



BG

BS

CS

HU

RO

SK

SL

SR

HR

PL

EN

TR

ES

DE

NL

ET

LT

LV

UA

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



1 ОПИСАНИЕ

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

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

Акcesoари:

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



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 закусвални.
- Този уред не е направен да се ползва от хора (включително деца) с психически, сетивни или ментални недостатъци, или от хора без необходимите знания и опит, без да бъдат наблюдавани или да без да бъдат инструктирани за начина на ползване на уреда от човек, който е отговорен за тяхната сигурност. Децата задължително трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допусне да си играят с уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден той задължително трябва да се подмени в оторизиран сервизен център или от

квалифициран специалист, за да се избегне евентуален риск.

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

Децата не бива да играят с електроуред.

Пазете уреда и охранващия кабел извън обсега на деца!

- Този уред е проектиран за домакинска употреба на закрито и надморска височина под 4000 м.
- Внимание: риск от нараняване поради неправилна употреба на уреда.
- Внимание: повърхността на нагревателния елемент оставя загрята след употреба.
- Уредът не трябва да бъде потапян във вода или друга течност.

- Не превишавайте дозата на съставките, указани в рецептите.

В подвижния съд в машината:

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

В тавите за багети:

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

- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван 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.

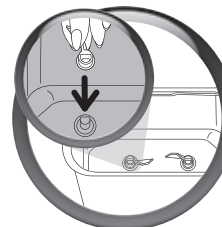
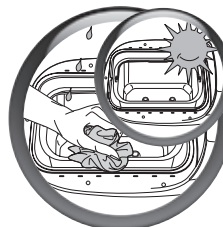
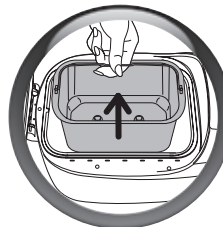
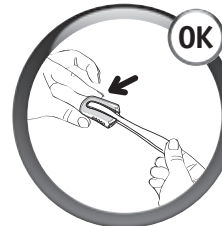
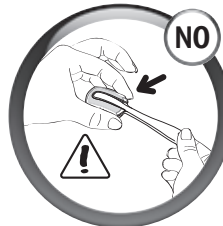


Да пазим околната среда!

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

- 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. Прозоречът може да е много горещ.**
- Не изключвайте уреда като дърпате захранващия кабел.
- Използвайте удължител, който е в изправно състояние и с щепсел за заземяване. Уверете се, че параметрите на удължителя отговарят на тези, които са указани върху вашия електроуред.
- Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
- Не използвайте уреда като средство за затопляне.
- Не използвайте уреда за други приготвления освен за хляб и сладко.
- Не поставяйте хартия, карти или пластмаса в уреда и не слагайте нищо върху него.
- В случай, че някоя част на уреда се запали не се опитвайте да я изгасите с вода. Изключете уреда и зъдушете пламъците с влажна кърпа.
- За ваша безопасност използвайте аксесоари и резервни части предназначени само за вашия уред.
- В края на програмата винаги ползвайте кухненски 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 отворите капака.**
- Примерното ниво на шума излизащ от този уред е 69 db.

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 откъде или откъдето на уреда.

Общи условия

- Това приспособление е много остро. Дръжте го внимателно.

2. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

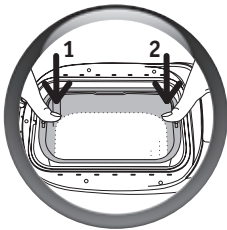
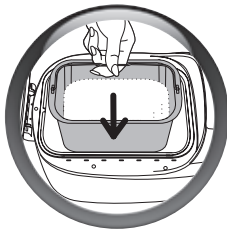
- Извадете формата за хляб, като я издърпате нагоре за дръжката.

3. Почистяване 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.

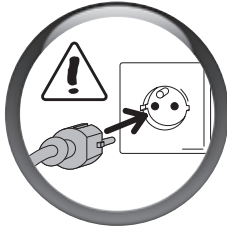


Смесването се подобрява, ако бъркалките са разположени една срещу друга.



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.



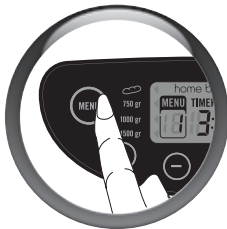
- Развийте кабела и го включете в заземен електрически контакт.
- След като чуете звуковия сигнал, програмата 1 и настройката за средна степен на препичане се появяват по подразбиране.








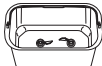
За да се запознаете с уреда за хляб, ви препоръчваме да опитате първо с рецептата за **ОБИКНОВЕН ХЛЯБ**. За справка, вижте „ПРОГРАМА ЗА ОБИКНОВЕН ХЛЯБ“ стр. 9.


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

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



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

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

	12. Бърз хляб	Програма 12 е специално за рецепта за супер бърз хляб. Водата за тази рецепта, трябва да се 35° С максимум.
	13. Безглутенов хляб	Програмата хляб без глутен е, специално за готови безглутенови миксове. Тя е предназначена за хора, които имат стомашни проблеми и имат нетърпимост към глутена в много от семената (жито, ръж, ечемик, овес, Камут, шпелта и др.). Вижте указанияте 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.
	14. Хляб без сол	Намаляването на консумацията на сол намалява риска от сърдечносъдови заболявания.
	15. Приготвяне на хляб	Програмата е ограничена за 10 до 70 минути само, регулируема на стъпки от по 10 минути. Може да бъде избрана сама и използвана: 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.
	16. Тесто	Тази програма не готви. Това е програма за месене и втасване на всяко тесто с мая като тесто за пица например.
	17. Паста	Програма 17 само меси. Тя е предназначена за теста без мая като за юфка например.
	18. Кекс	Програма 18 може да се ползва за направата на сладкиши и кексове с бакпулвер. Максималното количество тесто при нея е 1000г.
	19. Конфитюр	Програмата 19 автоматично готви мармалад в тавичката. Плодовете трябва да са без костилки и нарязани..

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


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




6. Избирани количеството на хляба

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


За програми от 1 до 6, може да се изберат две тегла:

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

7. Избирани степента на препичане

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


8. Старт

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


9. Програма за отложен старт

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


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

Пример 1: Ако сега е 20 ч. и искате хлябът ви да е готов в 7:00 ч. на следващата сутрин, програмирайте 11 ч. 00 мин. с помощта на бутоните (+) 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 бутоната 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. 18.


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

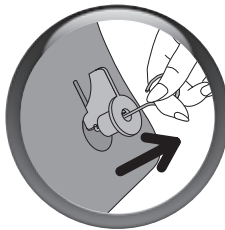
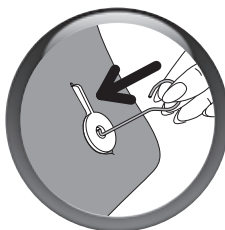
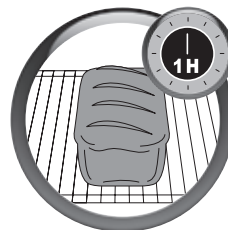
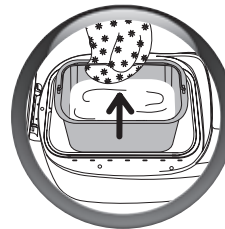
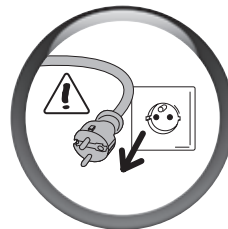
Някои съставки са разваля бързо. Не използвайте програмите с отложен старт за рецепти, съдържащи следните съставки: прясно мляко, яйца, кисело мляко, сирене, пресни плодове.

При отложен старт, тихият режим се активира автоматично.



10. Стоп

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

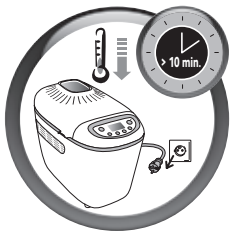
> след като хлябът е изваден го поставете на една страна, докато е още топъл като го държите с помощта на кухненска ръкавица.

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

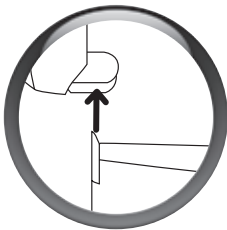
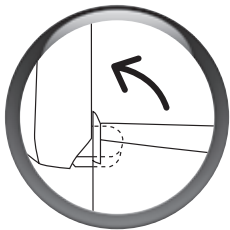
> Повторете операцията за другата лопатка.

> Сложете хляба върху скара, за да изстине.

4 Почистване и поддържане



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



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



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

5 Цикли

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

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

Месене:



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

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



Вижте сумарната таблица за времената на приготвяне и „екстра“ колонката. Тази колонка показва времето, което ще бъде показано на дисплея, когато чуете звуковия сигнал. За по-прецизна информация относно колко преди звуковия сигнал, е изведена колонката за време „екстра“ от общото време за готвене.

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

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

6 СЪСТАВКИТЕ

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

Яйца: Яйцата правят тестото по-богато, подобряват цвета на хляба и способността 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 рехидратираща и активира маята. Едновременно с това, тя хидратираща нишестето на брашното и способства за образуването на средата на хляба. Водата може да се замени, изцяло или от части, с мляко или друг вид течност. Температура: вижте параграфа в частта „подготовка на рецептите“ (стр. 21).

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

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

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

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

Мая: Маята за хляб се предлага в различни форми: прясна под формата на малки кубчета, суха активна за рехидратиране или суха готова за незабавна употреба. Маята се продава в по-големи количества (под формата на пръчка или съвсем прясна, предназначена за употреба във фурните), но вие можете да си купите прясна мая от най-близката фурна за хляб. Прясната и сухата, готова за употреба мая, трябва директно да се сипе във формата за хляб на уреда заедно с другите съставки. Все пак не забравяйте добре да разтриете прясната мая между пръстите си, за да улесните 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).

Равнотойни количества/тегла между сухата и прясната мая:

Суша 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, масла, 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 овалате леко в брашно за по-добро им размесване и получаване на хомогенна смес,
- > да не слагате съставките в прекалено големи количества, защото така се създава опасност тестото да не втасва както трябва, спазвайте указанията в рецептите количества,
- > да не изсипвате добавки извън формата за хляб.

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

- 1 СЛАБО
- 2 СРЕДНО
- 3 СИЛНО

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

750* = около 400 гр. (вижте стр. 9)

1500** = около 800 гр. (вижте стр. 9)

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

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

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

7 Практически съвети

1. Приготвяне

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

> Течности (масло, масло, яйца, вода, мляко)
> Сол
> Захар
> Брашно – първата половина

> Мляко на прах
> Специфични твърди съставки
> Брашно – втората половина
> Мая

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

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

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

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

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

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

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

2. Използване на хлебопекарната

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

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

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

1. Как да месите и набухвате вашето тесто



- Включете уреда за хляб към захранването.
- След като чуете звуковия сигнал, на дисплея ще се изпише 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 бутон . Индикаторът за функциониране на уреда ще светне, а 2-те топки на таймера ще замигат. Започва цикълът месене на тестото, последван от цикъла втасване.

Забележки:

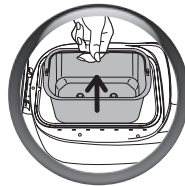
- По време на цикъла на месене е нормално някои места да не са все още добре размесени.

- Когато подготовката на хлебната смес е вече завършена, уредът за хляб преминава в режим на изчакане. Поредица звукови сигнали ще ви известят, че омесването и втасването на тестото са завършили и индикаторът за функциониране на уреда ще замига. Ще светне и индикаторът за оформяне на отделните хлябове.

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

2. Пример за направа и изпичане на багети

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



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

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

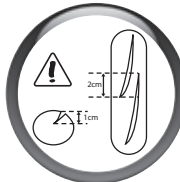
Получена дължина на багета трябва да съответства на размера на незалепващата тавичка (приблизително 18 см).

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



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

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



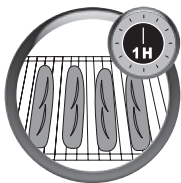
- За възможно най-добър резултат, направете диагонален нарез отгоре на всяка багета с назъбен нож или с предоставения нож за наresi, така че да се получи отвор от 1 см.

Можете да разнообразите външния вид на багетите, като направите наresi 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 незалепващите тавички.
- Поставете 2-те незалепващите тавички, в които са поставени багетите, върху подложката.
- Поставете подложката за багети в уреда на мястото на формата за хляб.
- Отново натиснете бутона за да рестартирате програмата и да започне печенето на багетите.

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

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



- Извадете багетите от незалепващите тавички и ги оставете да се охладят върху някаква скара.
- Вземете останалите 4 багети от хладилника (на които сте направили наresi 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 незалепващите тавички и ги оставете да се охладят върху решетка.

3. Направа и изпичане на отделните хлебчета



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



9 РЕЦЕПТИ

Лесен хляб (програмa8)

чл. > чаена лъжичка
 сл. > супена лъжичка

Изпичане > средно

Тегло > 1000г

Съставки:

Олио > 2 сл. Сухо мляко > 2,5 сл.
 Вода > 325мл Брашно Т55 > 600г
 Сол > 2 чл. Суха мая > 1,5 чл.
 Захар > 2 сл.

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

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

Багети (програма1): за 8 багети



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

Съставки:

Вода > 340 мл
Сол > 2 ч.л.
Брашно Т55 > 560 г
Суша мая > 2 ч.л.

Акcesoари

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



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

1

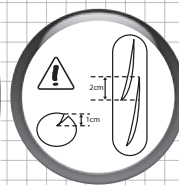
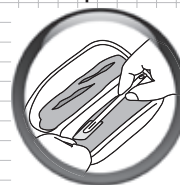
2-та етапа, омесване и втасване на тестото, се изпълняват автоматично и общо продължават 1 ч. и 10 мин. (25 мин. за омесване и след това 45 мин. за втасване на тестото).

2

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



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



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



Можете да направите багетите различни като прорезите бъдат по дължина.

3

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




Важно! Затварянето на багетите трябва да се намира отдолу.

УПЪТВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ ЗА ИНДИВИДУАЛНИ ХЛЯБОВЕ

Не получавате желаните резултати? Тази таблица ще ви помогне.	Проблеми	Решения
Тестената топка не е с еднакво сечение.	Формата на правоъгълник в началото не е равна или с еднаква дебелина.	Загладете с точилка, ако е необходимо.
Тестото е лепкаво; трудно е да се оформят хлебчетата.	В сместа има прекалено много вода. Водата е прибавена в рецептата прекалено топла.	Намалете количеството на водата. 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. На брашното му липсва еластичност. Формите са неправилни.	Изберете брашно за сладкарски изделия (Т 45). Оставете да почине за 10 мин., преди да го оформите. Претеглете тестените топки, за да бъдат с еднаква големина.
Тестото е плтно/ 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. Дозирайте добре течностите.
	Твърде течно тесто.	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 преличане. Внимавайте да не разливате смес за намазване върху тавичката.
	Твърде много сте навлажнили тестените топки.	Отстранете излишната вода с четчица.
	Формите твърде много залепват.	Леко намажете формите с олио, преди да поставите тестото.
Хлебчетата не са достатъчно зачервени.	Забравили сте да намажете тестените форми с вода, преди да ги поставите за печене.	Бъдете внимателни при следващото приготвяне.
	Твърде много сте набрашнили хлебчетата по време на оформянето.	Намажете добре с вода с четчицата, преди да ги поставите за печене.
	Околната температура е висока (над 30°C).	Използвайте по-студена вода (между 10 и 15°C) и/или малко по-малко мая.

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

10 РЪКОВОДСТВО ПРИ ЕВЕНТУАЛНИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

Проблеми	Решения
Лопатките за месене остават залепени в тавичката.	<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. 13).
След като натиснете  нищо не се случва.	<ul style="list-style-type: none">• Машината е твърде гореща. Изчакайте 1 час между 2 цикъла (код за грешка E01).• Било е зададено отсрочено начало.
След като натиснете бутона  мотора се включва, но месенето не започва.	<ul style="list-style-type: none">• Тавичката не е била правилно поставена.• Липсва лопатка за месене или не е инсталирана правилно.
След отложения старт хлябът не е втасал достатъчно или нищо не се е случило.	<ul style="list-style-type: none">• Забравили сте да натиснете бутона  след програмирането.• Маята е попаднала в контакт с солта и/или водата.• Липсват лопатките за месене.
Мирише на изгоряло.	<ul style="list-style-type: none">• Някои от съставките са попаднали извън тавичката: оставете машината да изстине и я изчистете отвътре с влажна гъба и без почистващ препарат.• Приготвеното прелива: количеството на съставките, които са използвани е голямо и приготвеното е твърде течено. Следвайте пропорциите указани в рецептата.

11 ГАРАНЦИЯ

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

12 ОКОЛНА СРЕДА

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

Bosanski

- 1 OPIS
- 2 SIGURNOSNE UPUTE
- 3 PRIJE PRVE UPOTREBE
- 4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
- 5 CIKLUSI
- 6 SASTOJCI
- 7 PRAKTIČNI SAVJETI
- 8 PRIPREMA I PEČENJE HLJEBA
- 9 RECEPTI
- 10 PROBLEMI I MOGUĆA RJEŠENJA
- 11 GARANCIJA
- 12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE



1 OPIS

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

5. Postolje za pečenje
6. Dvije posude za bagete sa neprijanjajućom oblogom
7. Dvije posude za pečenje hljeba sa neprijanjajućom oblogom

Pribor:

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



2 SIGURNOSNE UPUTE VAŽNA UPOZORENJA

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

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

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

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

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

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

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

U posudi za hljeb:

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

U kalupima za bagete:

- nemojte pripremati preko 450 g tijesta odjednom.
- nemojte koristiti više od 280 g brašna i 6 g kvasca po seriji kuhanja.

- Krpom ili vlažnom spužvom očistite dijelove koji dolaze u dodir s hranom.

- Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe aparata: svaka upotreba koja nije u skladu s ovim uputama oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Radi Vaše sigurnosti, ovaj aparat je u skladu sa sigurnosnim tehničkim pravilima i standardima (direktiva o niskom naponu, elektromagnetna kompatibilnost, materijali koji su u kontaktu s hranom, okolina i sl.)
- Osigurajte da napon kabla odgovara naponu Vaših električnih instalacija.
- Svako pogrešno priključivanje aparata poništava garanciju. Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U protivnom, može doći do udara, koji će uzrokovati ozbiljna oštećenja. Radi Vaše sigurnosti, uzemljenje mora odgovarati standardima električnih instalacija u Vašoj zemlji.
- Aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna upotreba, neispravna upotreba ili upotreba koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti i garancija se poništava.
- Aparat uvijek isključite iz utičnice ukoliko ga ne koristite kao i prilikom čišćenja.
- Aparat nemojte koristiti ako je:
 - kabal oštećen,
 - aparat ispao na pod i pokazuje vidljive znakove oštećenja ili ako ne funkcionira ispravno.
 U tom slučaju, odnesite aparat u najbliži ovlašten servis, kako biste izbjegli svaku opasnost. Pogledajte uslove garancije.
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Nikada ne uranjajte aparat, kabal ili utičnicu u vodu ili sličnu tekućinu.
- Ne ostavljajte kabal da visi na dohvatu djece.
- Sprječite da se kabal nalazi u blizini ili dodiru s vrućim dijelovima aparata, izvorom toplote ili s oštrim rubovima.
- Ne upotrebljavajte aparat ako je kabal ili utikač oštećen. Kako biste izbjegli opasnost, oštećene dijelove treba obavezno zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Ne pomjerajte aparat za vrijeme upotrebe.
- **Ne dirajte kontrolni prozorčić tokom i neposredno nakon ciklusa pečenja. Prozorčić dostiže visoku temperaturu.**
- Ne isključujte aparat povlačeći kabal.
- Koristite samo ispravan produžni kabal, koji je uzemljen i osigurava da žice imaju poprečni presjek, približno jednak aparatu.
- Ne postavljajte aparat na drugi aparat.
- Ne koristite aparat kao izvor toplote.
- Ne stavljajte papir, karton ili plastiku u aparat i ne pokrivate ga.
- Ako se bilo koji dio aparata zapali, ne koristite vodu da biste ugasili požar. Isključite aparat i ugušite plamen vlažnom krpom.
- Zbog vlastite sigurnosti, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem aparatu.
- **Na kraju programa koristite uvijek kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili vruće dijelove aparata. Tokom upotrebe, aparat se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivate ventilacijske otvore.
- Obratite pažnju na paru koja izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Ako koristite program 14 (džem, kompoti) obratite pažnju na paru i na udare pare prilikom otvaranja poklopca.**
- Snaga zvuka koju proizvodi ovaj aparat je 69 decibela.



Pomozimo zaštitu okoline!

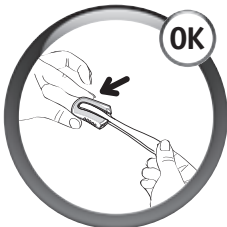
- ① Vaš aparat posjeduje mnogo materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrijebiti.
- ➡ Odnosite ga na za to predviđeno mjesto.

3 PRIJE PRVE UPOTREBE



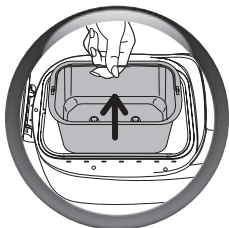
1. RASPAKIVANJE

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



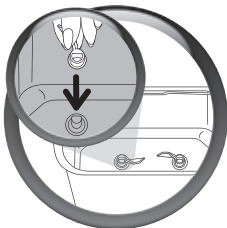
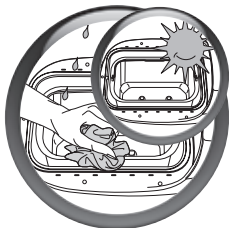
Upozorenje

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



2. PRIJE UPOTREBE VAŠEG APARATA

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

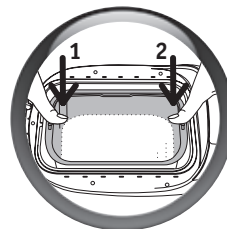
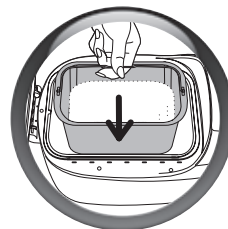


3. ČIŠĆENJE POSUDE

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

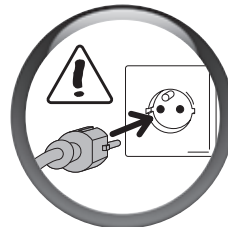


Tijesto se bolje mijesi ako su lopatice za mješanje postavljene jedna nasuprot drugoj.



4. ZAPOČINITE SA UPOTREBOM

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



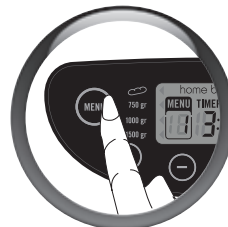
- Odmotajte kabal i uključite ga u električnu utičnicu s uzemljenjem.
- Nakon zvučnog signala, program 1 i srednji stepen zapečenosti pokažu se prema prethodno definiranim postavkama.









