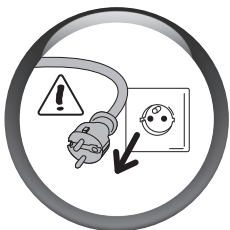
Késleltetett indítás esetén a csendes üzemmód automatikusan bekapcsol.



10. A PROGRAM LEÁLLÍTÁSA

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

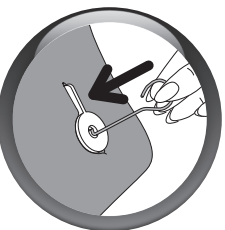
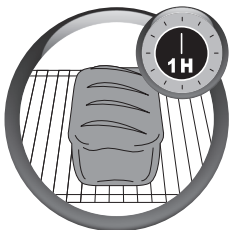
HU



11. A KENYÉR ELTÁVOLÍTÁSA

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

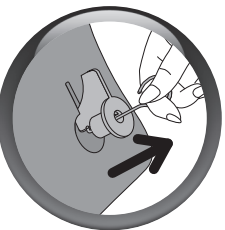
- A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütő gép kábelét.
- Vegye ki a sütőformát függőlegesen húzva a fogantyújánál fogva. Használjon mindig sütőkesztyűt, mivel mind a forma fogantyúja, mind a fedél belseje forró.



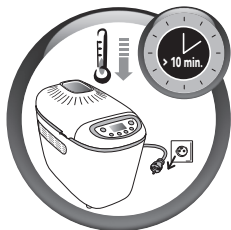
- Távolítsa el a meleg kenyeret és helyezze 1 óra időtartamig rácra, hogy lehűljön.
- Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak.

Ilyen esetben használja a "kampó" tartozékot a következőképpen:

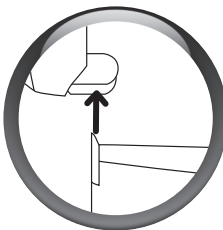
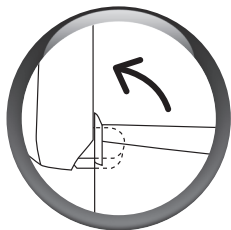
- > amint a kenyér eltávolította, tegye azt félre és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,
- > illessze be a kampót a keverő tengelyébe és gyakoroljon rá enyhé húzóerőt a kampó kiemeléséhez.
- > ismétlje meg a műveletet a másik keverővel,
- > igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácson.
- A sütő tapadásmentes minőségének megőrzése érdekében ne használjon fémeszközt a kenyér eltávolítására.



4 TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA



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



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



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

5 A CIKLUSOK

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

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

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 közbe lépni.

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 is tovább éláll. A túl sok zsiradék lelassítja a kelést. Ha vaját 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 legmentesebben 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 kenyértésztahoz zabot, korpát, búzasírást vagy bármilyen egész magvat adagol, nehezebb és kevésbé megkelt kenyeret kap.

Ajánlatos T55-ös lisztet használni, ha a recept nem írja másként. Amennyiben valamilyen speciális összetételű lisztkeveréket használ a kenyér-, briós- vagy kiflikészítéshez, a tészta össztelege 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 fehér cukrot, 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: megélesíti az ételt, és lehetővé teszi az élesztő aktivitásának szabályozását. Nem szabad érintkeznie az élesztővel. A sónak köszönhetően a tészta szilárd, tömör és nem kel meg túl gyorsan. Javítja továbbá a tészta szerkezetét is.

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

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

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

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

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

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

> a keményebb magvakat (mint például a len- vagy a szezám) 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. olívbogyó, 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 megvárja 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 kávékanálnyi, másrészt evőkanálnyi mennyiségeket mér. A helytelenül mért adagok rossz eredményre vezetnek.
- Tartsa be a készítés sorrendjét

<ul style="list-style-type: none"> > Folyadékok (vaj, olaj, tojások, víz, tej) > Só > Cukor > Liszt első része 	<ul style="list-style-type: none"> > 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 használni.
- Azért, hogy a készítmények kelését ne zavarja, azt ajánljuk, hogy minden hozzávalót tegyen a sütőbe 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. Ugyisint, hideg esetén, lehet, hogy langyosítani kell a vizet vagy a tejet (anélkül azonban, hogy a 35°C fokot meghaladnánk). Az optimális eredmény érdekében javasoljuk a 60°C-os globális hőmérséklet betartását (víz hőmérséklet + liszt hőmérséklet + környezeti hőmérséklet). Példa: ha a háza környezeti hőmérséklete 19°C, ügyeljen arra, hogy a liszt hőmérséklete 19°C és a víz hőmérséklete 22°C fok legyen (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Olykor hasznos a tészta állapotát dagasztás közben ellenőrizni:** homogén golyót kell képeznie, mely jól leválik a készítő szerszámokról.
 - > ha bele nem dolgozott liszt marad meg, még egy kis vizet kell hozzáadni,
 - > ha nem, esetleg kis lisztet kell hozzáadni.
 A kiigazítást igencsak óvatosan, fokozatosan végezzük (legfeljebb 1 evőkanállal egy-egy alkalommal) és várjunk, amíg megbizonyosodunk, hogy javult-e vagy sem, mielőtt újból beavatkoznánk.
- **Egyik gyakori tévedés az a hiedelem, hogy ha élesztőt adunk hozzá, a tészta előnyösebben kel.** Pedig a több élesztő a tészta struktúráját porhanyósítja, mely túlságosan megkel és a sütés tartama alatt összeroskad. A tészta állapotát közvetlenül sütés előtt ítélnéljük 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.