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



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

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



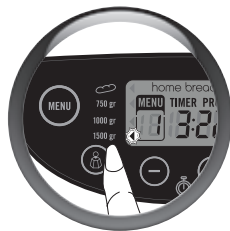
- Pritisnite tipku "MENU" koja Vam omogućava odabir određenog broja različitih programa. Svaki put kada pritisnete tipku "MENU" broj programa na ekranu se mijenja od 1 do 19.
- Vrijeme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na displeju.

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

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

Zapamtite: za najbolje rezultate sa bečkim bagetama, molimo pratite ova uputstva:


- Hladna voda direktno iz frižidera
- Poluobrano mlijeko direktno iz frižidera
- Brašno direktno iz frižidera
- Kesice sa sastojcima za pripremu tijesta
- Kesica sa kvascem za pripremu tijesta
- Narezani puter direktno iz frižidera.



6. ODABERITE TEŽINU HLJEBA


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

Za programe od 1 do 6 možete odabrati dvije težine:

- približno 400 g za 1 pečenje (2 do 4 pojedinačna hljeba), **signalno svjetlo se upali naspram težine od 750 g.**
- približno 800 g za 2 pečenja (4 do 8 pojedinačna hljeba), **signalno svjetlo se upali naspram težine od 1500 g.**
- Pritisnite tipku , da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se signalno svjetlo prema odabranoj težini.




7. STEPEN ZAPEČENOSTI HLJEBA

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







8. AKTIVIRAJTE PROGRAM






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



9. UPOTRIJEBITE PROGRAM SA ODGOĐENIM STARTOM

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

Ova etapa slijedi nakon odabira programa, odabira stepena zapečenosti i težine.

Prikaže se vrijeme trajanja programa. Izračunajte vremensku razliku od trenutka uključanja programa i vremena kada želite da vaš hljeb bude gotov. Aparat automatski pokazuje trajanje ciklusa programa. Pomoću tipki  i , prikazite željeno vrijeme ( prema gore i  prema dolje). Kratkim pritiscima na tipku možete se kretati u desetominutnim razmacima. Dugi pritisak omogućava kontinuirano kretanje u desetominutnim razmacima.

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

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

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


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

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

Pri podešenom odgođenom startu, tihi način automatski se aktivira.



10. ZAUSTAVITE PROGRAM

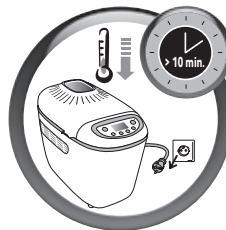
- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na displeju se prikazuje 0:00. Oglašava se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svijetla koja pokazuju da aparat radi.
- Za zaustavljanje programa u toku rada ili za poništavanje programiranog odgođenog starta, 5 sekundi držite pritisnutu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

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

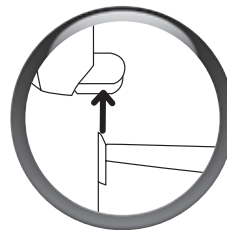
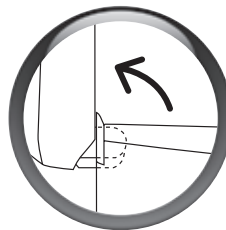
- Pri završetku pečenja, isključite pekač hljeba iz struje.
- Izvadite posudu za pečenje tako da povučete dršku prema gore. Uvijek koristite kuhinjske rukavice jer su drška posude i unutrašnjost poklopcu vrući.

- Izvadite još uvijek vruć hljeb iz posude i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.
- Može se dogoditi da lopatice za mješanje ostanu zaglavljene u hljebu prilikom vadenja iz posude. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vadenje lopatica, na slijedeći način:
 - > kad je hljeb izvađen iz posude, položite ga još toplom na stranu i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,
 - > umetnite kuku za vadenje lopatica u osovinu lopatice za miješenje i blago povucite da biste je uklonili.
 - > ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za miješenje,
 - > podignite iznova hljeb i ostavite ga da se hladi na rešetki.
- Da bi se očuvala neprijanjajuća obloga posude, ne koristite metalne predmete za vadenje hljeba iz posude.

4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



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



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



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

5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA HLJEBA

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

Miješenje Miješenjem se oblikuje struktura tijesta da bi bolje naraslo.	Odmaranje Omogućava tijestu da se opusti kako bi se poboljšao kvalitet miješenja.	Rast Vrijeme za koje kvasac omogućava hljebu da naraste i razvije njegovu aromu.	Pečenje Pretvara tijesto u ukusni hljeb sa mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	Održavanje toplote Na ovaj način se hljeb nakon pečenja održava toplim. Preporučuje se da se nakon pečenja hljeb pravilno okrene.
---	---	--	---	---

Miješenje:



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

Tokom trajanja navedenog programa stisnite jednom taster "MENU" da biste saznali vrijeme do oglašavanja zvučnog signala za "dodavanje sastojaka".

Za programe 1 do 6 dvaput stisnite taster "MENU" da biste saznali vrijeme do oblikovanja malih hljebova.



Pogledajte tabelu koja objašnjava vrijeme pripreme i kolonu „vrijeme zvučnog signala“. Ona daje vrijeme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se oglasi zvučni signal. Da biste precizno znali kada će se oglasiti zvučni signal, oduzmite „vrijeme zvučnog signala“ od cjelokupnog vremena pečenja.

Npr.: "Prikazano vrijeme u trenutku signala" = 2:51 i "Ukupno vrijeme" = 3:13, dakle, sastojke možete dodati poslije 22 minuta.

Rast tijesta: za programe 1, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 i 18, možete ostaviti aparat bez nadzora. Nakon pečenja, automatski se aktivira ciklus održavanja toplote i traje jedan sat. Programi 7, 15, 16, 17 i 19 nemaju funkciju "podgrijavanje".

Na displeju je prikazano 0:00 za vrijeme jednosatnog držanja na toplom. Treperi signalno svijetlo koje pokazuje da aparat radi. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima.

Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

6 SASTOJCI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vrijednost količine/težine između suhog kvasca i svježeg kvasca:

Suhi kvasac (u malim mjernim žlicama)

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

Svježji kvasac (u g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodaci (suho voće, masline, komadići čokolade, itd.) : recepte možete prilagoditi vašim željama dodajući sastojke koje želite, ali pritom pazeći :

- > da poštuju zvučni signal za dodavanje sastojaka, pogotovo onih jako krhkih,
- > da najčvršća zrna (kao što su lan ili susam) možete dodati već na početku miješanja kako biste olakšali upotrebu aparata (odgodeni start na primjer),
- > da zamrzete komadiće čokolade kako bi se bolje održali tokom miješanja.
- > da dobro ocijedite jako vlažne ili jako masne sastojke (na primjer masline, kockice šunke), da ih osušite na upijajućem papiru i malo ih pobrašnite kako bi se bolje uklopili i kako bi tijesto bilo homogenije,
- > da ne dodajete preveliku količinu kako ne biste poremetili razvoj tijesta, poštujući količine označene u receptima,
- > da vam dodaci ne ispadnu van posude.

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

- 1 SVIJETLO
- 2 SREDNJI
- 3 TAMNO

Napomena : ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja topline.

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

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

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

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

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

7 PRAKTIČNI SAVJETI

1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

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

2. UPOTREBA PEKAČA ZA HLJEB

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

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

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

1. Na koji način ćete miješati i razviti vaše tijesto



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



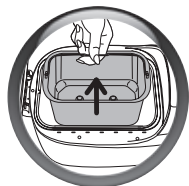
Napomene :

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

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

2. Primjer pripreme i pečenja bagete peciva

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



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

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

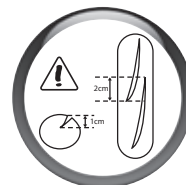
Dužina 1 bagete peciva treba odgovarati dužini neprijanjajućeg kalupa (približno 18 cm).

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



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

Spoj tijesta mora ostati s donje strane.



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

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

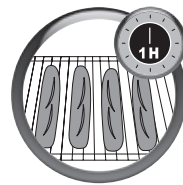
- Pomoću kuhinjske četkice, koja je priložena uz pekač navlažite gornju stranu peciva, vodeći računa da se voda ne nakupi u neprijanjajućim kalupima.
- Postavite vašu 2 neprijanjajuća kalupa sa bagete pecivom na priloženo postolje za pečenje bagete peciva.
- Namjestite postolje za pečenje u pekač hljeba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

• Na kraju ciklusa pečenja, nude se 2 mogućnosti : prilikom pečenja 4 bagete peciva

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

prilikom pečenja 8 bagete peciva (2x4)

- Izvadite postolje za pečenje. Uvijek koristite kuhinjske rukavice, jer je postolje jako vruće.
- Izvadite bagete peciva iz neprijanjajućih kalupa i ostavite ih da se ohlade na rešetki.
- Izvadite preostala 4 bagete peciva iz frižidera (koja ste ranije prerezali i navlažili).
- Postavite ih u kalupe (pazite da se ne opržite).
- Vratite postolje u aparat i ponovo pritisnite .
- Po završetku pečenja možete isključiti aparat.
- Izvadite peciva bagete iz neprijanjajućih kalupa i ostavite ih da se ohlade na rešetki.



3. Priprema i pečenje hljeba



Pogledajte priloženu knjigu recepata kako biste lakše realizirali pojedine etape.



9 RECEPTI

Osnovni hljeb (program 8)



● Stepen zapečenosti > Srednji

● Težina > 1.000 g

Sastojci

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

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

VODIČ ZA USPJEŠNU PRIPREMU HLJEBJA

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

Bageti (program 1): za 8 bageta



Sastojci

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

Pribor

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



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

1

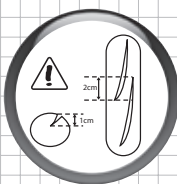
2 etape, miješanje i dizanje tijesta, izvode se automatski i ukupno traju 1 h i 10 min (25 min miješanja, kojem slijedi 45 min dizanja tijesta).

2

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



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



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



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

3

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




VAŽNO Spoj tijesta treba da ostane sa donje strane.

VODIČ ZA USPJEŠNU PRIPREMU HLJEBA

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

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

10 PROBLEMI I MOGUĆA RJEŠENJA

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

11 GARANCIJA

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

12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

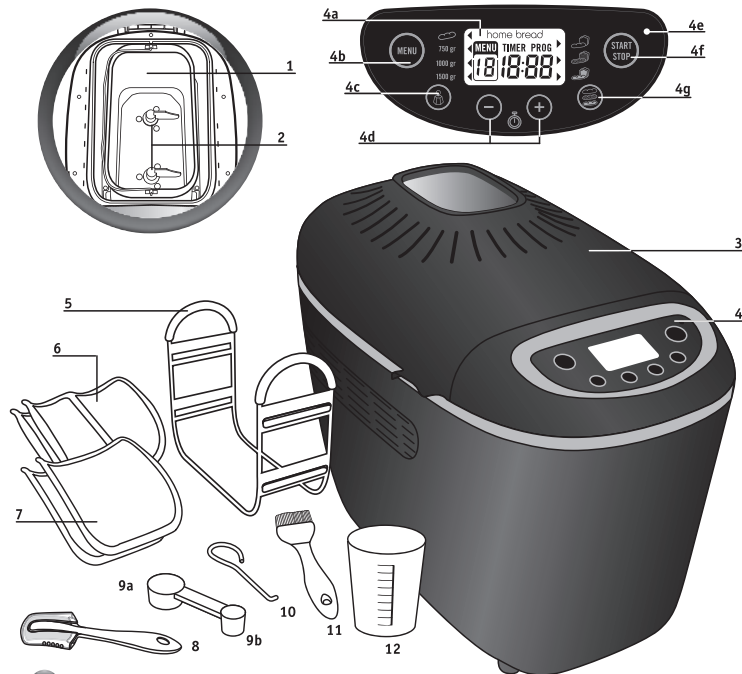
- U skladu sa zakonima i propisima koji su na snazi, svaki neispravan aparat trebalo bi trajno proglasiti neupotrebljivim: isključiti iz struje i presjeći kabal prije konačnog odlaganja aparata.

Česky

- 1 POPIS
- 2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
- 3 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
- 4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRAŽBA
- 5 CYKLY
- 6 INGREDIENCE
- 7 PRAKTICKÉ RADY
- 8 PŘÍPRAVA A VYTVOŘENÍ JEDNOTLIVÝCH BOCHNÍKŮ
- 9 RECEPTY
- 10 PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍ TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ
- 11 ZÁRUKA
- 12 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

strana

- 57
- 58
- 61
- 68
- 69
- 70
- 74
- 75
- 77
- 82
- 82
- 82



1 POPIS

1. Pečicí nádoba
 2. Hnětače
 3. Víko s okénkem
 4. Ovládací panel
 - a. Displej
 - a1. Ukazatel tvarování malého pečiva
 - a2. Zobrazení programu
 - a3. Ukazatel hmotnosti
 - a4. Intenzita opečení
 - a5. Odložený start programu
 - a6. Zobrazení hodin
 - b. Volba programu
 - c. Nastavení hmotnosti
 - d. Tlačítka odloženého startu a nastavení času u programů 7 a 15
 - e. Kontrolka funkce
 - f. Tlačítko start/stop
 - g. Nastavení intenzity opečení
 5. Držák na pečení
 6. 2 nepřilnavé podložky na bagety
 7. 2 nepřilnavé podložky na jednotlivé bochníky
- Příslušenství:**
8. Nařezávač
 9. a. Polévková lžice
 - b. Kávová lžička
 10. Háček na vytahování hnětače
 11. Mašlůvačka
 12. Odměrná nádoba



2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Důležitá upozornění

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

nedohlídí 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 přírodní šňůry udržujte mimo dosah dětí.

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

V nádobě na chleba:

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

Na deskách na bagety:

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

- Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte návod k použití: používání v rozporu s návodem k použití zbavuje výrobce jakékoliv odpovědnosti.
- Pro Vaši bezpečnost tento spotřebič splňuje příslušné normy a předpisy (Směrnice pro nízké napětí, pro elektromagnetickou kompatibilitu, pro materiály ve styku s potravinami, pro životní prostředí...).
- Používejte stabilní pracovní plochu chráněnou před stříkající vodou a v žádném případě neumísťujte spotřebič do kuchyňských vestavných vyklenků.
- 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.
- Nepoňujete spotřebič, přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.

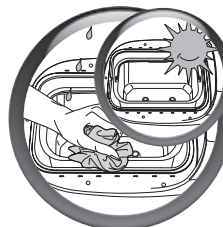
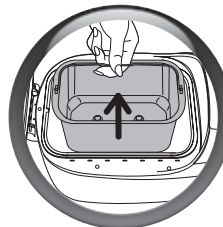
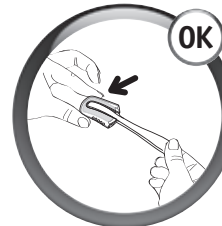
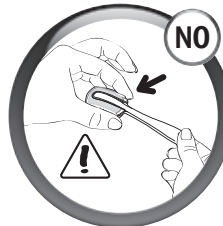


Ochrana životního prostředí je prioritou!

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

- 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 při 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 příslušenství a náhradní díly určené pro váš spotřebič.
- **Na konci programu používejte při manipulaci s víkem nebo horkými částmi spotřebiče vždy kuchyňskou chňapku. Spotřebič s příslušenstvím se při provozu silně zahřívá.**
- Nikdy nezakrývejte větrací mřížku.
- Buďte velice opatrní, protože při otevření víka na konci nebo v průběhu programu může uniknout pára.
- Úroveň akustického výkonu zaznamenaná u tohoto výrobku je 69 dBA.

3 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



1. VYBALENÍ

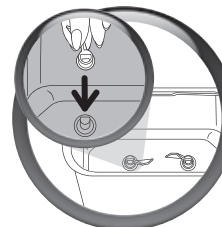
- Vybalte spotřebič, uschovejte si záruční list a před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod
- Postavte spotřebič na stabilní povrch. Odstraňte veškerý obalový materiál, samolepicí pásy a různé příslušenství z vnitřku i vnější části spotřebiče.

Upozornění

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

2. PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

- Vymějte nádobu na chléb tahem vzhůru za držadlo.

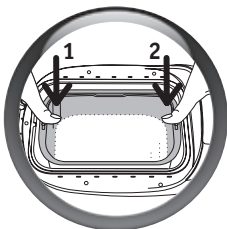
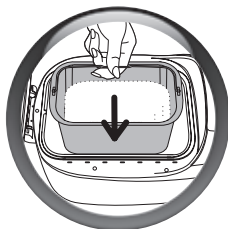


3. ČIŠTĚNÍ NÁDOBY

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

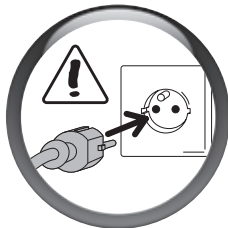


Hnětení se zlepšuje, jestliže se hnětače nastaví proti sobě.



4. SPUŠTĚNÍ

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



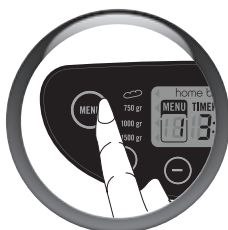
- Rozviňte šňůru a zapojte ji do uzemněné elektrické zásuvky.
- Po zvukovém signálu se implicitně zobrazí program 1 a střední stupeň opečení.



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



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

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



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

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

	12. Rychlý chléb	Program č. 12 je určený pro recept na RYCHLÝ chléb, který najdete v příloženém receptáři. Teplota vody v tomto receptu má být max. 35 °C.
	13. Bezpečkový 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 neohrozilo nebezpečí kontaminace jinými druhy mouky. V případě přísné bezpečkové diety musí být i použité droždí bezpečkové. Konzistence bezpečkových druhů mouky neumožňuje vznik optimální směsi. Při hnětení je třeba stírat těsto ze stěn měkkou plastovou stěrkou. Bezpečkový chléb bude mít hutnější konzistenci a světlejší barvu než chléb normální. U tohoto programu je k dispozici pouze hmotnost 1000 g.
	14. Chléb bez soli	Snižování konzumace soli přispívá ke zmírnění rizika kardiovaskulárních chorob.
	15. Pečení chleba	Program pečení umožňuje rovnoměrné pečení od 10 do 70 minut s regulací v intervalech po 10 minutách pro slabou, střední nebo silnou intenzitu opečení. Může se zvolit samostatně a použít: 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. 15 se domácí pekárna nesmí ponechat bez dozoru. Pro předčasné přerušení cyklu program ukončete ručně dlouhým stisknutím tlačítka .
	16. Kynutá těsta	Program na kynutá těsta nepeče. Odpovídá programu hnětení a kynutí pro všechna kynutá těsta. Např.: těsto na pizzu.
	17. Pasta (těstoviny)	Program č. 17 pouze hněte. Je určen pro nekynutá těsta. Např.: nudle.
	18. Koláč	Program č. 18 umožňuje výrobu sladkého pečiva a koláčů s použitím kypřícího prášku do pečiva. Jen pro tento program je k dispozici hmotnost 1000 g.
	19. Džem	Program č. 19 automaticky připravuje v nádobě džemy. Plody musí být hrubě nakrájené a vypeckované.


Důležité: pro nejlepší výsledek přípravy Videňských baget následujte 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.
- Podrobnosti najdete v receptech.
- Regulace hmotnosti není k dispozici u programů 1 až 7 a 13, 15, 16, 17, 18, 19.

U programů 1 až 6 lze nastavit dvě hmotnosti:
- přibližně 400 g na 1 pečení (2 až 4 jednotlivé bochníky),
optická kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 750 g.
- přibližně 800 g na 2 pečení (4 až 8 jednotlivých bochníčků),
optická kontrolka se rozsvítí u hmotnosti 1 500 g.
• Stisknete tlačítko  k nastavení zvolené hmotnosti 750 g, 1000 g nebo 1500 g. U zvolené hmotnosti se rozsvítí kontrolka.




7. ZVOLTE INTENZITU OPEČENÍ CHLEBA

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



8. SPUSŤTE PROGRAM

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


9. POUŽITÍ ODLOŽENÉHO STARTU


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


Program odloženého startu není k dispozici u programu 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.

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

Zobrazí se čas programu. Vypočítejte časový rozdíl mezi dobou, kdy se program spustí, a dobou, kdy si přejete mít recept připravený. Spotřebič automaticky zohlední dobu trvání programu. 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.

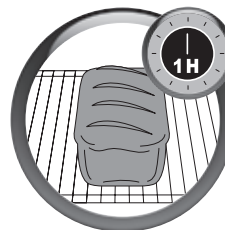
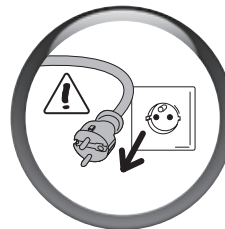
UPOZORNĚNÍ: před koncem pečení je nutné počítat s dobou 47 min pro tvarování baget (tj. 18:13 h) nebo v případě 2 pečení 2x47 min před koncem programu (tj. 17:26 h).

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


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

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

Při odloženém startu se automaticky aktivuje tichý režim.

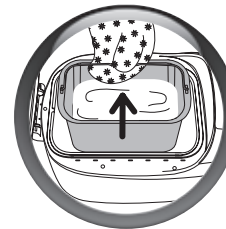


10. ZASTAVENÍ PROGRAMU

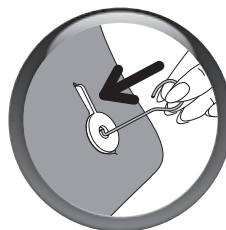
- Na konci cyklu se program automaticky zastaví, zobrazí se 0:00. Zazní několik zvukových signálů a kontrolka funkce bliká.
- K zastavení probíhajícího programu nebo zrušení odloženého startu stiskněte po dobu 5 sekund tlačítko .

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 vyklápení v bochníku. V takovém případě použijte přiložený "háček" takto:

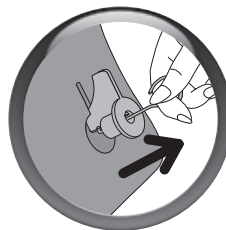
> po vyjmutí položte ještě horký chléb na bok a přidržeť jej rukou v kuchyňské chňapce,

> vložte háček do osy hnětače a mírným tahem jej vytáhněte - FIG.15.

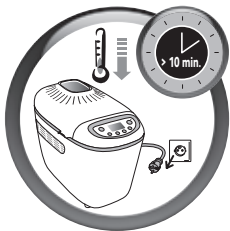
> stejný postup opakujte u druhého hnětače,

> opět chléb narovnejte a nechte ho na roštu vychladnout.

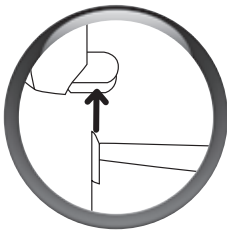
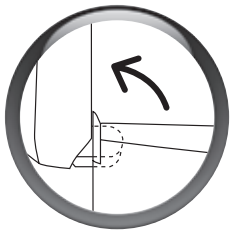
- K uchování nepřílnavosti povrchu nádoby nepoužívejte k vyjímání chleba kovové předměty.



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 uviznou v nádobě, ponechte je namočené 5 až 10 minut.



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



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

5 CYKLY

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

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

Hnětení:



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

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



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

Udržování v teple: programy 1 až 6 a 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 můžete ponechat chléb v pekárně. Cyklus udržovacího ohřevu po dobu jedné hodiny se automaticky spustí po ukončení pečení. Programy 7, 15, 16, 17, 19 nemají funkci "udržovat v teple".

Po dobu jedné hodiny udržovacího ohřevu se na displeji zobrazuje 0:00. Kontrolka funkce bliká. V pravidelných intervalech zaznívá zvukový signál. Na konci cyklu zazní několik zvukových signálů a přístroj se automaticky vypne.

6 INGREDIENCE

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

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

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

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

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

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

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

Sůl: dodává potravní 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 granulu) je nutné před použitím smíchat s trochou vlažné vody. Zvolte teplotu blízkou 35 °C, při nižších teplotách je kvasná aktivita nižší a při vyšších teplotách může dojít ke ztrátě kvasné aktivity. Dodržujte doporučené množství. Pokud používáte čerstvé droždí (viz níže uvedená převodní tabulka), množství znásobte.

Ekvivalent množství/váhy mezi sušeným droždím a čerstvým droždím:

Sušené droždí (v kávových lžičkách)

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

Čerstvé droždí (v gramech)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

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

1 SLABÝ
2 STŘEDNÍ
3 SILNÝ

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

Poznámka: celková doba nezahrnuje čas udržování tepla.

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

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

PROG.	HMOTNOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	PEČENÍ (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)			
11	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50			
	1000 g		03:19				02:55			
	1500 g		03:24				03:00			
	750 g		03:14				02:50			
	1000 g		03:19				02:55			
	1500 g	2	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		3	03:14	00:45	02:50				
	1000 g	03:19		00:50	02:55					
	1500 g	03:24		00:55	03:00					
	750 g	01:28		00:45	01:12					
	1000 g	01:33		00:50	01:17					
	12	1500 g	1	01:38	00:43	00:55	01:00	01:22		
750 g		01:28		00:45						
1000 g		01:33		00:50						
1500 g		01:38		00:55						
750 g		01:28		00:45						
1000 g		2	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					
13		1000 g	1	02:11	01:11	01:00	01:00	-		
		750 g		03:00				01:05	02:37	
		1000 g		03:05				01:10	02:42	
		1500 g		03:10				01:15	02:47	
		750 g		03:00				01:05	02:37	
	14	1000 g	1	03:05	01:55	01:10	01:00	02:42		
		1500 g		03:10				01:15	02:47	
		750 g		03:00				01:05	02:37	
		1000 g		03:05				01:10	02:42	
		1500 g		03:10				01:15	02:47	
		750 g	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		03:00	01:05	02:37				
		1000 g		03:05	01:10	02:42				
15		1500 g	1	03:10	-	01:15	-	02:47		
		750 g		03:00				01:05	02:37	
		1000 g		03:05				01:10	02:42	
		1500 g		03:10				01:15	02:47	
		750 g		03:00				01:05	02:37	
	16	1000 g	2	03:10	-	01:10	-	02:47		
		1500 g		03:15				01:15	02:52	
		750 g		03:05				01:05	02:42	
		1000 g		03:10				01:10	02:47	
		1500 g		03:15				01:15	02:52	
		17	750 g	3	03:05	-	01:10	-	02:42	
			1000 g		03:10				01:15	02:47
			1500 g		03:15				01:20	02:52
			750 g		03:05				01:05	02:42
			1000 g		03:10				01:10	02:47
18			1500 g	1	03:15	-	01:30	-	02:52	
			750 g		03:05				01:05	02:42
			1000 g		03:10				01:10	02:47
			1500 g		03:15				01:15	02:52
			750 g		03:05				01:05	02:42
	19		1000 g	2	03:10	-	01:30	-	02:47	
			1500 g		03:15				01:20	02:52
			750 g		03:05				01:05	02:42
			1000 g		03:10				01:10	02:47
			1500 g		03:15				01:15	02:52
		20	750 g	3	03:05	-	01:30	-	02:42	
			1000 g		03:10				01:10	02:47
			1500 g		03:15				01:15	02:52
			750 g		03:05				01:05	02:42
			1000 g		03:10				01:10	02:47

7 PRAKTICKÉ RADY

1. PŘÍPRAVA RECEPTŮ

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

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

- Dodržujte při přípravě postup

- | | |
|--|--------------------------------|
| > Tekutiny (máslu, olej, vejce, voda, mléko) | > Sušené mléko |
| > Sůl | > Specifické pevné ingredience |
| > Cukr | > Mouka, druhá polovina |
| > Mouka, první polovina | > Droždí |

- Mouku je třeba odměřit přesně. Proto je nutné ji vážit na kuchyňských vahách. Použijte pekařské instantní dehydrované droždí. Není-li v receptech uvedeno jinak, nepoužívejte kypřící 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 přesné 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 lžičci) 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 zkrácení struktury těsta, které nadměrně vykne a během pečení se propadne. Stav těsta můžete posoudit před pečením tak, že se ho lehce dotknete konečky prstů: těsto má klást mírný odpor a stopy po prstech by měly postupně vymizet.

- Během formování těsta se nemá postupovat příliš pomalu, riskujete, že se po upečení nedostaví očekávané výsledky.

2. POUŽÍVÁNÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY

- Při výpadku elektriny: pokud se v průběhu cyklu přeruší program výpadkem elektriny nebo chybným postupem, má přístroj pojistku v trvání 7 minut, po které zůstane naprogramování aktivní. Cyklus bude pokračovat z místa, kde se přerušil. Při překročení této doby se nastavení vymaže.

- Pokud navazují za sebou dva programy Klasických druhů chleba, počkejte 1 h před druhým spuštěním. Jinak se zobrazí následující chybový kód E01 (kromě programů 7 a 15).


8 PŘÍPRAVA A VYTVOŘENÍ JEDNOTLIVÝCH BOCHNIČKŮ (programy 1 až 7)

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

1. Jak míchat a nechat kynout těsto



Zapojte pekárnou do sítě.

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

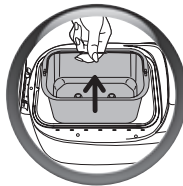
Poznámky:

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

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

2. Příklad výroby a pečení baget

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



- 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.

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

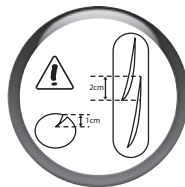
Délka baget musí odpovídat velikosti nepřilnavé podložky (přibližně 18 cm).

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



• Po vytvoření bagety rozložte na nepřilnavé podložky.

Spoj na bagetách musí být vespod.



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

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

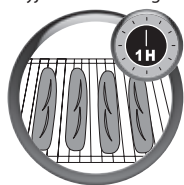
- Kuchyňským štětcem dodaným k výrobku dostatečně navlhčete vrchní stranu baget, aniž by se voda nahromadila na nepřilnavých podložkách.
- Umístěte obě nepřilnavé podložky s bagetami na držák baget dodaný k výrobku.
- Umístěte držák baget do pekárný na místo nádoby.
- Opětovným stiskem tlačítka spustíte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

• Po ukončení cyklu pečení máte 2 možnosti: při pečení 4 baget

- Vypojte pekárnou 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 pekárný a znovu stiskněte .
- Po ukončení pečení odpojte pekárnou ze sítě.
- Odeberte bagety z nepřilnavých podložek a nechte je na mřížce vychladnout.



3. Vytvoření a pečení jednotlivých bochníků



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



9 RECEPTY

Základní chléb (program č. 8)

			káv.lž. > Kávová lžička pol. lž. > Polévková lžice	DŮLEŽITÉ Stejným způsobem můžete postupovat u dalších receptů na tradiční druhy chleba: Francouzský chléb, Celozrnný chléb, Sladký chléb, Rychlý chléb, Bezlepekový chléb, Chléb bez soli; stačí jen zvolit odpovídající program tlačítkem menu.
			Intenzita opečení > Střední Jednotná hmotnost > 1000 g	
Ingredience				
Olej > 2 pol. lž.	Sušené mléko > 2,5 pol. lž.			
Voda > 350 ml	Mouka T55 (polohrubá) > 600 g			
Sůl > 2 káv. lž.	Dehydrované droždí > 1,5 káv. lž.			
Cukr > 2 pol. lž.				

NÁVOD PRO LEPŠÍ KULINÁŘSKÉ VÝSLEDKY U KLASICKÝCH DRUHŮ CHLEBA

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

Bageta (program 1): na 8 baget



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

Ingredience

Voda > 255 ml

Sůl > 1,5 káv.lž.

Mouka T55 (polohrubá) > 420 g

Dehydrované droždí >

2 káv.lž.

Příslušenství

1 držák na pečení (5)

2 nepřilnavé podložky na bagety (6)

1 narezávač (8)

1 mašlovačka (11)



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

1

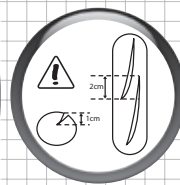
Obě etapy, hnětení a kynutí těsta, jsou prováděny automaticky s celkovou dobou trvání 1:10 h (25 min hnětení, po kterém následuje 45 min kynutí těsta).

2

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



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



Nejllepší je šikmo narižnout horní část baget vroubkovaným nožem nebo přiloženým narezávačem do hloubky asi 1 cm.



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

3

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




DŮLEŽITÉ Spoj na bagetách se má nacházet vespod.

NÁVOD PRO LEPŠÍ KULINÁŘSKÉ VÝSLEDKY U JEDNOTLIVÝCH BOCHNIČKŮ

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. Do směsi byla přidána příliš teplá voda.	Uberte množství vody. Ruce si lehce posypte moukou, pokud možno ji nesypte na těsto ani vál, a dále vytvářejte bagety.
Těsto se trhá.	Mouka neobsahuje lepek. Těsto není vláčné. Tvary jsou nepravidelné.	Zvolte francouzskou cukrářskou mouku (T45) (přibližně odpovídá české pšeničné mouce hladké světlé). Před tvarováním nechte těsto 10 min odpočinout. Navažte díly těsta, aby měly stejnou velikost.
Těsto je hutné nebo se špatně tvaruje.	Ve směsi chybí trochu vody. Ve směsi je příliš mnoho mouky. Těsto je příliš propracované.	Ověřte recept a přidejte vodu, pokud není mouka dostatečně navlhčená. Těsto zhruba předtvarujte a před konečným vytvarováním nechte odpočinout. Na začátku hnětení přidejte trochu vody. 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. Těsto je příliš řídké.	Optimalizujte prostor na podložkách pro umístění dílů. 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. Díly těsta byly příliš navlhčeny. Těsto se na podložky příliš přichytává.	Zvolte nižší stupeň opečení. Zabraňte, aby žloutek při potírání stékal na podložku. Odstraňte přebytečnou vodu ze štetce. Před umístěním těsta na podložky je lehce potřete olejem.
Bagety nejsou dostatečně opečené.	Před vložením do pekárný jste zapomněli těsto potřít vodou. Při tvarování jste bagety příliš posypali moukou. Okolní teplota je vysoká (více než 30 °C).	Příště si na to dávejte pozor. Před vložením do pekárný je pomoci štetce pečlivě potřete vodou. Použijte chladnější vodu (mezi 10 a 15 °C) a/ nebo méně droždí.

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

10 PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Hnětače uvízly v nádobě.	• Před vyjmutím je nechte odmočit.
Hnětače uvízly v pečivu.	• K vyjmutí z pečiva použijte příslušenství (viz stranu 67).
Stisknutí tlačítka  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 odložení startu není chléb dostatečně nakynutý, nebo se nestane nic.	• Po naprogramování odloženého startu jste zapomněli stisknout tlačítka  . • Droždí přišlo do styku se solí nebo s vodou. • Chybí hnětače.
Zápach spáleniny.	• Část ingrediencí se dostala mimo nádobu: nechte přístroj vychladnout a vyčistěte jeho vnitřek vlhkou houbou bez čistících prostředků. • Těsto přeteklo: příliš velké množství ingrediencí, především tekutin. Dodržujte poměry uvedené v receptech.

11 ZÁRUKA

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

12 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

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

Magyar

- 1 LEÍRÁS
- 2 BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK
- 3 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT
- 4 SÜTŐSZEREKSEL VALÓ HASZNÁLAT
- 5 A CIKLUSOK
- 6 ALAPANYAGOK
- 7 PRAKTIKUS TANÁCSOK
- 8 KÜLÖNFÉLE KENYÉRFAJTÁK ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS ELKÉSZÍTÉSE
- 9 RECEPTEK
- 10 ÚTMUTATÓ A TECHNIKAI HIBÁK ELHÁRÍTÁSÁHOZ
- 11 JÓTÁLLÁS
- 12 KÖRNYEZETVÉDELEM

Oldal

84

85

88

95

96

HU

97

101

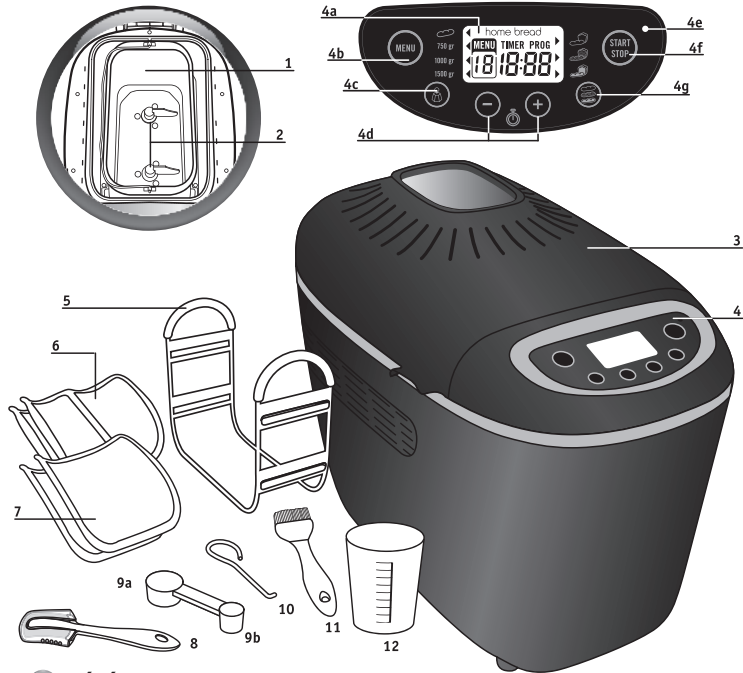
102

104

109

109

109



1 LEÍRÁS

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

Tartozékok:

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



2 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 gyerekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ha az elektromos kábel sérült, azt szakképzett személlyel ki kell cseréltetni a kockázatok elkerülése érdekében.
- Ez a készülék 8 éves vagy idősebb korú gyermekek által is használható, továbbá csökkentett fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan személyek által is, ha azok felügyelve vannak és kaptak útmutatást a készülék biztonságos

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

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

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

A kenyérsütő formánál:

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

A bagett sütőlapoknál:

- ne főzzön 450 g-nál több tésztát egyidejűleg.
- ne használjon 280 g lisztnél és 6 g élesztőnél többet adagonként.

- Az élelmiszerrel érintkező részek megtisztításához használjon rongyot vagy nedves szivacsot.

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: A gyártó nem vállal felelőséget a használati utasításban leírtaktól eltérő használat esetén.
- Az Ön biztonsága érdekében a készülék eleget tesz a rá vonatkozó szabványoknak és előírásoknak (Kisfeszültségű berendezésekre, Elektromágneses összeférhetőségre, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre...).
- A készüléket stabil munkafelületen használja, távol az olyan helyektől, ahonnan víz fröccsenhet rá, és semmiképpen ne tegye a beépített konyha polcára.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségigénye megfelel az elektromos hálózatnak. Bármilyen csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. Ellenkező esetben elektromos áramütés érheti. Az Ön biztonsága érdekében a földelésnek meg kell felelnie az országban érvényes elektromos hálózati szabványoknak.
- Ezt a készüléket csak otthoni használatra tervezték. Ne használja kültérben. A gyártó nem vállalhat semmilyen 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 meg akarja tisztítani.
- Ne használja a készüléket ha:
 - az elektromos kábel hibás vagy sérült,
 - a készülék leesett a földre, és láthatóan megsérült vagy nem megfelelően működik.Ezekben az esetekben vigye készülékét a legközelebbi szakszervizbe, hogy megszüntessen minden kockázatot. Lásd a garancialevelet.
- A tisztítást és a mindennapos karbantartást kivéve minden más beavatkozást csak hivatalos szakszerviz végezhet.
- Ne merítse a készüléket, az elektromos kábelt vagy a dugót vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a lógó elektromos kábelt gyermekek elérjék.
- Az elektromos kábel ne legyen közel vagy ne érjen hozzá a készülék forró részeihez, hőforráshoz vagy éles sarokhoz.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- **Ne érintse meg a betekintő ablakot működés közben vagy kis idővel a kikapcsolás után. Az ablak felforrósodhat.**
- Ne a 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 törölvél fojtsa el a lángokat.
- Az Ön biztonsága érdekében csak a készülékhez tervezett kelleketeit 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 zajsztintje 69 dBA.



Első a környezetvédelem!

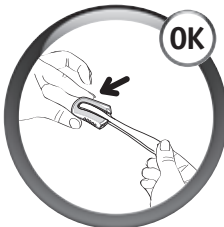
- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ➡ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

3 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



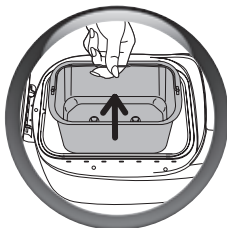
1. KICSOMAGOLÁSA

- 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.



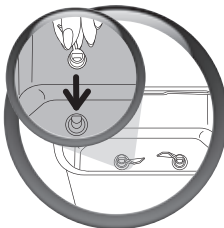
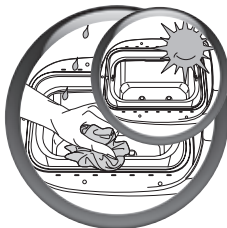
Figyelmeztetés

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



2. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

- Vegye ki a sütőformát függőlegesen húzva a fogantyújánál fogva.

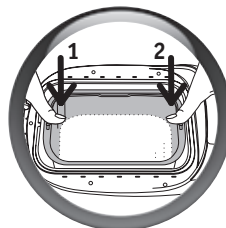
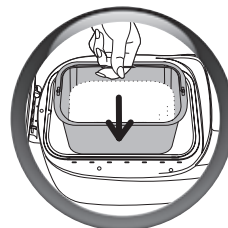


3. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

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

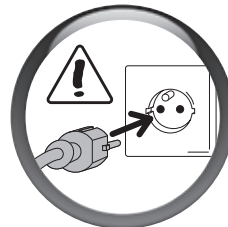


A dagasztás szembehelyezett keverőkkel történik.



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.



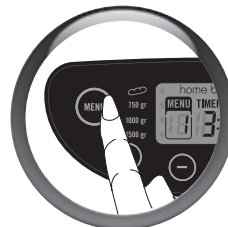
- Tekerje le a kábelt, és csatlakoztassa földelt hálózati konnektorhoz.
- A hangjelzés után alapbeállításként az 1. program és a közepes sütési fokozat jelenik meg.









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



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

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



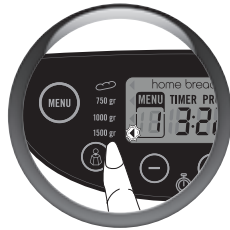
- Nyomja meg az érintésérzékeny **”menu”-t**, mely lehetővé teszi az ön számára, hogy bizonyos számú különböző programot válasszon ki. Az 1. és a 19. számú programok között az érintésérzékeny **”menu”** egymásutáni megnyomásával közeledekhet.
- Az kiválasztott programnak megfelelő időtartam automatikusan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

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

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

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 kezd
- Készítse elő a tasakot a hozzávalókkal
- Készítse elő a tasakot az élesztővel
- A vaj kockát használat előtt a hűtőből vegye elő



6. VÁLASSZA KI A KENYÉR TÖMEGÉT

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

Az 1-6. programnál kétféle súly közül választhat:

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



7. VÁLASSZA KI A KENYÉR BEKENÉSÉT

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



8. PROGRAM INDÍTÁSA

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

9. HASZNÁLJA AZ IDŐELTOLÓDÁSOS PROGRAMOT

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

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

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

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

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

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

2. példa: Az 1. bagett programot használja, 8 óra van, és 19 órára szeretné elkészíteni a bagetteket. Programozzon be 11 óra 00 percet a és gombok segítségével. Nyomja meg a START/STOP gombot. Hangjelzés hallatszik. A kijelzőn megjelenik a PROG, és az időzítő 2 pontja villog. Elkezdődik a visszaszámlálás. A működést jelző fény kigyullad. Amennyiben hibázott, vagy szeretné megváltoztatni az időzítést, nyomja meg hosszan a 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 idő táblázatát a 99. oldalon.

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

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

Késleltetett indítás esetén a csendes üzemmód automatikusan bekapcsol.



10. A PROGRAM LEÁLLÍTÁSA

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

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

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

• Távolítsa el a meleg kenyeret és helyezze 1 óra időtartamig rácra, hogy lehűljön.

- Megtörténhet, hogy a keverők a kenyér eltávolításakor a kenyérben maradnak.

Ilyen esetben használja a "kampó" tartozékot a következőképpen:

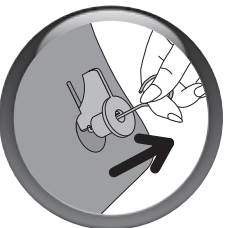
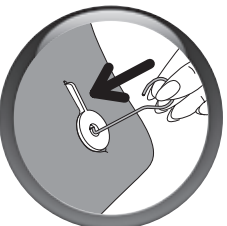
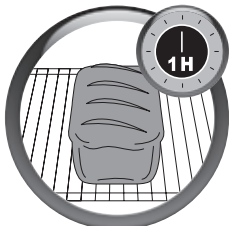
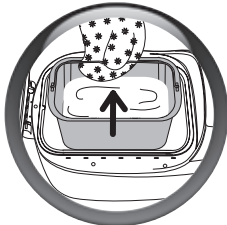
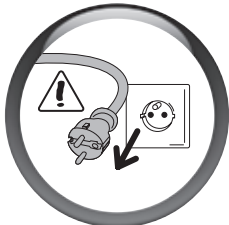
> amint a kenyeret eltávolította, tegye azt félre és tartsa azzal a kezével, amelyikre sütőkesztyűt húzott,

> illessze be a kampót a keverő tengelyébe és gyakoroljon rá enyhe húzóerőt a kampó kiemeléséhez.

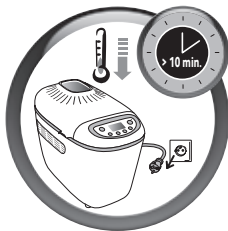
> ismétlje meg a műveletet a másik keverővel,

> igazítsa meg a kenyeret és hagyja kihűlni egy rácson.