HU

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 hasítékvágó (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.



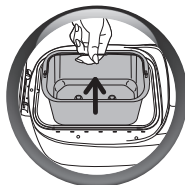
Megjegyzések:

- 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 átségtűsük 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).

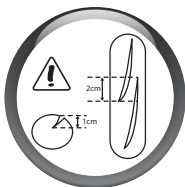
A kenyerek díszítésével váltogathatja az ízeket. Ehhez elegendő megnedvesíteni a tésztadarabokat, majd szezámmagba vagy mákba forgatni őket.



- 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 küalakját, 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.

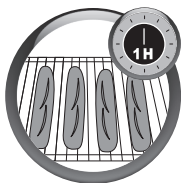
A sütési ciklus végén 2 lehetősége van:


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

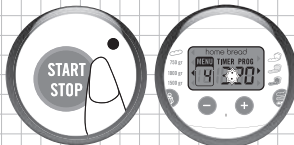
- Sütésereőség > közepes
- Egységssúly > 1000 g

Hozzávalók

Étolaj > 2 ek
Víz > 325 ml
Só > 2 kk
Cukor > 2 ek
Tejpor > 2,5 ek
Liszt T55 > 600 g
Szárított 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
Szárított 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 bekenő héj	Barna szél, de nem aléggé kiszült 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 nyújtóféval.
A tészta ragadós; nehéz megformázni a bagetteket.	Túl sok víz van a készítményben.	Csökkentse a víz mennyiségét.
	A vizet túl melegen adta hozzá.	Enyhén lisztezze be a kezét, viszont ha lehet, a tésztát és a munkafelületet ne, majd folytassa a bagettek elkészítését.
A tészta szakadozik.	A lisztben nincs elég glutén.	Használjon sütőlisztet (T 45).
	A tészta nem elég rugalmas.	A formázás előtt pihentesse 10 percig.
	A formák szabálytalanok.	Mérje meg a tésztadarabokat, hogy egyforma méretűek legyenek.
A tészta tömör/a tészta nehezen formázható.	Hányzik 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 legkevesebb 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 sülték meg eléggé.	Rosszul lettek a lapokra helyezve.	A tésztadarabok elhelyezésénél használja optimálisan a lapokon lévő helyet.
	Túl folyékony tészta.	Adagolja megfelelően a folyadékokat.
		50 grammos tojásra kiszámolt receptek.
A bagettek a sütőlapra tapadnak és megégették.	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 megsztezte 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 lejáratí időt.
	Nem adott hozzá elég vizet.	Ellenőrizze a receptet, vagy adjon még hozzá vizet, ha a liszt nem szív fel eleget.
	Formázás közben túlságosan összenyomta és megszorította a bagetteket.	A formázás során a lehető legkevésbé dolgozza meg a tésztát.
	A tészta túl sokat volt dagasztva.	
A bagettek túlságosan 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 összecukodni, vagy nem nyílnak szét sütés közben.	A tészta túl ragadós volt: túl sok vizet használt a receptben.	Ellenőrizze a receptet, vagy adjon még hozzá lisztet, ha a liszt nem szív fel elég vizet.
	A tésztadarab felszíne nem volt elég feszes a formázás közben.	Kezdje újra úgy, hogy jobban meghúzza a tésztát, amikor a hüvelykujjára forgatja.
Sütés közben beszakadozik a tészta széle.	Nem elég mély a hasíték a tésztadarabon.	Tekintse meg a 68. oldalon a hasítékok ideális formáját.

HU

10 UTASÍTÁS MŰSZAKI ÜZEMZAVAR ELTÁVOLÍTÁSÁRA

PROBLÉMÁK	MEGOLDÁSOK
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	<ul style="list-style-type: none"> • Hagyja ázni mielőtt kivinné.
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 helytelenül 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.

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

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

A	B	C	D	E	K	J	L
5	750 g	1 2 3	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
6	750 g	1 2 3	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
7	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

A	B	C	D	E	K	J	L			
10	750 g	1	03:00	01:55	01:05	01:00	02:37			
	1000 g		03:05		01:10		02:42			
	1500 g		03:10		01:15		02:47			
	750 g	2	03:00		01:05		02:37			
	1000 g		03:05		01:10		02:42			
	1500 g		03:10		01:15		02:47			
	750 g	3	03:00		01:05		02:37			
	1000 g		03:05		01:10		02:42			
	1500 g		03:10		01:15		02:47			
	11	750 g	1		03:10		02:10	01:00	01:00	02:37
		1000 g			03:15			01:05		02:42
		1500 g			03:20			01:10		02:47
750 g		2	03:10	01:00	02:37					
1000 g			03:15	01:05	02:42					
1500 g			03:20	01:10	02:47					
750 g		3	03:10	01:00	02:37					
1000 g			03:15	01:05	02:42					
1500 g			03:20	01:10	02:47					
12		750 g	1		-			/		/
		1000 g								
		1500 g								
	750 g	2	0:10 ▼	0:10 ▼						
	1000 g		1:10	1:10						
	1500 g									
	750 g	3								
	1000 g									
1500 g										
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/			
14	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45			
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/			
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/			

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

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

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

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