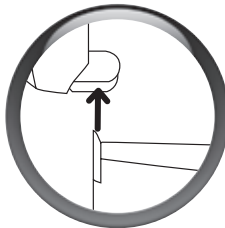
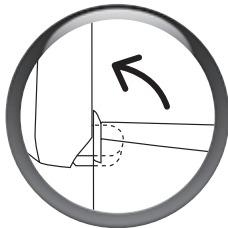
- A sütő tapadásmentes minőségének megőrzése érdekében ne használjon fémeszközt a kenyér eltávolítására.



4 TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA



- Kapcsolja ki a készüléket és hagyja nyitot 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 percre.



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



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

5 A CIKLUSOK

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

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

Dagasztás:



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

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

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



Tanulmányozza az alábbi összefoglaló táblázatot az elkészítési idő és "Időkijelzés a hozzávalók jelnél" rovat szerint. Ez a rovat azt az időpontot mutatja, melyet a készülék kijelzője jelenít meg amikor a hangjelzés megszólal. Ha pontosabban akarja tudni mennyi idő múlva jelentkeznek hangjelzések, elég az "Időkijelzés a hozzávalók jelnél" időértéket levonni a sütési idő teljes értékéből.

Például: "Időkijelzés a hozzávalók jelnél" = 2:51 és "Összes idő" = 3:13, a hozzávalókat a 22. perctől lehet hozzáadni.

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

6 ALAPANYAGOK

Zsírók és olajok: a zsiradékoktól a kenyér puhább és ízletesebb lesz. Ezen kívül jobban és tovább eláll. A túl sok zsiradék lelassítja a kelesztést. Ha vaját használ, ügyeljen arra, hogy hideg legyen, és kockázza fel, hogy a készítményben egyenletesen eloszalhasson. 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 kenyérből 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 kenyérből megfelelő kinézetét.

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

Lisztfélék: a liszt súlya nagymértékben változhat a felhasznált liszt típusától függően. A liszt minőségétől függően szintén változhat a kenyérsütés eredménye is. A lisztet legmenteseen záródó edényben tárolja, mivel a liszt reagál a klímavizonyok ingadozására, és magába szívja a nedvességet vagy épp ellenkezőleg, veszít belőle. Sima liszt helyett lehetőleg használjon úgynevezett „erős lisztet”, „kenyérlisztet” vagy „sütőlisztet”. Ha a kenyérsütéshez zabot, korpát, búzacsírát vagy bármilyen egész magvakat 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 összetétele nem haladja meg az 1000 g-ot. Ezeknek a készítményeknek a használatára vonatkozóan kövesse a gyártó javaslatait. A liszt szitálása is befolyásolja az eredményt: minél közelebb áll a liszt a teljes kiőrlésűhöz (vagyis a búzaszem maghéjának egy részét is tartalmazza), annál kevésbé kel meg a tészta, és annál sűrűbb lesz a kenyér.

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

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

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

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

Száraz élesztő (cm3)

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

Friss élesztő (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

> a keményebb magvakat (mint például a len- vagy a szezám) már a dagasztás elején adagolhatja, hogy megkönnyítse a gép használatát (például készletetett 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 megzavarja a tészta megfelelő kialakulását, és tartsa be a receptekben megadott mennyiségeket,

> ne ejtse az adalékokat a sütőformán kívülre.

PROG.	SÚLY (g)	BARNÍTÁS	TELJES IDŐ (h)	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	FORMÁZÁS	1. ADAG SÜTÉSE (h)	2. ADAG SÜTÉSE (h)	KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h)	MELEGEN TARTÁS (h)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				02:36		
	750*		02:07				01:44		
	1500**		03:09				02:46		
	750*		02:12				01:49		
2	750*	1	01:50	01:15	00:35	-	01:27	01:00	
	1500**		02:25			02:02			
	750*		01:55			01:32			
	1500**		02:35			02:12			
	750*		02:00			01:37			
3	750*	1	01:57	01:20	00:37	-	01:29	01:00	
	1500**		02:29			02:01			
	750*		02:02			01:34			
	1500**		02:44			02:16			
	750*		02:07			01:39			
4	750*	1	01:03	00:35	00:28	-	00:45	01:00	
	1500**		01:31			01:13			
	750*		01:08			00:50			
	1500**		01:41			01:23			
	750*		01:13			00:55			
5	750*	2	02:02	01:05	00:38	-	01:33	01:00	
	1500**		02:59			02:02			
	750*		02:07			01:44			
	1500**		03:09			02:46			
	750*		02:12			01:49			
6	750*	1	02:02	01:05	00:35	-	01:29	01:00	
	1500**		02:59			02:02			
	750*		02:07			01:44			
	1500**		03:09			02:46			
	750*		02:12			01:49			
7	750*	3	03:19	01:25	00:44	-	02:35	01:00	
	1500**		02:43			02:15			
	750*		02:09			01:41			
	1500**		02:53			02:25			
	750*		02:14			01:46			

1 GYENGE
2 KÖZEPES
3 ERŐS

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

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

PROG.	SÚLY (g)	BARNÍTÁS	TELJES IDŐ (h)	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	FORMÁZÁS	1. ADAG SÜTÉSE (h)	2. ADAG SÜTÉSE (h)	KIJELZETT IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h)	MELEGEN TARTÁS (h)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				02:15		
	750*		02:09				01:41		
	1500**		02:53				02:25		
	750*		02:14				01:46		
6	750*	2	03:03	01:05	01:02	-	02:46	01:00	
	1500**		02:02			01:39			
	750*		02:07			01:44			
	1500**		03:09			02:46			
	750*		02:12			01:49			
7	750*	3	03:19	01:25	01:07	-	02:56	01:00	
	1500**		02:02			01:39			
	750*		02:07			01:44			
	1500**		03:09			02:46			
	750*		02:12			01:49			
8	750*	1	01:10	01:05		-	01:39	01:00	
	1500**		02:59			02:02			
	750*		02:07			01:44			
	1500**		03:09			02:46			
	750*		02:12			01:49			
9	750*	2	03:19	01:25	01:07	-	02:56	01:00	
	1500**		02:02			01:39			
	750*		02:07			01:44			
	1500**		03:09			02:46			
	750*		02:12			01:49			
10	750*	3	03:19	01:25	01:07	-	02:56	01:00	
	1500**		02:02			01:39			
	750*		02:07			01:44			
	1500**		03:09			02:46			
	750*		02:12			01:49			

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

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

7 GYAKORLATI TANÁCSOK

1. RECEPTEK ELKÉSZÍTÉSE

- Minden használandó hozzávalót szobahőmérsékleten kell tartani (amennyiben nincs ezzel ellentétes utasítás), és pontosan meg kell mérni.
A folyadékokat mérje a mércés pohárral. Használja a kettős adagolóeszközt, mellyel egyrészt kávéskanálnyit, másrészt evőkanálnyit mennyiségeket mér. A helytelenül mért adagok rossz eredményre vezetnek.
- Tartsa be a készítés sorrendjét
 - > Folyadékok (vaj, olaj, tojások, víz, tej) > Porcukor
 - > Só > Specifikus szilárd hozzávalók
 - > Cukor > Liszt második része
 - > Liszt első 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 élesztőtasakot megbontot, ezt 48 órán belül el kell használnia.
- Azért, hogy a készítmények kelését ne zavarja, azt ajánljuk, hogy minden hozzávalót tegyen a sütőbe kezdet kezdetétől fogva és kerülje a fedő felnyitását a használat tartama alatt (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. Úgyisintén, 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 újbeggel enyhén megtapogatva: a tésztának kevés ellenállást kell tanúsítania és az ujjlenyomatoknak lassacsckán fel kell engedniük.
- A tészta formázásakor ezzel sok időt nem szabad töltenünk, mivel azt kockáztatjuk, hogy sütés után elmarad a várt eredményt.

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 abbaradt. Ezen időtartamon túl a program elveszik.
- Ha két Klasszikus kenyér programot kapcsolt össze,** várjon 1 órát mielőtt a második készítményt indítaná. Máskülönben a következő hibakód jelenik meg E01 (kivéve a 7-es és 15-ös programok esetén).

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

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

1. Dagasztás és a tészta kelése



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

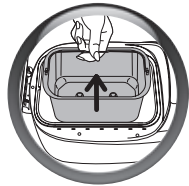
Megjegyzések:

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

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

2. Példa a bagettek elkészítésére és sütésére

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



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

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

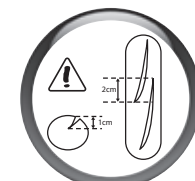
A bagett hosszának meg kell felelnie a tapadásmentes sütőlap méretének (körülbelül 18 cm).

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.

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.

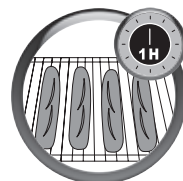
- A mellékelt konyhai ecset segítségével bőségesen nedvesítse meg a bagettek tetejét, de kerülje el, hogy a víz összegyűljön a tapadásmentes sütőlapok aljában.
- Helyezze a bagetteket tartalmazó 2 tapadásmentes sütőlapot a mellékelt bagettsütő állványra.
- Helyezze be a bagettsütő állványt a gépbe, a 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.

3. Különféle kenyerek elkészítése és sütése



A szakaszok megvalósításához a mellékelt receptkönyvben találhat segítséget.



9 RECEPTEK

Alapkenyér (8 program)



k. k. > kávéskanál
e. k. > evőkanál

● Bekenés > Közepes

● Tömegesség > 1000 g

Hozzávalók

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

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

ÚTMUTATÓ KLASSZIKUS KENYÉRRECEPTEK JAVÍTÁSÁRA

Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít Önnek kiigazodni.	PROBLÉMÁK					
	Túlkelt tészta	Összeroskadt tészta, miután túlkelt	Nem eléggé kelt tészta	Nem eléggé bekenet héj	Barna szél, de nem aléggé kiült 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

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



k. k. > kávéskanál
e. k. > evőkanál

Hozzávalók

Víz > 340 ml

Só > 2 k. k.

Liszt T55 > 560 g

Száritott élesztő > 2 k. k.

Tartozékok

1 sütőalap (5)

2 tapadásgátló lap
bagettnek (6)

1 bekenő (8)

1 ecset (11)



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

1

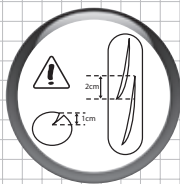
A dagasztás és a kelesztés 2 szakasza automatikusan zajlik, és a teljes időtartama 1 óra 10 perc (25 perc dagasztás, amit 45 perc kelesztés követ).

2

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



Az ízeket variálhatja, kellemesebbé téve ilyenformán kenyérét. Ennek érdekében elég, ha megnedvesíti majd megforgatja a tésztákat százzámmagban vagy mákban.



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



A bagettek külalakját variálhatja és késsel teljes hosszukban készíthet bevágásokat.

3

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




FONTOS A bagetteket lefelé fordítva kapcsolja össze.

ÚTMUTATÓ EGYÉNI KENYÉRRECEPTEK JAVÍTÁSÁRA

Nem érte el a várt eredményt? Ez a táblázat segít Önnek kiigazodni	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
A tészta keresztmetszete nem egyenletes.	A kezdeti négyyszög alak nem állandó, vagy nem egyenlő vastagságú.	Szükség esetén egyenesítse ki nyújtófával.
A tészta ragadós; nehéz megformázni a bagetteket.	Túl sok víz van a készítményben. A vizet túl melegen adta hozzá.	Csökkentse a víz mennyiségét. Enyhén lisztet 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. A tészta nem elég rugalmas. A formák szabálytalanok.	Használjon sütőlisztet (T 45). A formázás előtt pihentesse 10 percig. A formák szabálytalanok, hogy egyforma méretűek legyenek.
A tészta tömör/a tészta nehezen formázható.	Hiányzik a receptből egy kevés víz. Túl sok liszt van a készítményben.	Ellenőrizze a receptet, és adjon még hozzá vizet. Formázza meg nagyjából, és pihentesse a végleges megformázás előtt.
	A tészta túl sokat volt dagasztva.	Formázza meg nagyjából, és pihentesse a formázás előtt pihentesse 10 percig. A lehető legkevésbé lisztet be a munkafelületet. A tésztát a lehető legkevésbé dagasztással formázza meg. Formázza 2 részletben, közben hagyja 5 percig pihenni.
A bagettek összeérnek, és nem sültek meg eléggé.	Rosszul lettek a lapokra helyezve. Túl folyékony tészta.	A tésztadarabok elhelyezésénél használja optimálisan a lapokon lévő helyet. Adagolja megfelelően a folyadékot. 50 grammos tojásra kiszámolt receptek. Ha a tojások ennél nagyobbak, csökkentse annyival a vízmennyiséget.
A bagettek a sütőlapra tapadnak és megégetek.	Túl sok anyagot használt a megkenéshez. Túlságosan megnedvesítette a tésztadarabokat. Túlságosan tapadnak a sütőlapok.	Válasszon gyengébb sütési fokozatot. Ne engedje, hogy a megkenésre használt anyag a sütőlapra csorogjon. Távolítsa el a felesleges vizet az ecsetről. 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 formázás közben túlságosan meglisztette a bagetteket. Túl magas a környezet hőmérséklete (több mint 30°C).	A következő alkalommal figyeljen oda rá. Mielőtt sütni kezdené, alaposan kenje át vizes ecsettel. 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 legkevesébb 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 tésztdarabon.	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 összecsucskodni, 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 tésztdarab 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 tésztdarabon.	Tekintse meg a 103. oldalon a hasítékok ideális formáját.

10 UTASÍTÁS MŰSZAKI ÜZEMZAVAR ELTÁVOLÍTÁSÁRA

PROBLÉMÁK	MEGOLDÁSOK
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	• Hagyja ázni mielőtt kivinné.
A keverők a sütőben maradnak beékelődve.	• Használja a tartozékok a kenyér eltávolításához (94 oldal).
Miután megnyomja a  gombot, semmi sem történik.	• 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.	• 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.	• Elfelejtette megnyomni a  gombot miután az időeltolódást beprogramozta. • Az élesztő sóval és / vagy vízzel érintkezett. • A keverők hiánya.
Égett szag.	• A hozzávalók egy része a sütő mellé esett: hagyja lehűlni a készüléket és tisztítsa meg a készülék belsejét nedves szivaccsal, tisztítószert 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 használatá előtt: a használati utasítástól eltérő felhasználás a Tefal céget minden felelősség alól felmenti.

12 KÖRNYEZETVÉDELEM

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

Română

1	DESCRIERE	111
2	INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	112
3	ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	115
4	CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	122
5	CICLURILE	123
6	INGREDIENTELE	124
7	SFATURI PRACTICE	128
8	PREPARAREA ȘI REALIZAREA REȚETELOR INDIVIDUALE	129
9	REȚETE	131
10	GHID DE DEPANARE TEHNICĂ	136
11	GARANȚIE	136
12	PROTECȚIA MEDIULUI	136

pagina



1 DESCRIERE

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

Accesorii

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



2 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Măsurile de siguranță

- Acest aparat nu este menit să fie pus în funcțiune printr-un mijloc de programare exterioară sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru o utilizare casnică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile enumerate în continuare, care nu sunt acoperite de garanție:
 - Utilizarea în bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,
 - Utilizarea în cadrul fermelor,
 - Utilizarea de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor medii cu caracter rezidențial,
 - Utilizarea în medii de tipul camerelor de la pensiuni.
- Acest aparat nu poate fi folosit de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, cu lipsă de experiență și responsabilitate, în afara cazului în care au fost instruiți de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
Supravegheați copiii pentru a vă asigura ca nu se joacă cu aparatul.
- În oricare din aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la un centru autorizat cât mai curând posibil, pentru a se evita orice pericol. Consultați garanția.
- Acest aparat poate fi folosit de copii de la vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice,

senzoriale ori mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au fost supervizați sau instruiți să folosească aparatul în siguranță și să înțeleagă ce pericole implică utilizarea. Curățarea și întreținerea nu va fi făcută de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supervizați.

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

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

În cuva pentru pâine:

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

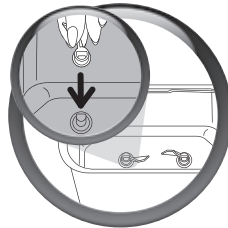
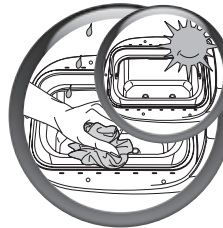
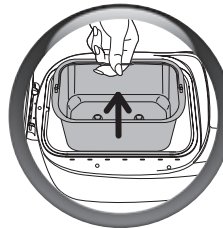
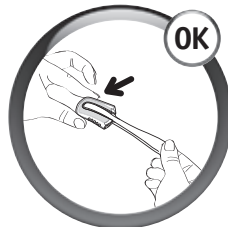
În tăvile pentru baghete:

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

- Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a vă folosi aparatul electrocasnic pentru prima dată: producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizarea care nu respectă instrucțiunile.
- Pentru securitatea dvs., acest aparat se conformează normelor și reglementărilor aplicabile (Directiva pentru Joasă tensiune, Compatibilitate electromagnetă, Materiale care vin în contact cu alimentele, Mediu...).
- Utilizați o suprafață de lucru stabilă, departe de orice sursă de apă și în niciun caz nu așezați aparatul într-un corp al a mobilierului de bucătărie.
- Verificați ca tensiunea electrică a aparatului dvs să corespundă cu cea a instalației electrice. Orice eroare de bransament anulează garanția.
- Aparatul dvs. electrocasnic trebuie conectat la o priză cu împământare. Dacă nu e cazul, poate suferi un șoc electric. Pentru siguranța dvs., împământare trebuie să corespundă standardelor de sistem electric aplicabile în țara dvs.
- Acest produs este conceput doar pentru utilizare în casă. Nu-l utilizați afară.
- La orice utilizare comercială, nepotrivită sau nerespectarea instrucțiunilor, producătorul nu-și asumă nici o răspundere iar garanția nu se va aplica.
- Aparatul dvs. este destinat exclusiv utilizării casnice și în interiorul casei.
- Scoateți din priză aparatul după utilizare și în timp ce îl curățați.
- Nu utilizați aparatul dacă:
 - cablul de alimentare este avari
 - aparatul a fost lovit sau scăpat pe jos și prezintă urme vizibile de deteriorare sau anomalii de funcționare.
 În oricare din aceste cazuri, aparatul trebuie trimis la un centru autorizat cât mai curând posibil, pentru a se evita orice pericol. Consultați garanția.
- Toate intervențiile asupra aparatului, cu excepția curățării și a întreținerii trebuie făcute de către centre de service autorizate.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.

- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle în vecinătatea sau să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, nu trebuie să se afle în apropierea niciunei surse de căldură și nu trebuie indoit.
- Nu introduceți suportul de coacere în cuptor.
- **Nu atingeți geamul de supraveghere în timpul și imediat după utilizare. Temperatura geamului poate fi foarte crescută.**
- Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablu.
- Dacă doriți să folosiți un prelungitor, asigurați-vă că acesta se află într-o stare bună de funcționare, are cablul de o grosime similară cu cea a cablului aparatului dvs și folosiți-l numai cu o priză cu împământare.
- Nu așezați aparatul peste alte aparate.
- Nu utilizați aparatul pentru a prepara alte mixuri în afara celor pentru pâine și dulceturi.
- Nu utilizați aparatul ca sursă de căldură.
- Nu introduceți niciodată hârtie, carton sau plastic în aparat și nu puneți nimic pe aparat.
- Dacă se întâmplă ca anumite părți ale produsului să se aprindă, nu încercați să le stingeți cu apă. Scoateți aparatul din priză. Înnașușiți flăcările cu o cârpă umedă.
- Pentru securitatea dvs., nu utilizați decât accesorii și piese detașabile potrivite aparatului dvs.
- **La sfârșitul programelor de coacere, folosiți întotdeauna mânuși de bucătărie pentru a manevra cuva sau părțile fierbinți ale aparatului. Aparatul și accesoriul bagheta devin foarte fierbinți în timpul utilizării.**
- Nu obturați niciodată grilajul de ventilație.
- Fiți foarte atenți la aburul degajat atunci când deschideți capacul la sfârșitul sau în timpul unui program. Riscăți să vă ardeți.
- Nivelul de zgomot măsurat al acestui produs este de 69 dBA.

3 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



1. DEZAMBALAREA

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

Atentie!

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

2. ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL

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

3. CURĂȚAREA CUVEI

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

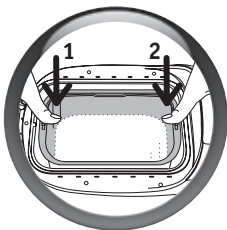
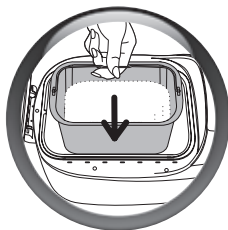


Să participăm la protecția mediului înconjurător !

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

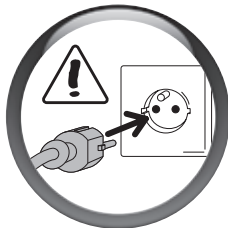


Frământarea va fi ameliorată dacă malaxoarele sunt așezate față în față.



4. PORNIRE

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



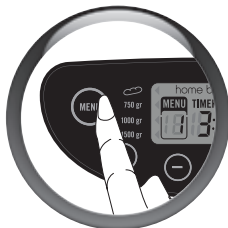
- Desfășurați cablul și conectați-l la o priză electrică cu împământare.
- După semnalul sonor, se afișează în mod implicit programul 1 și nivelul de rumenire mediu.



Pentru a vă familiariza cu mașina noastră de făcut pâine, vă sugerăm ca, pentru prima dumneavoastră pâine, să încercați rețeta de **PÂINE DE BAZĂ**. Consultați fișa „PROGRAM PÂINE DE BAZĂ” la pagina 117.


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

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



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

ACCESORII	PROGRAME DISPONIBILE ÎN MENU	CARACTERISTICI
PÂINE INDIVIDUALĂ		
		Pentru a vă ajuta la pregătirea pâinilor individuale corespunzătoare programelor 1-6, v-am pregătit un ghid complementar. Realizarea acestor pâini se derulează în mai multe etape, iar procesul de coacere survine după prepararea efectivă a pâinilor.
	1. Baghete	Programul baghete vă permite să vă pregătiți propriile baghete și pâini de mică dimensiune cu crustă crocantă.
	2. Ciabatta	Programul 2 vă permite să realizați sortimentele de pâine cele mai cunoscute din Italia – cu mijloc pufos și aerat, excelente pentru prepararea sandvișurilor.
	3. Grisine	Programul pentru grisine vă permite să realizați pâini de dimensiuni foarte mici, foarte fine, alungite și uscate.
	4. Lipie/ Turte	Programul 4 este conceput pentru a realiza turte cu mijlocul moale, de tipul lipiilor turcești, excelente pentru sandvișuri.
	5. Pâine de sandviș	Programul 5 este ideal pentru 8 chifle albe, moi și cu o textură lejeră.
	6. Brișe (Ensaïmadas – specialitate spaniolă)	Programul 6 permite realizarea unor brișe cu zahăr de o consistență ușoară.
	7. Coacere	Programul 7 vă permite să încălziți și să coaceți timp de 10-35 min, toate tipurile de pâine corespunzătoare programelor 1-6. Mașina de pâine nu trebuie lăsată nesupravegheată în timpul programului 7. Pentru a întrerupe un ciclu înainte de sfârșitul programului, apăsați îndelung pe tasta de oprire . Programul 7 dispune numai de 2 opțiuni de rumenire: - puternică: pentru chiflele sărate - scăzută: pentru chiflele dulci Pentru a ajusta culoarea crustei, modificați timpul de coacere.
PÂINE CLASICĂ		
	8. Pâine de bază	Programul 8 vă permite realizarea majorității rețetelor de pâine albă din făină de grâu
	9. Pâine franțuzească	Programul 9 corespunde unei rețete de pâine albă franțuzească tradițională cu un aspect alveolar.
	10. Pâine integrală	Programul 10 este util atunci când folosiți făină integrală.
	11. Pâine dulce	Programul 11 este adaptat acelor rețete care conțin mai multă materie grasă și zahăr. Dacă utilizați preparate speciale pentru brișe sau pâine cu lapte, nu depășiți 1000g de aluat în total. Vă sugerăm tipul de rumenire ușoară pentru prima dvs rețetă de brișe.


	12. Pâine rapidă	Programul 12 este specific rețetei Pâine Rapidă pe care o veți găsi în cartea de rețete furnizată. Apa pe care o folosiți pentru această rețetă trebuie să aibă maxim 35°C.
	13. Pâine fără gluten	Potrivită pentru persoanele cu intoleranță la gluten (afecțiune abdominală) substanță prezentă în mai multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, secară albă, etc) Cuva va trebui curățată riguros, până se elimină riscul de contaminare cu celelalte tipuri de făină. În cazul unui regim strict fără gluten, asigurați-vă că nici drojdia utilizată nu conține gluten. Consistența făinei fără gluten nu permite o malaxare optimă. De aceea, în timpul frământării, trebuie să utilizați o spatulă subțire de plastic pentru a curăța și a împinge aluatul de pe marginile cuvei, astfel încât să îl reintroduceți în procesul de malaxare. Pentru acest program, numai cantitatea de 1000 g este disponibilă.
	14. Pâine fără sare	Reducerea consumului de sare scade riscul afecțiunilor cardiovasculare.
	15. Pâine coaptă	Programul de coacere vă permite să coaceți în doar 10-70 min (programul permite reglarea pe perioade de câte 10 min) în regim de rumenire ușor, mediu sau puternic. Programul se poate selecta independent și poate fi utilizat: a) în asociere cu programul aluat crescut, b) pentru a reîncălzi sau a frăgezi pâinea deja coaptă și răcită. c) pentru a finaliza o coacere în cazul unei pene de curent prelungite survenite în timpul unui ciclu de coacere. Acest program nu permite coacerea de pâini individuale. Mașina de pâine nu trebuie lăsată nesupravegheată în timpul acestui program. Pentru a întrerupe un ciclu înainte de încheierea programului, apăsați îndelung pe tasta de oprire.
	16. Aluat crescut	Programul pentru creșterea aluatului nu coace. El corespunde unui program de frământare și creștere pentru toate tipurile de aluat crescut. Ex: aluatul de pizza.
	17. Paste	Programul 17 frământă. Este destinat tipurilor de aluat necesit. Ex: tăitei.
	18. Tort/ Prajitură	Programul 18 permite pregătirea produselor de patiserie și a prăjiturilor folosind praful de copt. Pentru acest program singura cantitate disponibilă este de 1000g.
	19. Dulceață	Programul 19 prepară automat dulceața în cuvă. Fructele trebuie curățate de sămburi și tăiate în bucăți mari.

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

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




6. SELECTAREA CANTITĂȚILOR DE PÂINE

- Cantitățile de pâine se reglează automat la 1500g. Greutatea este afișată cu titlu informativ.
 - **Consultați rețetele pentru mai multe informații.**
 - **Reglarea cantităților nu este disponibilă pentru programele 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**
- Pentru programele de la 1 la 6, puteți selecta două cantități:
- aproximativ 400 g pentru 1 coacere (între 2 și 4 pâini individuale), **indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantității de 750 g.**
 - aproximativ 800 g pentru 2 coaceri (între 4 și 8 pâini individuale), **indicatorul vizual se aprinde în dreptul cantității de 1500 g.**
 - Apăsați pe tasta  pentru a regla cantitățile dorite – 750g, 1000g sau 1500g. Semnalul luminos se aprinde în dreptul setării alese.




7. SELECTAREA GRADULUI DE RUMENIRE A PÂINII

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



8. START PROGRAM

- Pentru a demara programul selectat apăsați pe tasta . Ledul ce indică starea de funcționare se aprinde, iar cele două puncte de pe cadranul ceasului încep să palpeie. Programul începe. Timpul corespunzător programului ales se afișează. Etapele succesive se derulează automat unele după altele.


9. UTILIZAREA FUNCȚIEI TEMPORIZATOR

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

Programul de pornire întârziată nu este disponibil pentru programele 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.

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

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

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

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

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

Efectuați operațiunea din nou.

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

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

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


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

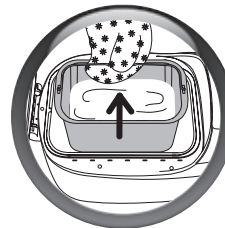
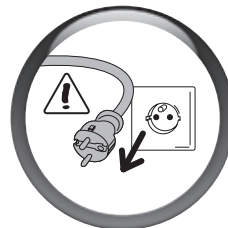
Anumite ingrediente sunt perisabile. Nu utilizați programul de pornire întârziată pentru rețetele care conțin: lapte proaspăt, ouă, iaurturi, brânză, fructe proaspete.

Pentru pornire întârziată, modul silențios este activat automat.



10. ÎNTRERUPEREA UNUI PROGRAM

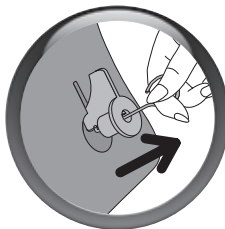
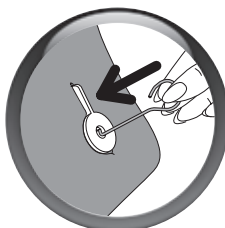
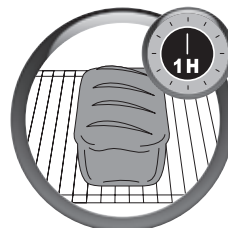
- La sfârșitul ciclului, programul se oprește automat; se va afișa 0:00 - FIG.12. Mai multe semnale sonore vor fi emise, iar ledul ce indică starea de funcționare va începe să clipească.
- Pentru a întrerupe un program în curs de desfășurare sau pentru a anula o programare temporizată, apăsați 5 sec pe tasta .



11. SCOATAREA PÂINII

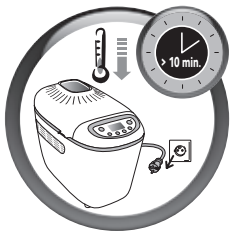
(Această etapă nu se aplică programului "Pâini individuale")

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

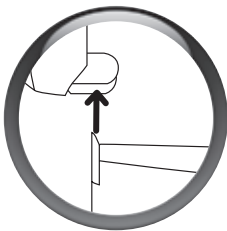
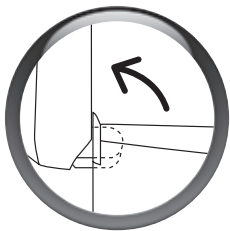


- Scoateți pâinile fierbinți și așezați-le timp de o oră pe un grătar pentru a se putea răci.
- Se poate întâmpla ca malaxoarele să rămână blocate în pâine în timp ce o scoateți din cuvă. În acest caz folosiți cârligul pentru scoaterea mixerelor în următorul mod:
 - > odata ce ați scos pâinea, culcați-o pe o parte când încă este fierbinte și sprijiniți-o cu mâna protejată de mânășă izolantă.
 - > Introduceți cârligul în axul malaxorului și trageți ușor pentru a extrage malaxorul.
 - > Repetați operațiunea pentru cel de-al doilea malaxor.
 - > Așezați pâinea în poziție dreaptă și lăsați-o să se răcească pe un grătar.
- Pentru a păstra calitățile antiadezive ale cuvei, nu folosiți obiecte metalice pentru a scoate pâinea.

4 CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



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



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



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

5 CICLURILE

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

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

Frământarea:



În timpul acestui ciclu, cu excepția programelor 7, 13, 15, 17, 19, aveți posibilitatea de a adăuga ingredientele: fructe deshidratate, mășline, șuncă, etc. Mai multe semnale sonore vă vor indica momentul în care puteți interveni. Trebuie să vă asigurați că nu adăugați mai mulți aditivi decât este recomandat în rețete și nu le lăsați să cadă în afara cuvei de gătit.

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



Consultați tabloul recapitulativ de mai jos - cu timpii de preparare necesari și culoana “Timp afișat la semnalul pentru ingrediente”. Această culoană indică timpul ce va fi afișat pe ecranul aparatului dvs atunci când se aud semnalele sonore. Pentru a ști mai exact după cât timp se produc semnalele sonore, este suficient să urmăriți timpii afișați în culoana “Timp afișat la semnalul pentru ingrediente”.

EX: “Timp afișat la semnalul pentru ingrediente” = 2:51 iar “Timpul total” = 3:13, ingredientele pot fi adăugate după 22 min.

Menținerea la cald: pentru programele de la 1 la 6 și de la 8 la 14 și 18, puteți lăsa preparatul în aparat. Un ciclu de menținere la cald de o oră, se declanșează automat după programul de coacere. Programele 7, 15, 16, 17, 19 nu au funcția „menținere la cald”. Afișajul rămâne la 0:00 pe durata acestei ore. Ledul ce indică starea de funcționare va pălpâi. Un semnal sonor se va face auzit la intervale regulate de timp. La sfârșitul ciclului aparatul se va opri automat după ce va emite mai multe semnale sonore.

6 INGREDIENTELE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cantități/măsurile echivalente între drojdie uscată și drojdie proaspătă:

Drojdie uscată (în lg.)

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

Drojdie proaspătă (în g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

> să respectați semnalul sonor pentru adăugarea ingredientelor, în special a celor mai fragile,

> că semințele cele mai tari (precum cele de in sau de susan) pot fi încorporate la începutul frământării pentru a facilita utilizarea mașinii (de exemplu, pornire întârziată),

> să congelați bucățelele de ciocolată pentru o consistență mai bună după frământare,

> să scurgeți bine ingredientele foarte umede sau foarte grase (măsline, slănină, de exemplu), să le uscați pe o hârtie absorbantă și să le pudrați ușor cu făină pentru o mai bună încorporare și omogenitate,

> să nu le încorporați într-o cantitate prea mare, din cauza riscului de a destabiliza buna formare a aluatului, să respectați cantitățile indicate în rețete,

> să nu permiteți căderea ingredientelor în afara cuvei.

PROG.	CANTI- TĂȚI (g)	RUMENIRE	DURATA TOTALĂ (h)	TIMP DE PREPARARE	MODELARE	COACERE TRANȘA I (h)	COACERE TRANȘA II (h)	ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h)	MENȚINERE LA CALD (h)
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	-	02:56		
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**		02:25				00:35	02:02	
	750*		01:55				-	01:32	
	1500**		02:35				00:40	02:12	
	750*		02:00				-	01:37	
1500**	02:45				00:45	00:45	02:22		
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**		02:29				00:37	02:01	
	750*		02:02				-	01:34	
	1500**		02:44				00:42	02:16	
	750*		02:07				-	01:39	
1500**	02:54				00:47	00:47	02:26		
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**		01:31				00:28	01:13	
	750*		01:08				-	00:50	
	1500**		01:41				00:33	01:23	
	750*		01:13				-	00:55	
1500**	01:51				00:38	00:38	01:33		

1 UȘOR
2 MEDIU
3 PUTERNIC

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

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

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

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

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

7 SFATURI PRACTICE

1. Pregătirea rețetelor

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

2. UTILIZAREA MAȘINII DE PÂINE

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

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

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

1. Amestecarea și creșterea aluatului



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

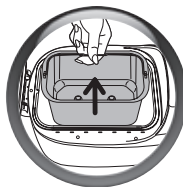
Observații:

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

După etapele de frământare și dospire, trebuie să utilizați aluatul în intervalul de 1h ce urmează după semnalele sonore. Dacă depășiți acest interval, mașina se reinițiază automat, iar programul este pierdut. În această situație, vă recomandăm să utilizați programul 7 ce corespunde coacerii de pâini individuale.

2. Exemplu de realizare și de coacere a baghetelor

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



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

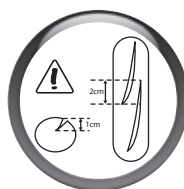
Pentru baghete mai pufoase, lăsați bucățile de aluat timp de 10 minute înainte de a le modela. Lungimea obținută a baghetei trebuie să corespundă cu dimensiunea plăcii antiadezive (aproximativ 18 cm). Puteți varia gustul pâinilor dumneavoastră, garnisindu-le.

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



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

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



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

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

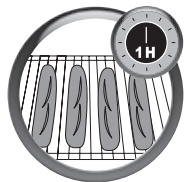
- Cu ajutorul pensulei de bucătărie furnizate, umeziți din belșug partea de sus a baghetei, evitând acumularea de apă pe plăcile antiadezive.
- Așezați cele 2 plăci antiadezive conținând baghetele pe suportul pentru baghete furnizat.
- Montați suportul pentru baghete în mașina de făcut pâine în locul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

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

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

atunci când se coc 8 baghete (2x4)

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



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

3. Realizarea și coacerea pâinilor individuale

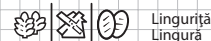


Pentru asistență privind realizarea etapelor, consultați cartea de rețete furnizată.



9 REȚETE

Pâine de bază (programul 8)



Linguriță
Lingură

- Rumenire > Medie
- Greutate unitară > 1000g

Ingrediente

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

IMPORTANT: plecând de la aceleași principii, puteți concepe și alte rețete de pâine tradițională: pâine franțuzească, pâine integrală, pâine dulce, pâine rapidă, pâine fără gluten, pâine fără sare (pentru aceasta este suficient să selectați programul corespunzător din meniu).

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

Baghete (programul 1): pentru 8 baghete



Linguriță
Lingură

Ingrediente

Apă > 255 ml
Sare > 1,5 lingurițe
Făină T55 > 420 g
Drojdie deshidratată
> 2 lingurițe

Accesorii

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



Pentru a oferi un plus de frăgezime baghetelor dvs, adăugați 1 lingură de ulei în rețeta dvs. Dacă doriți un plus de culoare, adăugați pe lângă ingredientele din rețetă și 2 lingurițe de zahăr.

1

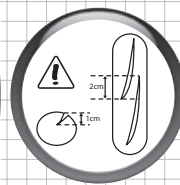
Cele 2 etape, frământarea și creșterea aluatului, se efectuează automat și durează, în total, 1 oră și 10 min. (25 min. de frământare urmate de 45 min. pentru creșterea aluatului).

2

Începeți modelarea a 4 bucăți de aluat și acoperiți celelalte 4 bucăți cu un propp de bucătărie sau folie alimentară.



Puteți varia aromele ornându-vă pâinea. Pentru aceasta, este suficient să umeziți ușor pâinea și apoi să rulați batoanele de aluat în semințe de susan sau de mac.



Pentru un rezultat optim, creștați partea de deasupra a baghetelor în diagonală cu un cuțit zimțat sau cu lama pentru creștat aluatul furnizată, obținând o tăietură de 1 cm.



3

Puteți să variați aspectul baghetelor dvs realizând tăieturi cu ajutorul cuțitului pe toată lungimea baghetei.

Cu ajutorul pensulei de bucătărie furnizate, umeziți din bel-șug suprafața baghetelor, evitând acumularea de apă pe tăvile anti-adezive.




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

GHID PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA REȚETELOR DE PÂINE INDIVIDUALĂ

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

Nu ați obținut rezultatul dorit? Tabelul de mai jos vă va ajuta	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
Chiflele nu sunt suficient de crescute.	Ați uitat să adăugați drojdie în rețetă/cantitate insuficientă de drojdie.	Urmați indicațiile rețetei.
	Poate că drojdia era expirată.	Verificați data limită pentru utilizarea optimă.
	Rețetei dumneavoastră îi lipsește apa.	Verificați rețeta sau adăugați apă dacă făina este prea absorbantă.
	Chiflele s-au zdrobotit și și-au redus dimensiunea la modelare.	Manevrați aluatul cât mai puțin posibil în timpul modelării.
Aluat prea frământat.		
Chiflele sunt prea crescute.	Prea multă drojdie.	Puneți mai puțină drojdie.
	Creștere excesivă.	Aplatizați ușor chiflele după ce le-ați așezat pe plăci.
Crestăturile de pe bucățile de aluat nu sunt deschise.	Aluatul este lipicios: ați adăugat prea multă apă rețetei.	Reluați etapa de modelare a chiflelor, pudrându-vă ușor mâinile cu făină, dar nu și aluatul sau blatul de lucru, dacă este posibil.
	Lama nu este suficient de ascuțită.	Folosiți lama furnizată sau, în mod implicit, un cuțit microdințat foarte ascuțit.
	Crestăturile sunt prea ezitante.	Crestați dintr-o singură mișcare rapidă, fără a ezita.
Crestăturile au tendința să se închidă la loc sau nu se deschid în timpul coacerii.	Aluatul este prea lipicios: ați adăugat prea multă apă în rețetă.	Verificați rețeta sau adăugați făină dacă aceasta nu absoarbe suficient apă.
	Suprafața bucății de aluat nu a fost întinsă suficient în timpul formării.	Reluați, întinzând mai mult aluatul în momentul în care îl înfășurați în jurul degetului mare.
Aluatul se rupe pe margini în timpul coacerii.	Profunzimea creștăturilor aplicate bucăților de aluat este insuficientă.	Consultați pagina (pagina 133) pentru indicații privind forma ideală a creștăturilor.

10 GHID PENTRU DEPANARE TEHNICĂ

PROBLEME	SOLUȚII
Paletele raman prinse in cuva.	• Lăsați la înmuiat înainte de a le scoate.
Paletele raman prinse in paine.	• Utilizați accesoriul pentru scoaterea pâinii (pagina 121).
Dupa apasarea  nu se intampla nimic.	• Mașina este prea caldă. Așteptați timp de 1 oră între 2 cicluri (cod de eroare E01). • A fost programată o pornire întârziată.
Dupa apasarea  motorul porneste, dar nu incepe si framantarea.	• Cuvă nu a fost inserată complet. • malaxoarele nu au fost așezate la locul lor sau au fost așezate greșit.
Dupa o pornire temporizata coca nu incepe sa creasca sau nu se intampla nimic.	• Ați uitat să apăsați pe  după ce ați programat pornirea temporizată. • Drojdia a intrat în contact cu sarea și/ sau apa. • Mixerele nu au fost așezate la locul lor.
Miros de ars.	• O parte din ingrediente au căzut pe lângă cuvă. Lăsați mașina să se răcească și curățați interiorul mașinii cu un burete umed și fără niciun produs de curățare. • Preparatul a dat pe afară: prea mare cantitate de ingrediente, în special de lichide. Respectați proporțiile indicate în rețete.

11 GARANȚIE

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

12 MEDIU ÎNCONJURĂTOR

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

Slovensky

- 1 POPIS 138
- 2 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 139
- 3 PRED PRVÝM POUŽITÍM 143
- 4 ČISTENIE A ÚDRŽBA 150
- 5 CYKLY 151
- 6 SUROVINY 152
- 7 PRAKTICKÉ RADY 156
- 8 PRÍPRAVA A PEČENIE JEDNOTLIVÝCH DRUHOV CHLEBA 157
- 9 RECEPTY 164
- 10 TECHNICKÉ PROBLÉMY 164
- 11 ZÁRUKA 164
- 12 OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA 164

strane

SK



1 POPIS

1. Nádobka na chlieb
2. Lopatky na miesenie
3. Vrchnák s prízorom
4. Ovládací panel
 - a. Displej
 - a1. Ukazovateľ formovania bochníkov
 - a2. Zobrazenie programu
 - a3. Úroveň hnedosti kôrky
 - a4. Rôzne programy
 - a5. Zobrazenie minút
 - b. Výber programov
 - c. Výber hmotností
 - d. Tlačidlá pre nastavenie rôzneho času štartu a pre nastavenie času v prípade programov 7 až 15
 - e. Kontrolka prevádzky

- f. Tlačidlo spustenia/zastavenia
- g. Voľba farby kôrky
5. Držiak na pečenie
6. 2 nelepivé plechy pre bagety
7. 2 nelepivé plechy pre jednotlivé chleby

Príslušenstvo:

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



2 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Toto zariadenie nie je určené na prevádzkovanie s externým časovačom alebo oddeleným systémom diaľkového ovládania.
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka:
 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
 - na farmách,
 - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
 - v priestoroch typu „hostovské izby“.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, so zníženým vnímaním alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nemajú dozor alebo inštrukcie týkajúce sa použitia zariadenia od dospelých, zodpovedných za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nehrajú so zariadením.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby ste sa vyhli riziku.

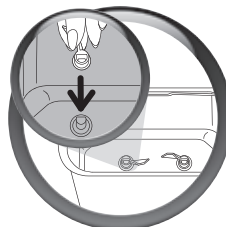
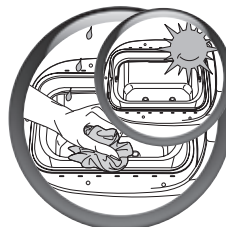
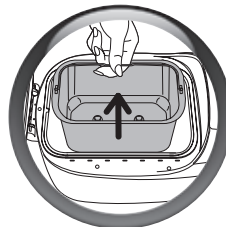
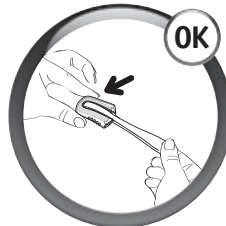
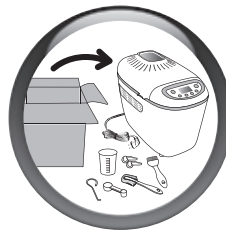
- Tento prístroj nie je určený k tomu, aby ho používali osoby (vrátane detí), ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti sú znížené, alebo osoby bez patričných skúseností alebo vedomostí, ak na ne nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o tom, ako sa prístroj používa. Na deti treba dohliadať, aby sa s prístrojom nehrali.
Prístroj vrátane prírodnej šnúry udržiajte mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič je určený iba pre vnútorné použitie v domácnostiach a do nadmorskej výšky 4000 metrov.
- Upozornenie: riziko zranenia v dôsledku nesprávneho použitia spotrebiča.
- Upozornenie: na povrchu vykurovacieho telesa sa prejavuje pôsobenie zvyškového tepla po použití.
- Spotrebič nesmie byť ponorený do vody alebo inej tekutiny.

- Neprekročte množstvo uvedené v recepte.
V nádobe na chlieb:
 - neprekračujte celkovú váhu 1500 g cesta;
 - neprekračujte celkovú váhu 930 g múky a 15 g kvasníc.
- **Vo formách na pečenie bagiet:**
 - nepripravujte viac ako 450 g cesta naraz.
 - nepužívajte viac ako 280 g múky a 6 g droždia na prípravu dávky.
- Na čistenie častí, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, použite handričku alebo navlhčenú špongiu.

- Pozorne si prečítajte inštrukcie predtým, ako budete používať zariadenie po prvý krát: Výrobca nie je zodpovedný za používanie, ktoré nie je podľa inštrukcií.
- Kvôli Vašej bezpečnosti výrobok spĺňa všetky platné normy a nariadenia (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilita, zhode s potravinárskymi materiálmi, životným prostredím, ...).
- Zariadenie používajte na stabilnej pracovnej ploche, v bezpečnej vzdialenosti od vodných splaškov a podobne v kuchynskom kútiku.
- Ubezpečte sa, že napájanie, ktoré používate, sa zhoduje s Vaším elektrickým systémom. Akákoľvek chyba pripojenia ruší záruku.
- Zariadenie musí byť pripojené do uzemnenej zásuvky. Ak takto nespravíte, výsledkom môže byť zranenie elektrickým prúdom. Kvôli Vašej bezpečnosti musí uzemnenie elektrického systému spĺňať normy platné vo Vašej krajine.
- Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte vonku. Akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbavuje výrobcu zodpovednosti a záruka nebude platná.
- Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.
- Zariadenie nepoužívajte, ak:
 - je napájací kábel chybný alebo poškodený,
 - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.
- V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najbližšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruky.
- Všetky zásahy, iné ako čistenie a každodenná údržba zákazníkom musí vykonať autorizované servisné centrum.
- Neponárajte zariadenie, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Nenechávajte napájací kábel visieť na dosah deťom.

- Napájací kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.
- Počas používania zariadenie nepremiestňujte.
- **Nedotýkajte sa priezoru počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže dosiahnuť vysokú teplotu.**
- Zariadenie neodpájajte vyťahovaním napájacieho kábla.
- Použite len taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a má vhodnú menovitú hodnotu.
- Nedávajte zariadenie na iné zariadenia.
- Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.
- Nepoužívajte zariadenie na prípravu iných jedál, okrem chlebov a džemov.
- Do zariadenia nedávajte papier, kartón ani plasty. Tiež nedávajte nič na zariadenie.
- Ak niektoré časti zariadenia začnú horieť, nepokúšajte sa ich zhasiť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahvst vlhku utierkou.
- Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.
- **Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zohreje.**
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Buďte veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
- **Keď používate program č. 14 (džem, kompóty) dávajte si pozor na paru a horúce výpary, keď otvárate kryt.**
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 69 dBA.

3 PRED PRVÝM POUŽITÍM



1. ODSTRÁNENIE OBALU

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

Varovanie

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

2. PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA

- Vyberte nádobu na chlieb zvislým potiahnutím nahor za rukoväť.

3. VLOŽTE PRÍSADY

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

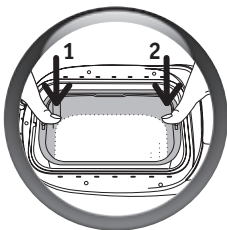
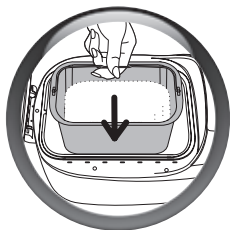


Miesenie je účinnejšie, ak lopatky vložíte otočené priamo proti sebe.



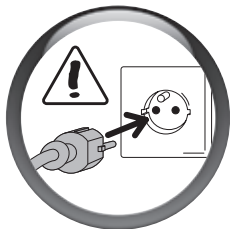
Podielajme sa na ochrane životného prostredia!

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



4. SPUSTENIE

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



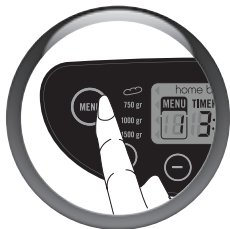
- Odviňte prírodný kábel a zapojte prístroj do uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Po zaznení zvukového signálu sa automaticky v predvolenom nastavení zobrazí program 1 a dĺžka pečenia je nastavená na stredne hnedú kôrku.



Aby ste sa s vašou pekárnou oboznámili, odporúčame vám na začiatok vyskúšať recept na **ZÁKLADNÝ CHLIEB**. Viď "PROGRAM ZÁKLADNÝ CHLIEB" na strane 145.



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

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



- Stlačte tlačidlo s ponukou "menu", ktoré Vám umožní vybrať určité množstvo rôznych programov. Pre prechod cez programy 1 až 19 postupne stláčajte tlačidlo s ponukou "menu".
- Čas zodpovedajúci zvolenému programu sa zobrazí automaticky.

PRÍSLUŠENSTVO	PROGRAMY DOSTUPNÉ V PONUKE	CHARAKTERISTIKY
JEDNOTLIVÉ CHLEBY		
		y sme Vám pomohli s výrobou jednotlivých chlebov zodpovedajúcich programom 1 až 6, k Vášmu prístroju na prípravu chleba sme pripojili doplnujúci návod na ich prípravu. Výroba týchto chlebov pozostáva z viacerých etáp a cyklus pečenia nastáva po príprave chleba.
	1. Bageta	Program bageta Vám umožňuje vlastnými rukami pripraviť bagety a malé chlebičky s chrumkavou kôrkou.
	2. Ciabatta	Program 2 Vám umožňuje pripraviť najznámejší chlieb v Taliansku s mákkou a vzdušnou striedkou, ktorý predstavuje výborný základ pre prípravu malých sendvičov.
	3. Tyčinky	Program tyčinky umožňuje uskutočniť recept na prípravu malých, veľmi tenkých, dlhých a suchých chlebičkov.
	4. Ploský chlieb	Program 4 je prispôbený na prípravu plošných chlebov s mákkou striedkou s dutinou v strede, typu špeciálneho tureckého chleba Pide, ide o výborný základ pre prípravu sendvičov.
	5. Sendvičový chlieb	Program 5 je ideálny na prípravu 8 malých bielych chlebov, okrúhlych a mákkych s ľahkou štruktúrou.
	6. Malý chlieb sladký	Program 6 umožňuje pripraviť malé sladké chleby jemného zloženia, typu známych španielskych ensaimadas.
	7. Pečenie malých chlebov	Program 7 umožňuje zohriať a piecť od 10 do 35 minút všetky chleby z programov 1 až 6. Nastavenie je po 5-minútových časových úsekoch. Prístroj na pečenie chleba by sa nemal nechávať bez dozoru počas používania programu 7. Pre prerušenie cyklu pred jeho ukončením ručne zastavte program dlhým stlačením tlačidla . Program 7 ponúka len 2 možnosti voľby potierania: – silná: pre malé slané bochníky – slabá: pre malé sladké bochníky Na prispôbenie sfarbenia kôrky upravte čas pečenia.
KLASICKÉ CHLEBY		
	8. Základný chlieb	Program 8 umožňuje prípravu väčšiny receptov bielych chlebov z pšeničnej múky.
	9. Francúzsky chlieb	Program 9 zodpovedá receptu na prípravu tradičného francúzskeho bielo chleba s dutinou.
	10. Celozrnný chlieb	Pri použití múky na prípravu celozrnného chleba zvolte program 10.
	11. Sladký chlieb	Program 11 je vhodný pre recepty, ktoré obsahujú viac masných prísad a cukor. Ak používate prípravu pre briôšy alebo mliečne chleby, ktoré sú pripravené na použitie, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 1000 g.

	12. Rýchly chlieb	Program 12 je určený pre recept na prípravu RÝCHLEHO chleba, ktorý nájdete v dodanej knižke s receptami. Voda použitá v tomto recepte musí mať maximálne 35 °C.
	13. Bezlepkový chlieb	Pre osoby, ktoré neznášajú lepek (celiakia) nachádzajúci sa vo viacerých obilninách (pšenica, jačmeň, raž, ovos, pšenica kamut, špalda, atď. ...). Nádobka by sa mala pravidelne čistiť, aby nedošlo ku kontaminácii inými múkami. V prípade prísneho bezlepkového režimu sa ubezpečte, že aj použité droždie je bez lepku. Konzistencia múky bez lepku neumožňuje prípravu optimálnej zmesi. Preto treba počas miesenia po stranách stláčať cesto za pomoci plastovej ohybnej stierky. Chlieb bez lepku bude mať hustejšiu konzistenciu a bledšiu farbu ako bežný chlieb. Pre tento program je k dispozícii len hmotnosť 1000 g.
	14. Chlieb bez soli	Obmedzenie konzumácie soli umožňuje znižovať kardiovaskulárne riziká.
	15. Pečenie chleba	Program pre pečenie umožňuje iba pečenie od 10 do 70 minút, nastaviteľné po 10-minútových úsekoch, s bledou, strednou alebo tmavou kôrkou. Možno ho zvoliť samostatne alebo použiť: a) v spojení s programom so zdvihnutými lopatkami, b) pre zohriatie alebo schrumkavenie kôrky už upečených alebo studených chlebov, c) pre ukončenie pečenia v prípade dlhšieho výpadku elektrického prúdu počas chlebového cyklu. Tento program neumožňuje piecť jednotlivé chleby. Prístroj na pečenie chleba by sa nemal nechávať bez dozoru počas používania programu 15. Pre prerušenie cyklu pred jeho ukončením ručne zastavte program dlhým stlačením tlačidla .
	16. Zdvihnuté lopatky	Program zdvihnuté lopatky nepečie. Zodpovedá programu miesenia a kysnutia pre všetky kysnuté cestá. Napr.: cesto na pizzu.
	17. Cestoviny	Program 17 iba miesi. Je určený pre nekysnuté cesto. Napr.: rezance.
	18. Koláč	Program 18 umožňuje výrobu jemného pečiva a koláčov s chemickým droždím. Pre tento program je prípustná iba hmotnosť 1000g.
	19. Zaváraniny	Program 19 automaticky v nádobke pripravuje zaváraniny. Ovocie treba pokrájať na veľké kusy a vykôstkovat.


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

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




6. ZVOĽTE HMOTNOSŤ CHLEBA

- Hmotnosť chleba sa nastavuje predvolene na 1500 g. Hmotnosť sa udáva ako príklad.
- **Pre spresnenie si prečítajte podrobnosti uvedené v receptoch.**
- **Nastavenie váhy nie je dostupné v prípade programov 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

Pre programy 1 až 6 si môžete vybrať z dvoch hmotností:
 - približne 400 g pre 1 várku (2 až 4 jednotlivé chleby), **indikátor sa rozsvieti pri hmotnosti 750 g.**
 - približne 800 g pre 2 várky (4 až 8 jednotlivých chlebov), **indikátor sa rozsvieti pri hmotnosti 1500 g.**
 • Stlačte tlačidlo  pre nastavenie váhy 750 g, 1000 g alebo 1500 g. Zasvieti sa kontrolka pred zvoleným nastavením.




7. ZVOĽTE STUPEŇ HNEDOSTI KÔRKY CHLEBA

- Stupeň hnedosti kôrky chleba sa nastavuje z predvoleného stupňa.
- Nastavenie hnedosti kôrky nie je dostupné pre programy 16, 17, 19. Sú dostupné tri možnosti: SLABÁ/STREDNÁ/SILNÁ.
- Pre zmenu predvoleného nastavenia stlačte tlačidlo  až kým sa nezasvieti kontrolka pred zvoleným nastavením.



8. SPUSTITE PROGRAM


- Pre spustenie zvoleného programu stlačte tlačidlo . Zasvieti sa kontrolka prevádzky a dvojbod na minútovníku začne blikať. Spustí sa program. Zobrazí sa čas zodpovedajúci zvolenému programu. Po sebe nasledujúce etapy sa automaticky spúšťajú jedna po druhej.


9. POUŽITE PROGRAM ODDIALENIA ŠTARTU


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

Časovací program sa nedá použiť pri programoch 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.

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

Príklad 1: Je 20:00 a vy chcete mať váš chlieb upečený na druhý deň o 7:00 ráno. Nastavte časovanie na 11 hodín pomocou tlačidiel (+) a (-). Stlačte tlačidlo . Zaznie zvukový signál. Zobrazí sa PROG a na časovači začne blikať dvojbodka. Začne sa odpočítavanie. Rozsvieti sa indikátor chodu.

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

Príklad 2 : V prípade programu 1 pri pečení bagiet, je 8 hodín a vy chcete mať bagety upečené o 19:00. Pomocou tlačidiel (+) a (-) nastavte čas pečenia na 11 hodín. Stlačte tlačidlo START/STOP. Zaznie zvukový signál. Zobrazí sa nápis PROG a na časovači začne blikať dvojbodka. Začne sa odpočítavanie. Rozsvieti sa indikátor chodu. Ak sa pomýlite, alebo chcete zmeniť načasovanie, stlačte tlačidlo  a držte až kým nezaznie zvukový signál. Zobrazí sa automaticky prednastavený čas. Zopakujte celý postup.

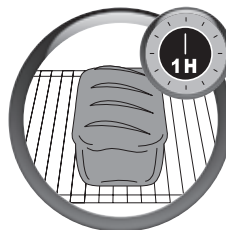
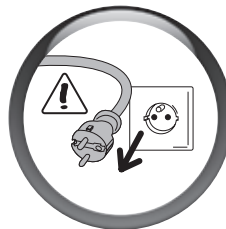
UPOZORNENIE : 47 minút pred dokončením pečenia (čiže o 18hod. 13min.) budete musieť vytvarovať bagety. V prípade, že pečiete dve várky, bagety budete musieť vytvarovať 2x47 minút pred ukončením pečenia (čiže o 17hod. 26min.).

Jednotlivé časy pre jednotlivé programy na pečenie iných druhov chleba nájdete v tabuľke času pečenia na strane 154.


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

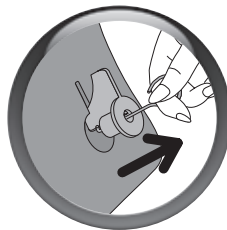
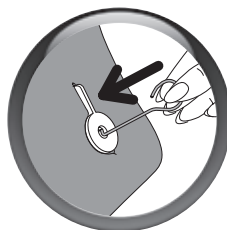
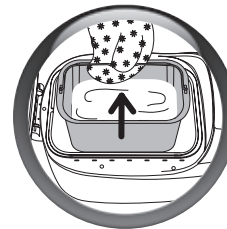
Niektoré suroviny môžu podliehať skaze. Nepoužívajte program odloženého štartu pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr alebo čerstvé ovocie.

Pri odloženom štarte sa automaticky nastaví tichý chod.



10. ZASTAVTE PROGRAM

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



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

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

- Vyklopte teplý chlieb z nádoby a dajte ho na 1 hodinu na mriežku, aby vychladol.

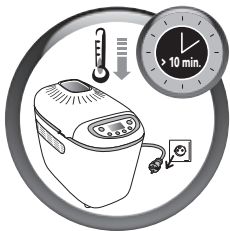
- Môže sa stať, že lopatky na miesenie zostanú počas vyklápania zachytené v chlebe.

V takom prípade použite príslušenstvo „háčik“ nasledujúcim spôsobom:

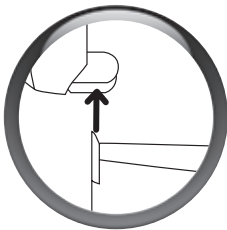
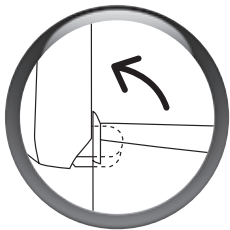
- > chlieb po vyklopení z nádoby položte ešte teplý na bok a podržte ho rukou v rukavici na pečenie,
- > vložte háčik do osí lopatky a jemne potiahnite, aby ste lopatku vybrali.
- > úkon opakujte aj v prípade druhej lopatky na miesenie,
- > chlieb postavte naspäť a nechajte ho vychladnúť na mriežke.

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

4 ČISTENIE A ÚDRŽBA



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



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



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

5 CYKLY

Tabuľka na stranách 153 - 154 - 155 popisuje prehľad jednotlivých programových cyklov.

Miesenie
Umožňuje formovať štruktúru cesta a tým jeho schopnosť správne nakysnúť.

> **Pokoj**
Umožňuje cestu oddýchnúť si, aby sa zlepšila kvalita miesenia.

> **Kysnutie**
Doba, počas ktorej pôsobí droždie, aby cesto nakyslo a vytvorila sa aróma chleba.

> **Pečenie**
Mení cesto na striedku a umožňuje hneďnutie a chrumkavosť kôrky.

> **Uchovanie v teple**
Umožňuje uchovať chlieb teplý aj po upečení. V každom prípade odporúčame chlieb po upečení vyklopiť z formy.

Miesenie:



Počas tohto cyklu, okrem programov 7, 13, 15, 17, 19, môžete pridať prísady: sušené ovocie, olivy, slaninu, atď. Viacero zvukových signálov Vás upozorní na moment vloženia prísady. Nenavýšujte množstvo jednotlivých položiek uvádzaných v receptoch a zabráňte styku pečenej náplne s inými časťami prístroja okrem hnetačov a nádoby na pečenie.

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

V prípade programov 1 až 6 stlačte 2-krát tlačidlo MENU, aby ste zistili zostávajúci čas zaznenia signálu pre formovanie bochníkov.



Konzultujte súhrnnú tabuľku časov potrebných na prípravu uvedenú nižšie a stĺpec „Čas zobrazený na displeji v momente signalizovania vloženia prísad“. Tento stĺpec uvádza čas, ktorý sa zobrazí na displeji Vášho prístroja, keď zaznejú zvukové signály. Aby ste už na začiatku vedeli, kedy zaznejú zvukové signály, stačí odrátať čas v stĺpci „Čas zobrazený na displeji v momente signalizovania vloženia prísad“ od celkového času pečenia.

Napr.: „Čas zobrazený na displeji v momente signalizovania vloženia prísad“ = 2:51 a „Celkový čas“ = 3:13, prísady možno pridať o 22 minút.

Uchovanie v teple: pri programoch 1 až 6 a 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, môžete nechať výrobok v spotrebiči. Cyklus uchovania v teple na jednu hodinu sa po pečení spustí automaticky. Programy 7, 15, 16, 17 a 19 nemajú funkciu „udržiavať teplotu“.

Na displeji sa zobrazuje 0:00 počas jednej hodiny uchovávania v teple. Kontrolka prevádzky bliká. Zvukový signál sa ozýva v pravidelných intervaloch. Na konci cyklu sa prístroj automaticky zastaví po vydaní viacerých zvukových signálov.

6 SUROVINY

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

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

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

Voda: voda rehydratuje a aktivuje droždie. Hydratuje tiež škrob obsiahnutý v múke a umožňuje vytvorenie striedky. Vodu môžete čiastočne alebo úplne nahradiť mliekom alebo inými tekutinami. Teplota: viď odsek v kapitole "príprava receptov" (str. 157).

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

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

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

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

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

Vzťah medzi množstvom sušeného droždia a hmotnosťou čerstvého droždia:

Sušené droždie (v kávových lyžičkách)

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

Čerstvé droždie (v gramoch)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

> pri pridávaní prísad, najmä tých krehkejších, je potrebné rešpektovať zvukový signál, > tvrdšie semená (ako ľan alebo sezam) môžete pridať už od začiatku miesenia, môže to zjednodušiť použitie pekárne (napríklad v prípade odloženého štartu),

> kúsky čokolády odporúčame pred pridaním zmraziť, aby sa počas miesenia nerozpustili, > vlhké alebo masťné prísady (napríklad olivy, kúsky slaniny) odporúčame riadne vysušiť pomocou savého papiera, a následne ich pomúčiť, pre lepšie a rovnomernejšie zamiesenie do cesta,

> prísady nepridávajú v príliš hojnom množstve, aby ste nenarušili kysnutie cesta, vždy dodržujte pokyny v receptoch,

> dbajte na to, aby vám prísady nepopadali mimo nádoby.

PROG.	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (H)	ČAS PRIPRAVY	TVAROVANIE	PEČENIE 1. VÁRKA (h)	PEČENIE 2. VÁRKA (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)		
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	00:57	01:39	01:00		
	1500**	1	02:59							02:36	
	750*	2	02:07							01:02	01:44
	1500**	2	03:09							01:02	02:46
	750*	3	02:12							-	01:49
1500**	3	03:19	01:07	-	01:07	02:56					
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	00:35	01:27	01:00		
	1500**	1	02:25							-	02:02
	750*	2	01:55							-	01:32
	1500**	2	02:35							00:40	02:12
	750*	3	02:00							-	01:37
1500**	3	02:45	00:45	00:45	02:22						
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	00:37	01:29	01:00		
	1500**	1	02:29							-	02:01
	750*	2	02:02							-	01:34
	1500**	2	02:44							00:42	02:16
	750*	3	02:07							-	01:39
1500**	3	02:54	00:47	00:47	02:26						
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	00:28	00:45	01:00		
	1500**	1	01:31							-	01:13
	750*	2	01:08							-	00:50
	1500**	2	01:41							00:33	01:23
	750*	3	01:13							-	00:55
1500**	3	01:51	00:38	00:38	01:33						

1 SLABÁ
2 STREDNÁ
3 SILNÁ

Poznámka: Do celkového času nie je zarátaný čas udržiavania teploty.

750* = približne 400 g (viď str. 148) 1500** = približne 800 g (viď str. 148)

PROG.	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (H)	ČAS PRÍPRAVY	TVAROVANIE	PEČENIE 1. VÁRKA (h)	PEČENIE 2. VÁRKA (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*		02:09				-	01:41	
	1500**	2	02:53			00:44	00:44	02:25	
	750*		02:14				-	01:46	
	1500**		03:03				00:49	00:49	
750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
1500**		02:59				00:57	02:36		
750*		02:07				-	01:44		
1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
750*		02:12				-	01:49		
1500**	2	03:19	01:07	01:07	01:07	02:56			
750*		3		0:10	-	-	0:10	-	
1500**				0:40	-	-	0:40	-	

PROG.	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (H)	ČAS PRÍPRAVY	PEČENIE (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SI-GNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)	
8	750 g	1	02:52	01:57		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
	750 g		03:00				01:00	02:37
9	1000 g	2	03:05	02:00		01:00	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
10	750 g	3	03:05	02:05		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
	750 g		03:05				01:00	02:42
	1000 g		03:10				01:05	02:47
1500 g	03:15	01:10	02:52					

PROG.	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (H)	ČAS PRÍPRAVY	PEČENIE (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SI-GNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)					
11	750 g	1	03:14	02:29		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				
	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				
12	750 g	2	01:28	00:43		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				
13	750 g	3	01:28	00:43		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				
14	1000 g	1	02:11	01:11		01:00	-					
	750 g		03:00				01:05	02:37				
	1000 g		03:05				01:10	02:42				
	1500 g		03:10				01:15	02:47				
	750 g		03:00				01:05	02:37				
	1000 g		03:05				01:10	02:42				
	1500 g		03:10				01:15	02:47				
	750 g		03:00				01:05	02:37				
	1000 g		03:05				01:10	02:42				
	1500 g		03:10				01:15	02:47				
	15		750 g				2	0:10	-		/	/
			1000 g					1:10				0:10
1500 g		1:10	1:10	/								
750 g		0:10	0:10	/								
1000 g		1:10	1:10	/								
1500 g		1:10	1:10	/								
750 g		0:10	0:10	/								
1000 g		1:10	1:10	/								
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/					
17	/	/	00:15	00:15	-	/	/					
18	1000 g	3	02:08	00:25		01:00	01:45					
	1500 g		02:08				00:25	01:45				
19	/	/	01:30	-	01:30	/	/					

7 PRAKTICKÉ RADY

1. PRÍPRAVA PODĽA RECEPTOV

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

2. POUŽÍVANIE VÁŠHO PRÍSTROJA NA PEČENIE CHLEBA

- V prípade prerušenia elektrického prúdu: ak počas cyklu dôjde k prerušeniu programu prerušením elektrického prúdu alebo nesprávnym manipulovaním, prístroj je vybavený ochranou, vďaka ktorej sa počas 7 minút uchová nastavenie programu. Cyklus bude pokračovať tam, kde sa zastavil. Po uplynutí tejto doby sa nastavenie programu stratí.
- Ak po sebe nadväzujete dva programy pečenia Klasických chlebov, počkajte 1 hodinu a až potom spustíte druhú prípravu. Ak tak neurobíte, zobrazí sa hlásenie o chybe E01. (s výnimkou programov 7 a 15).

8 PRÍPRAVA A USKUTOČNENIE JEDNOTLIVÝCH CHLEBOV

(program 1 až 7)

Pri pečení budete potrebovať nasledujúce pomôcky: 1 stojan na pečenie bagiet (5), 2 teflónové plechy na pečenie bagiet (6-7), 1 nôž na zárezy (8) a 1 štetec (11).

1. Ako zmiešať a nechať nakysnúť cesto.



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

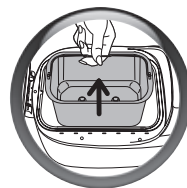
Poznámky :

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

Po etapách miesenia a kysnutia cesta musíte použiť svoje cesto v priebehu hodiny, ktorá nasleduje po doznení zvukových signálov. Potom prístroj ukončí nastavenie a program sa stratí. V tomto prípade Vám odporúčame používať program 7, ktorý zodpovedá iba pečaniu jednotlivých chlebov.

2. Príklad prípravy a pečenia bagiet

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



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

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

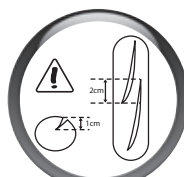
Dĺžka bagety by mala súhlasiť s dĺžkou teflónového plechu (približne 18 cm).

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



• Bagety po vytvarovaní uložte na teflónové plechy.

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



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

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

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

• Na konci cyklu si môžete vybrať z dvoch možných postupov:

po upečení 4 bagiet

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

pri pečení 8 bagiet (2x4)

- Vyberte stojan na bagety. Vždy používajte bezpečnostné rukavice, pretože stojan je veľmi horúci.
- Bagety odstráňte z telónových plechov a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
- Vyberte ďalšie 4 bagety z chladničky (predom narezané a navlhčené).
- Umiestnite ich na teflónové podložky (pozor aby ste sa nepopálili).
- Stojan opäť vložte do pekáreň a znovu stlačte tlačidlo .
- Po skončení pečenia môžete pekáreň odpojiť.
- Bagety odstráňte z telónových plechov a nechajte ich vychladnúť na mriežke.



3. Príprava a pečenie jednotlivých druhov chleba.



Pre lepšiu realizáciu jednotlivých krokov si prosím pozrite priložené knihy receptov.



9 RECEPTY

Základný chlieb (program 8)



k. l. > Kávová lyžička
p. l. > Polievková lyžica

- Hnedosť kôrky > Stredná
- Jednotná hmotnosť > 1000 g

Prísady

Olej > 2 p. l.	Práškové mlieko > 2,5 p. l.
Voda > 325 ml	Múka T55 > 600 g
Sof > 2 k. l.	Instantné droždie > 1,5 k. l.
Cukor > 2 p. l.	

DÔLEŽITÉ Rovnakým spôsobom môžete uskutočniť iné recepty na prípravu tradičných chlebov: Francúzsky chlieb, Celozrnný chlieb, Sladký chlieb, Rýchly chlieb, Bezlepkový chlieb, Chlieb bez soli, stačí Vám len zvoliť zodpovedajúci program tlačidlom pre ponuku.

POKYNY PRE VYLEPŠENIE RECEPTOV NA PRÍPRAVU KLASICKÝCH CHLEBOV

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

Bageta (program 1): pre 8 bagiet



k. l. > Kávová lyžička
p. l. > Polievková lyžica

Prísady

Voda > 340 ml

Soľ > 2 k. l.

Múka T55 > 560 g

Instantné droždie > 2 k. l.

Príslušenstvo:

1 držiak na pečenie (5)

2 nelepivé plechy na bagety (6)

1 nástroj na krájanie (8)

1 štetec (11)



Aby boli Vaše bagety ešte hebkéjšie, pridajte 1 p. l. oleja. Ak si želáte pridať svojim bagetám tmavšiu farbu, pridajte 2 k. l. cukru.

1

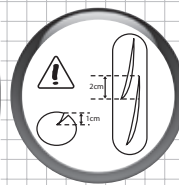
Miesenie a kysnutie cesta sa vykonáva automaticky a tieto dva kroky spolu trvajú 1 hod 10 min (25 min. miesenie a 45 min. kysnutie cesta).

2

Začnite spracovávať 4 šúľky a zakryte druhú štvoricu šúľkov utierkou alebo fóliou.



Svoje bagety môžete rôzne okrášľovať. Stačí Vám pokropiť ich vodou a potom vyváľať v sezamových semienkach alebo maku.



Pre optimálny výsledok urobte priečne zárezy na hornom povrchu bagety za pomoci zúbkovaného noža alebo dodaného nástroja na krájanie tak, aby ste získali 1 cm hlboký zárez.



Výzor svojich bagiet môžete meniť a zárezy môžete za pomoci nožníc urobiť po celej dĺžke bagety.

3

Za pomoci dodaného štetca poriadne navlhčíte horný povrch bagiet a vyhnite sa pritom zhromažďovaniu vody na nelepivom povrchu plechov.




DÔLEŽITÉ Spoje na bagetách sa musia nachádzať na hornom povrchu.

POKYNY PRE VYLEPŠENIE RECEPTOV NA PRÍPRAVU JEDNOTLIVÝCH CHLEBOV

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

Nedosiahli ste želaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže s riešením.	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÁ PRÍČINA
Malé bochníky nie sú dostatočne nakysnuté.	Zabudli ste do zmesi pridať drożdžie/ pridali ste málo drożdžia.	Riadte sa pokynmi v recepte.
	Je možné, že vaše drożdžie bolo príliš staré.	Overte si dátum spotreby.
	V ceste nebol dostatok vody.	Skontrolujte, či ste dodržali recept. V prípade, že múka príliš absorbuje vlhkosť, pridajte trochu vody.
	Malé bochníky ste počas tvarovania príliš stlačali.	Pri tvarovaní s cestom pracujte čo najmenej.
Cesto ste príliš premiesili.		
Malé bochníky príliš narastli.	Priveľa drożdžia.	Pridávajte menej drożdžia.
	Cesto príliš nakyslo.	Po uložení na plechy bochníky jemne splasnite.
Zárezy na ceste sa neotvorili.	Cesto je lepkavé: pridali ste priveľa vody.	Bochníky odzovnu vytvarujte pomúčenými rukami. Podľa možnosti nemúčte dosku ani bochníky.
	Čepeľ nie je dostatočne ostrá.	Použite priložený nôž na zárezy alebo ostrý nôž s malými zubkami.
	Pri zarezávaní ste postupovali príliš pomaly.	Do cesta zarezávajúce rýchlym pohybom, bez zaváhania.
Zárezy majú tendenciu znova sa zavrieť, alebo sa počas pečenia neotvorí.	Cesto bolo príliš lepkavé: pridali ste doň priveľa vody.	Skontrolujte, či ste postupovali podľa receptu. V prípade, že múka nedostatočne absorbuje vodu, pridajte jej o trochu viac.
	Povrch cesta nebol po vyformovaní dostatočne napnutý.	Vytvarujte bochníky odzovna, cesto viac natiahnite obkružením okolo palca.
Cesto sa počas pečenia trhá na krajoch.	Hĺbka zárezov je nedostatočná.	Ako majú vyzerat ideálne zárezy sa dozviete na strane 161.

10 POKYNY NA ODSTRÁNENIE TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Lopatky na miesenie sa zachytili v nádobke.	• Pred vybratím ich navlhčite vodou.
Lopatky na miesenie sa zachytili v chlebe.	• Použite príslušenstvo na vyklopenie chleba z formy (strana 149).
Po stlačení tlačidla  sa nič nedeje.	• Pekáreň je príliš teplá. Medzi dvoma cyklami urobte hodinovú prestávku (kód chyby E01). • Bol naprogramovaný odložený štart.
Po stlačení tlačidla  motor pracuje, ale nenastáva miesenie.	• Nádobka nie je úplne vložená. • Lopatky na miesenie nie sú vložené alebo sú vložené nesprávne.
Po oddialení štartu chlieb dostatočne nenakysol alebo sa nič nestalo.	• Zabudli ste stlačiť tlačidlo  po naprogramovaní oddialeného štartu. • Droždie prišlo do kontaktu so soľou a/alebo vodou. • Chýbajú lopatky na miesenie.
Zápach spáleniny.	• Časť prísad spadla mimo nádobky: nechajte prístroj vychladnúť a vyčistite vnútrašok prístroja vlhkou špongiou bez saponátu. • Príprava pretiekla: príliš veľké množstvo prísad, najmä tekutín. Dodržiavajte množstvá uvedené v receptoch.

11 ZÁRUKA

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

12 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

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

Slovensko

- 1 OPIS 166
- 2 VARNOSTNA NAVODILA 167
- 3 PRED PRVO UPORABO 170
- 4 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 177
- 5 CIKLI 178
- 6 SESTAVINE 179
- 7 KORISTNI NASVETI 183
- 8 PRIPRAVA RAZLIČNIH VRST KRUHA 184
- 9 RECEPTI 186
- 10 ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH NEPRAVILNOSTI 191
- 11 GARANCIJA 191
- 12 OKOLJE 191

stran

SL



1 OPIS

1. Kovinska posoda za peko
2. Gnetilki kljuki
3. Pokrov z okencem
4. Plošča z nadzornimi gumbi
 - a. Prikazni zaslon
 - a1. Lučka za oblikovanje hlebčkov
 - a2. Prikaz programa
 - a3. Stopnja zapečenosti
 - a4. Časovno določanje programskih stopenj
 - a5. Prikaz časovnika
 - b. Izbor programov
 - c. Izbira teže
 - d. Tipke za nastavev odloženega začetka in nastavev časa za programa 7 in 15
 - e. Kontrolna lučka delovanja
 - f. Gumb za zagon/zaustavitev

- g. Izbira stopnje zapečenosti
5. Nosilec za peko
6. 2 neoprijemljivi plošči za francoske štručke
7. 2 neoprijemljivi plošči za posamezne vrste kruha

Dodatki :

8. Nož za zarezno v kruhu
9. a. Jedilna žlica = JŽ
b. Kavna žlička = KŽ
10. Kavelj za odstranjevanje meslinih kljuk
11. Čopič
12. Merilna čašica



2 VARNOSTNA PRIPOROČILA POMEMBNI PREVIDNOSTNI UKREPI

- Ta naprava se ne sme upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena za uporabo v spodaj navedenih primerih, katerih ne pokriva garancija:
 - V kuhinjskih kotih, namenjenih osebju v trgovinah, pisarnah in drugih službenih okoljih;
 - Na kmetijah,
 - Za uporabo gostov v hotelih, motelih in drugih o koljih bivalne narave,
 - V prostorih, ki se uporabljajo kot sobe za goste.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom odrasle osebe, ki je za njih odgovorna in ki jih je poučila o uporabi naprave. Imejte otroke pod nadzorom in pazite, da se z napravo ne bodo igrali.
- Če je dovodni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov pooblaščen serviser ali ustrezno usposobljena oseba, s čimer boste preprečili morebitna tveganja.
- To napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in

mentalnimi sposobnostmi ali osebe brez znanja in izkušenj le, če so pod nadzorom ali če predhodno pridobijo navodila o varni uporabi naprave in če razumejo tveganja, ki so vključena v uporabo naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanje naprave nesmejo opravljati otroci razen če so starejši od 8 let ali pod nadzorom. Naprava in električna vrstica naj bosta izven dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

- Ta naprava je namenjena za gospodinjsko uporabo v zaprtih prostorih in na nadmorski višini do največ 4000 m.
- Pozor: Tveganje za poškodbe zaradi nepravilne uporabe naprave.
- Pozor: Površina grelnega elementa po uporabi ostane vroča.
- Naprave ne smete pomakati v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Pazite, da ne presežete količin, ki so navedene v receptih.

V posodi za kruh:

- največja dovoljena količina za testo je 1500 g, za moko 930 g in za kvas 15 g.

Na ploščah za štručke:

- Ne pripravljajte več kot 450 g testa naenkrat.
- Ne uporabite več kot 280 g moke in 6 g kvasa v eni masi.
- Za čiščenje delov, ki so v stiku s hrano, uporabite krpo ali mokro gobico.

- Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila: proizvajalec ne sprejema odgovornosti za uporabo, ki ni v skladu z navodili.
- Za vašo varnost je ta naprava izdelana v skladu z vsemi veljavnimi standardi in predpisi (Direktiva o nizki napetosti, Elektromagnetna združljivost, Izdelki, ki so primerni za stik s hrano, Okolje itd.).
- Napravo namestite na trdno delovno podlago in pazite, da ne pride v stik z vodo. Pod nobenim pogojem je ne uporabljajte v omarah v vgrajenih kuhinjah.
- Zagotovite, da napajalna napetost ustreza predpisani napetosti za napravo. V primeru priključitve na neustrezno napetost garancija ne velja.
- Pomembno je, da napravo priključite v vtičnico z ozemljitvijo. V primeru neupoštevanja te zahteve lahko pride do električnega udara ali resnih poškodb. Za svojo lastno varnost morate zagotoviti, da ozemljitvena povezava ustreza standardom električne napeljave, ki so veljavni v vaši državi. Če vaša napeljava nima ozemljitve, morate pred priključitvijo poskrbeti, da pooblaščen organizacija to uredi.
- Ta izdelek je namenjen samo za domačo uporabo. V primeru tržne uporabe, neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil proizvajalec ne sprejema odgovornosti in garancija ne velja.
- Če ste končali delo ali če želite napravo očistiti, jo izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte naprave v naslednjih primerih:
 - če je dovodni kabel natrgan ali poškodovan;
 - če je naprava padla na tla in kaže vidne znake poškodb ali če ne deluje pravilno.
- V vsakem primeru jo morate odnesti najbližjemu pooblaščenemu servisnemu centru, ki bo napako odpravil. Oglejte si dokumente v zvezi z garancijo.
- Vse posege, razen čiščenja in vsakodnevnega vzdrževanja, lahko izvaja samo pooblaščen servisni center.
- Naprave, električnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.
- Ne pustite električnega kabla viseti, kjer ga lahko dosežejo otroci.
- Električni kabel ne sme nikoli biti v bližini vročih delov vaše naprave ali v stiku z njimi, v bližini vira toplote in ne sme biti napeljan preko ostrih predmetov.
- Med delovanjem naprave ne premikajte.
- **Med delovanjem ali tik po njem se ne dotikajte oglednega okna. Okence lahko doseže visoko temperaturo.**
- Za izklop naprave ne vlecite za električni kabel.
- Naprave ne uporabljajte namesto vira ogrevanja.
- Naprave ne uporabljajte za pripravo drugih jedi razen kruha in marmelade.
- V napravo ne vstavljajte papirja, kartona ali plastike. Vanjo ničesar ne odlagajte.
- Če bi se katerikoli del naprave vnel, ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Izključite napravo in plamen pogasnite z vlažno krpo.
- Zaradi vaše varnosti priporočamo, da uporabljate samo dodatke in rezervne dele, ki so namenjeni vaši napravi.
- **Na koncu programa vedno uporabljajte rokavice za peko, da boste lažje prijeli kruh in vroče dele naprave. Naprava se med uporabo zelo segreje.**
- Nikoli ne zamašite prezračevalnih odprtin.
- Bodite zelo previdni, saj lahko ob odpiranju pokrova ob koncu ali med delovanjem programa pride do izpuha pare.
- **Kadar uporabljate program št. 14 (marmelade, kompoti), bodite pri odpiranju pokrova previdni zaradi pare in vročega pršenja.**
- Izmerjena raven hrupa tega izdelka je 69 dBA.



Pomagajmo varovati okolje!

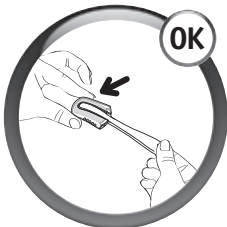
- ① Vaša naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko ponovno uporabite ali reciklirate.
- ➡ Odnosite jo do zbirnega mesta, od koder gre lahko naprej v predelavo.

3 PRED PRVO UPORABO



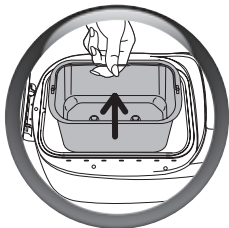
1. ODSTRANITEV EMBALAŽE

- Aparat vzemite iz embalaže, shranite garancijski list in pred prvo uporabo natančno preberite navodila za uporabo.
- Aparat postavite na ravno površino. Odstranite celotno embalažo, samolepilne nalepke ali različne dodatke na notranji in zunanji strani aparata.



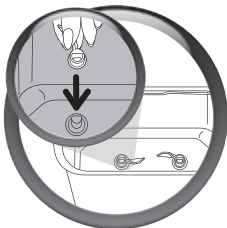
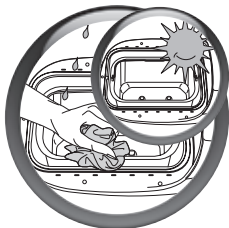
OPOZORILO

- Ta dodatek (nož za zarezo v kruhu) je zelo oster. Z njim ravnajte previdno.



2. PRED UPORABO NAPRAVE

- Odstranite posodo za kruh tako, da navpično potegnete za ročico.

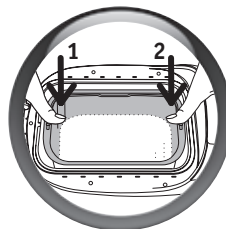
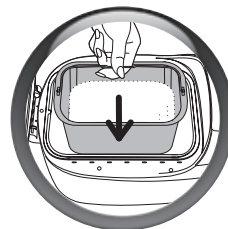


3. ČIŠČENJE PLOČEVINASTE POSODE ZA PEKO

- Pločevinasto posodo za peko očistite z vlažno krpo. Dobro posušite. Med prvo uporabo lahko aparat oddaja rahlo smreč v onj.
- Nato prilagodite lopatici za mešanje.

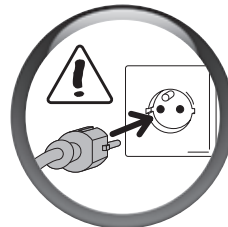


Gnetenje testa je lažje, če sta mesilni kljuki nameščeni ena nasproti drugi.



4. VKLOP APARATA

- Vstavite pločevinasto posodo za peko kruh.
- Pritisnite na eni strani pločevinaste posode za peko, nato jo na drugi strani vstavite v vodilo, tako da je posoda iz obeh strani dobro pritrjena.



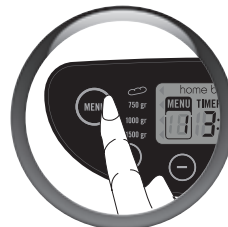
- Izvlecite kabel in ga priključite na ozemljeno električno vtičnico.
- Po pisku se bosta prikazala program 1 in srednja zapecenost.








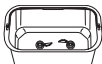
Da bi spoznali vaš aparat za peko kruha, vam priporočamo, da kot prvo peko kruha preizkusite recept **OSNOVNI KRUH**. Glejte "PROGRAM OSNOVNI KRUH" stran 172.

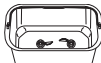

5. IZBOR PROGRAMA (Poglejte lastnosti v tabeli na naslednji strani)

- Nastavitev vsakega programa se prikaže privzeto. Zato morate zelene nastavitve izbrati ročno.
- Izbor določenega programa sproži nadaljnje stopnje, ki potekajo avtomatsko, ena za drugo.



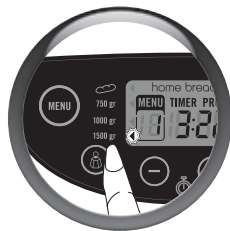
- Pritisnite na tipko "menu", ki vam omogoča izbrati določeno število različnih programov. Če želite preleteti programe 1 do 19, zaporedoma pritisnite na tipko "menu".
- Čas, ki ustreza izbranemu programu, se prikaže avtomatsko.

DODATKI	PROGRAMI, KI SO NA VOLJO V MENIJU	LASTNOSTI
 POSAMEZNE VRSTE KRUHA		
	Za pomoč pri pripravi posameznih vrst kruha, ki ustrezajo programom 1 do 6, je pekača za kruh priložen dodaten vodnik za pripravo žemelj. Priprava in peka teh žemelj poteka v več fazah; po oblikovanju žemelj nastopi cikel peke.	
	1. Francoska štručka	Program za peko francoskih štručk vam omogoča, da sami pripravite in spečete francoske štručke ter žemlje s hrustljivo skorjico.
	2. Ciabatta	Program 2 vam omogoča peko najbolj znanega italijanskega kruha z mehko in krhko sredico, ki je odličen za majhne sendviče.
	3. Krhki kruh	Program za peko krhkega kruha vam omogoča preizkusiti recepte za nežne, dolge in krhke žemlje.
	4. Lepinja	Program 4 je prilagojen peki lepinj z mehko in luknjičasto sredico tipa turške specialitete pide, ki je odlična za pripravo sendvičev.
	5. Kruh za sendviče	Program 5 je idealen za 8 vrst belih, okroglih in rahlih žemelj z lahko teksturo.
	6. Sladka žemlja	Program 6 omogoča pripravo in peko sladkih žemelj z lahko teksturo tipa ensaimadas, ki je zelo znan v Španiji.
	7. Peka žemelj	Program 7 omogoča segrevanje in peko od 10 do 35 min vseh vrst kruha iz programov 1 do 6. Mogoče ga je nastaviti na 5 minut za posamezen kos kruha. Pečača za kruh med uporabo programa 7 ne smete pustiti brez nadzora. Če želite prekiniti cikel pred koncem peke, program ročno zaustavite, tako da dalj časa pritisnete na tipko  . Program 7 ponuja samo 2 možnosti zapečnosti: - močno: za slane hlebčke - šibko: za sladke hlebčke Za prilagajanje barve skorje spremenite čas pečenja.
 KLASIČNI KRUH		
	8. Preprosti kruh	Program 8 omogoča pripravo večine receptov za beli kruh z uporabo moke.
	9. Francoski kruh	Program 9 je primeren za recept za tradicionalni francoski beli kruh, ki je precej luknjičast.
	10. Polnozrnati kruh	Program 10 morate izbrati, če uporabljate moko za polnozrnati kruh.
	11. Sladki kruh	Program 11 je primeren za recepte, ki vsebujejo več maslačob in sladkorja. Če uporabljate pripravke za pecivo ali mlečne žemlje za takojšnjo pripravo, dodajte največ 1000 g testa. Priporočamo vam, da pri prvem preizkusu receptov za pecivo žemlje RAHLO zapečete.

	12. Hitri kruh	Program 12 je posebej primeren za recept za HITRI kruh, ki ga boste našli v v priloženi knjižici z recepti. Temperatura vode za ta recept mora biti največ 35 °C.
	13. Kruh brez glutena	Primeren je za osebe, ki ne morejo prebaviti glutena (bolezen celiakija), ki je prisoten v več žitaricah (pšenici, ječmenu, rži, ovsu, kamutu, piri itd ...). Posodo je treba sistematično prati, da se prepreči tveganje onesnaženja z drugimi mokami. V primeru stroge diete brez glutena preverite, ali je uporabljeni kvas prav tako brez glutena. Sestava moke brez glutena ne omogoča optimalnega mešanja. Zato je treba med gnetenjem testo ob straneh tolči z upogljivo plastično lopatico. Tekstura kruha brez glutena je gostejša, njegova barva pa je bolj bleda od običajnega kruha. Pri temu programu je na voljo samo teža 1000 g.
	14. Nesoljeni kruh	Zmanjšanje vnosa soli omogoča zmanjšati tveganja srčno-žilnih bolezni.
	15. Peka kruha	Program za peko omogoča peko samo od 10 do 70 min in mogoče ga je nastaviti za posamezen kos kruha na 10 min za rahlo, srednjo ali močno zapečenost. Uporabljate ga lahko samostojno, lahko pa se uporablja tudi: a) skupaj s programom za vzhajano testo, b) za pogrevanje ali večjo hrustljivost že pečene in ohlajene ga kruha, c) za dokončanje peke v primeru daljše prekinitve električnega toka med ciklom peke kruha. Ta program ne omogoča peke posameznih vrst kruha. Med uporabo programa 15 pekača za kruh ne smete pustiti brez nadzora. Če želite cikel prekiniti pred koncem peke, program zaustavite tako, da dalj časa pritisnete na tipko .
	16. Vzhajano testo	Program za vzhajano testo ni namenjen peki. Ustreza programu gnetenja in vzhajanja za vse vrste vzhajane testa, npr. testa za piko.
	17. Testenine	Program 17 je namenjen samo gnetenju. Primeren je za nevzhajano testo, npr. za rezance.
	18. Kolač	Program 18 omogoča pripravo slaščic in kolačev s kemičnim kvasom. Za ta program je na voljo samo 1000-gramska teža.
	19. Marmelada	Program 19 avtomatsko peče marmelado v pločevinasti posodi za peko. Sadje je treba narezati na večje koščke in odstraniti koščice.

Preberite: Za najboljše rezultate aparata, sledite sledečim navodilom, uporabljajte:

- mrzlo vodo
- delno posneto mleko
- moko
- vrečko pripravljenih sestavin za peko
- vrečko kvasa za peko
- kocko masla.



6. IZBIRA TEŽE KRUIHA

- Teža kruha je privzeto nastavljena na 1500 g. Teža je navedena zgolj informativno.
- **Za podrobnosti si natančno preberite recepte.**
- **Nastavitev teže ni na voljo za programe 7, 13, 15, 16, 17, 18 in 19.**

Za programe od 1 do 6 lahko izberete dve teži:

- približno 400 g za 1 peko (2 do 4 štruce kruha), **lučke se prižgejo pri 750 g.**
- približno 800 g za 2 peki (4 do 8 štruce kruha), **lučke se prižgejo pri 1500 g.**
- Pritisnite na tipko da nastavite izbrano težo 750 g, 1000 g ali 1500 g. Prižge se kontrolna lučka ob izbrani nastavitvi .



7. IZBIRA STOPNJE ZAPEČENOSTI KRUIHA

- Stopnja zapečenosti se nastavi privzeto za določen način.
- Nastavitev stopnje zapečenosti ni na voljo za programe 16, 17, 19. Na voljo so tri izbire: ŠIBKA/SREDNJA/MOČNA.
- Za spreminjanje privzete nastavitve pritisčajte na tipko dokler se ne prižge kontrolna lučka ob izbrani nastavitvi.



8. ZAGON PROGRAMA

- Za zagon izbranega programa pritisnite na tipko . Prižge se kontrolna lučka delovanja in dvopičje časovnika utripa - FIG.11. Program začne delovati. Na zaslonu se prikaže ustrezen čas programa. Zaporedne faze potekajo avtomatsko ena za drugo.

9. UPORABA ODLOŽENEGA ČASA PROGRAMA

- **Aparat lahko nastavite tako, da je kruh spečen takrat, ko želite, do 15 ur vnaprej. Zakasnen vklop ni na voljo za programe 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.**

Ta korak nastopi po izbiri programa, stopnje zapečenosti in teže.

Prikaže se čas trajanja programa. Izračunajte časovno razliko med vklopom programa in uro, ob kateri želite, da je kruh pečen. Naprava samodejno vključi čas trajanja ciklov programa. S pomočjo tipk in , izberite želeno uro (proti vrhu in proti dnu). Če tipko hitro pritisnete, se intervali spreminjajo po 10 min. Če jih držite dolgo časa, se neprekinjeno spreminjajo po 10 min.

Primer 1: ura je 20h, vi pa želite, da je kruh pečen ob 7h zjutraj naslednji dan. Nastavite 11h s pomočjo tipk in . Pritisnite na tipko . Slišali boste pisk. Prikaže se PROG in obe časovni lučki utripata. Odštevanje se začne. Prižge se prikaz delovanja.

Če storite napako ali želite spremeniti uro, dolgo pridržite tipko , da se zasliši pisk. Prikaže se privzeti čas. Ponovite postopek.

Primer 2: V primeru programa 1 štručka je ura 8h, vi pa želite, da je kruh pečen ob 9h. Nastavite 11h s pomočjo tipk in . Pritisnite na tipko START/STOP. Zaslišali boste pisk. Prikaže se PROG in obe časovni lučki utripata. Odštevanje se začne. Prikaže se prikaz delovanja. Če storite napako ali želite spremeniti uro, dolgo pridržite tipko, da se zasliši pisk. Prikaže se privzeti čas. Ponovite postopek.

POZOR: predvideti morate, da se vaše štruce oblikujejo 47 minut pred koncem peke (se pravi ob 18h 13) ali v primeru 2 pek, 2 X 27 min pred koncem programa (se pravi ob 17h 26).

Za čas pečenja štruc pri drugih programih, pogledjte tabelo s časi pečenja na strani 181. Čas oblikovanja štruc v programih ni vključen v seštevek časa z zakasnjanim vklopom.

Nekatere sestavine se hitro pokvarijo. Programa z zakasnjanim vklopom ne uporabljajte z recepti, ki vsebujejo: sveže mleko, jajca, jogurte, sir, sveže sadje.

Pri zakasnjem vklopu se tihi način vklopi samodejno.



10. ZAUSTAVITEV PROGRAMA

- Ob koncu cikla se program avtomatsko zaustavi; na zaslону se prikaže 0:00 - FIG.12. Aparat oddaja več zvočnih signalov in kontrolna lučka delovanja utripa.
- Če želite ustaviti program v teku ali preklicati časovno določanje programskih stopenj, 5 sekund pritisčajte na tipko

11. JEMANJE KRUHA IZ KOVINSKE POSODE ZA PEKO (Ta faza ne zadeva "posameznih vrst kruha".)

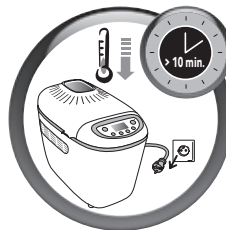
- Po koncu cikla pečenja, izklopite aparat za peko kruha.
- Odstranite posodo za kruh tako, da navpično potegnete za ročico. Vedno uporabite zaščitne rokavice, kajti ročica posode kot tudi notranjost pokrova sta vroči.

- Kruh vzemite iz pločevinaste posode za peko, ko je še vroč, ter ga za 1 uro postavite na mrežasti podstavek, da se ohladi.
- Lahko se zgodi, da se gnetilki med jemanjem iz kovinske posode za peko zagostita v kruh. V tem primeru uporabite dodatek »kaveljček« na naslednji način:

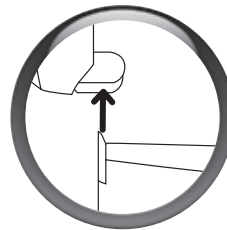
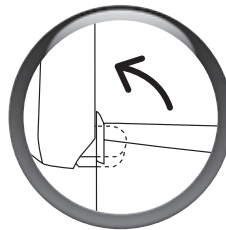
- > takoj ko vzamete kruh iz pločevinaste posode za peko, ga še vročega položite posebno ter ga primete z izolacijsko rokavico,
- > kaveljček vstavite v os mesilne kljuge in nežno potisnite, da izvlčete mešalnik,
- > postopek ponovite še z drugo mesilno kljuko,
- > kruh postavite pokonci in pustite, da se ohladi na mrežastem podstavku.

- Da bi ohranili plast, ki preprečuje prijemanje testa na posodo, za jemanje kruha iz kovinske posode za peko ne uporabljajte kovinskih predmetov.

4 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



- Izklopite aparat in počakajte, da se ohladi ob odprtem pokrovu.
- Odstranite pokrov, če želite premešati zmesi.
- Zunanji in notranji del aparata očistite z vlažno krpo. Temeljito posušite.
- Kovinsko posodo za peko, mesilni kljuki, nosilec za peko in nesprimljivi plošči očistite s toplo milnato vodo.
- Če gnetilki ostaneta v kovinski posodi za epko, vanjo nalijte vodo in ju pustite namakati v vodi 5 do 10 minut.



- Po potrebi pokrov odstranite s posode, da ga lahko očistite v topli vodi.



- Nobenega dela ne smete pomivati v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljate gospodinskih proizvodov, brusilne gobice ali alkohola. Uporabite mehko vlažno krpo.
- Ohišja aparata ali pokrova nikoli ne potaplajte v vodo.
- Nosilca za peko in nesprimljivi plošč ne shranjujte v pločevinasti posodi za peko, da ne opraskate njenega zaščitnega premaza.

5 CIKLI

• Tabela na str. 180 - 181 - 182 opisuje celotni krog delovanja posameznih programov.

Gnetenje Omogoča oblikovati strukturo in njegovo prostornino, ki mora vzhajati.	Mirovanje > Omogoča, da se testo razvleče, kar izboljša kakovost gnetenja.	Vzhajanje > Čas, v katerem deluje kvas, da testo začne vzhajati in dobi svoj okus.	Peka > Testo preoblikuje v sredico kruha in hrustljivo zapeče skorjico.	Shranjevanje na toplem > Omogoča, da pečen kruh ostane topel. Vseeno je priporočljivo vzeti kruh iz posode za peko takoj po koncu peke.
---	--	--	---	---

Gnetenje:



Med tem ciklom imate, razen za programe 7, 13, 15, 17, 19, možnost dodajanja sestavin: suhega sadja, oliv, koščov slanine itd. Več zvočnih signalov vas opozarja, kdaj morate sestavine dodati. Pripravite se, da ste vnesli toliko posamezne zmesi, kot je navedeno na receptih in pazite, da preostanek zmesi ne stresete ob posodi oz. aparatu.

Med zagonom zgoraj naštetih programov enkrat pritisnite na tipko MENU, da vidite preostali čas pred zvočnim piskom "dodajanje sestavin".

Za programe od 1 do 6 dvakrat pritisnite na tipko MENU, da vidite preostali čas pred oblikovanjem hlebkov.



Glejte pregled časa priprave spodaj in stolpec "Prikazani čas signala za sestavine". V tem stolpcu je naveden čas, ki bo prikazan na zaslonu vašega aparata, ko bo oddajal zvočne signale. Za natančno določitev, po kolikšnem času se bodo oddajali zvočni signali, odštejte čas iz stolpca "Prikazani čas signala za sestavine" od skupnega časa peke.

Primer: "Prikazani čas signala za sestavine" = 2:51 in "Skupni čas" = 3:13, sestavine je mogoče dodati po 22 minutah.

Shranjevanje na toplem: za programe 1 do 6 in 8,9,10,11,12,13,14 in 18 lahko pustite sestavine v aparatu. Cikel eno-urnega shranjevanja na toplem se po peki kruha avtomatsko sproži. Programi 7, 15, 16, 17, 19 nimajo funkcije "vzdrževanje na toplem".

Na prikazovalniku je med enournim shranjevanjem na toplem prikazan čas 0:00. Kontrolna lučka delovanje utripa. Aparat oddaja zvočni signal v rednih intervalih. Ob koncu cikla se aparat po oddaji več zvočnih signalov avtomatsko zaustavi.

6 SESTAVINE

Maščobe in olja: maščobe naredijo kruh mehkejši in okusnejši. Dalj časa bo obstojen. Preveč maščobe upočasnjuje vzhajanje. Če uporabljate maslo, se pripravite, da je hladno in ga razrežite na kocke, da se enakomerno porazdeli v testu. Ne dodajajte vročega masla. Preprečite, da bi maščoba prišla v stik s kvasom, saj bi maščoba lahko preprečila, da bi se kvas spojil z vodo.

Jajca: jajca obogatijo testo, polepšajo barvo kruha in izboljšajo nastanek drobtin. Recepti so bili predvideni za srednje veliko jajce 50 g; če so jajca večja, odstranite tekočino; če so jajca manjša, dodajte več tekočine.

Mleko: uporabite lahko sveže mleko (hladno, razen če je v receptu navedeno drugače) ali mleko v prahu. Mleko ima tudi oljnat učinek, ki omogoča boljšo razporeditev celic in tako lep učinek drobtin.

Voda: voda navlaži in aktivira kvas. Navlaži tudi škrob in omogoča nastanek drobtin. Vodo lahko popolnoma ali delno nadomestimo z mlekom ali drugimi tekočinami. Temperatura: glejte odstavek "priprava receptov" (stran 184).

Moka: teža moke se občutno spreminja glede na tip moke. Glede na kakovost moke so lahko drugačni tudi rezultati peke kruha. Moko hranite v nepredušno zaprti posodi, saj se moka odzove na nihanje vremenskih pogojev in vpije vlago ali jo izgubi. Bolje je uporabiti "ostro", "namensko" ali moko "za domači kruh" kot običajno moko. Z dodajanjem ovsnenih otrobov, otrobov, ržene moke ali celih semen mesi za kruh bo vaš kruh težji in bo manj vzhajal.

Priporočamo uporabo moke tipa T55, razen če je v receptu drugače navedeno. Če uporabljate posebne mešanice moke za kruh, briose ali mlečni kruh, ne prekoračite teže 1000 g testa. Upoštevajte priporočila proizvajalca za pripravo. Sejanje moke vpliva na rezultat: bolj je moka polna (kar pomeni, da vsebuje lupino pšeničnih semen), manj bo testo vzhajalo in kruh bo bolj težak.

Sladkor: raje uporabite beli ali rjavi sladkor ali med. Ne uporabite sladkorja v kockah. Sladkor nahrani kvas, daje dober okus kruha in izboljša zapečenost skorje.

Sol: živilu daje okus in omogoča nadzor nad delovanjem kvasa. Ne sme priti v stik s kvasom. Zahvaljujoč soli je testo čvrsto, gosto in ne vzhaja prehitro. Izboljša tudi strukturo testa.

Kvas: pekovski kvas obstaja v različnih oblikah: svež v majhnih kockah, suhi, ki se mora navlažiti, ali instantni suhi. Kvas se prodaja v supermarketih (na oddelku za peko ali v hladilnikih), vendar ga lahko kupite tudi v pekarni. V sveži ali instantni suhi obliki morate kvas dati neposredno v posodo vašega aparata z drugimi sestavinami. Med prsti kvas dobro razdrobite, da boste olajšali razporeditev kvasa. Samo aktivni suhi kvas (v majhnih kroglicah) se mora pred uporabo zmešati z malo mlačne vode. Izberite temperaturo blizu 35°C, saj bo pri manjši temperaturi manj učinkovit in morda ne bo pravilno deloval. Dobro upoštevajte predpisane količine in povečajte količino, če uporabljate sveži kvas (glejte tabelo razmerij tu spodaj).

Razmerje količina/teža med suhim kvasom in svežim kvasom:

Suhi kvas (v žličkah)

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

Sveži kvas (v gramih)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodatki (suho sadje, olive, koščki čokolade itd.): vaše recepte lahko po želji prilagodite z dodatnimi sestavinami, a pri tem pazite:

- > da boste upoštevali pisk za dodajanje sploh najbolj občutljivih sestavin,
- > da najtrša semena (kot sta lan ali sezam) dodate na začetku gnetenja, da olajšate delovanje aparata (na primer pri časovnem zamiku),
- > da zamrznete koščke čokolade, da se med gnetenjem ne bodo stopili,
- > da dobro odcedite zelo vlažne ali mastne sestavine (na primer olive, slanino), da jih posušite na vpojnem papirju in jih malo pomokate, da se bodo lažje pomešali,
- > da ne vnašate prevelikih količin, saj bi tako zmotili dobro vzhajanje testa, upoštevajte navedene količine v receptih,
- > da dodatki ne padejo iz posode za kruh.

PROG.	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)			
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00			
	1500**		02:59									
	750*	2	02:07							01:02	-	01:44
	1500**		03:09									
	750*	3	02:12							01:07	-	01:49
1500**	03:19											
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00			
	1500**		02:25									
	750*	2	01:55							00:40	-	01:32
	1500**		02:35									
	750*	3	02:00							00:45	-	01:37
1500**	02:45											
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00			
	1500**		02:29									
	750*	2	02:02							00:42	-	01:34
	1500**		02:44									
	750*	3	02:07							00:47	-	01:39
1500**	02:54											
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00			
	1500**		01:31									
	750*	2	01:08							00:33	-	00:50
	1500**		01:41									
	750*	3	01:13							00:38	-	00:55
1500**	01:51											

1 ŠIBKA
2 SREDNJA
3 MOČNA.

750* = približno 400 g (glejte stran 175)

Opomba: celoten čas ne prikazuje časa, ko je testo na toplem.

1500** = približno 800 g (glejte stran 175)

PROG.	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)			
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00			
	1500**		02:43									
	750*	2	02:09							00:44	-	01:41
	1500**		02:53									
	750*	3	02:14							00:49	-	01:46
1500**	03:03											
6	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00			
	1500**		02:59									
	750*	2	02:07							01:02	-	01:44
	1500**		03:09									
	750*	3	02:12							01:07	-	01:49
1500**	03:19											
7	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	-	-	0:10 ▼ 0:40	-			

PROG.	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PRIPRAVE	PEKA (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)		
8	750 g	1	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22		
	1000 g		02:57		01:00		02:27		
	1500 g		03:02		01:05		02:32		
	750 g		02:52		00:55		02:22		
	1000 g		02:57		01:00		02:27		
	1500 g	2	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			
9	1000 g	3	02:57	02:00	01:00	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		
	10	750 g	1		03:00	02:05	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
10		1500 g	2	03:10	02:05		01:10	01:00	02:47
		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
	10	1000 g	3	03:10		02:05	01:05	01:00	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

PROG.	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PRIPRAVE	PEKA (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)	
11	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
	750 g	2	03:14		00:45		02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
	750 g	3	03:14		00:45		02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
	750 g	2	01:28		00:45		01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
	750 g	3	01:28		00:45		01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-	
14	750 g	1	03:00	01:55	01:05	01:00	02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
	750 g	2	03:00		01:05		02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
	750 g	3	03:00		01:05		02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
15	750 g	1			0:10	/	/	
	1000 g							
	1500 g							
	750 g	2	0:10					0:10
	1000 g		▼					▼
	1500 g		1:10					1:10
750 g	3							
1000 g								
1500 g								
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/	
17	/	/	00:15	00:15	-	/	/	
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45	
19	/	/	01:30	-	01:30	/	/	

7 PRAKTIČNI NASVETI

1. PRIPRAVA RECEPTOV

- Vse uporabljene sestavine morajo biti ogrete na sobno temperaturo (razen če ni navedeno drugače) in natančno stehtane.
 - Tekoče sestavine izmerite s priloženo merilno čašico. Za merjenje uporabite priloženi dvojni dozirniki, ki ima na eni strani kavno žličko, na drugi pa jedilno žlico. Nepravilni odmerki povzročijo slabe rezultate.
- Upoštevajte vrstni red priprave.
 - > Tekoče sestavine (maslo, olje, jajca, voda, mleko)
 - > Mleko v prahu
 - > Posebne trdne sestavine
 - > Sol
 - > Sladkor
 - > Prva polovica količine moke
 - > Druga polovica količine moke
 - > Kvas
- Natančno izmerjena količina moke je zelo pomembna. Zato morate moko stehtati s pomočjo kuhinjske tehtnice. Uporabite aktivni suhi kvas za peko v zavojčku. Razen če ni v receptih navedeno drugače, ne uporabljajte kemičnega kvasa. Ko je zavojček kvasa enkrat odprt, ga morate porabiti v 48 urah.
- Da preprečite nepravilno vzhajanje kvasa pripravljene zmesi, vam priporočamo, da vse sestavine dodate v pločevinasto posodo za peko takoj na začetku in med uporabo ne odpirate pokrova (razen če ni navedeno drugače). Natančno upoštevajte vrsti red sestavin in količine, navedene v receptih.
 - Najprej tekoče in nato trdne sestavine. **Kvas ne sme priti v stik s tekočimi sestavinami, soljo in sladkorjem.**
- Priprava kruha je zelo odvisna od temperaturnih razmer in vlažnosti. V primeru močne vročine je priporočljivo uporabiti bolj sveže tekoče sestavine kot običajno. Prav tako lahko v primeru nizke temperature po potrebi vodo ali mleko omlačite (ne da bi presegli 35 °C). Za optimalni rezultat priporočamo, da spoštujete temperaturo 60°C (temperatura vode + temperatura moke + sobna temperatura). Primer: če je sobna temperatura vaše hiše 19°C, mora biti temperatura moke 19°C in temperatura vode 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- Včasih je koristno tudi preveriti stanje testa med samim gnetenjem: oblikovati mora enakomerno kepico, ki se zlahka odlepi od sten posode:
 - > če je moke preveč, dolijte malo več vode,
 - > sicer morate dodati malo moke.
 Sestavine morate dodajati v zelo majhnih količinah (največ 1 jedilno žlico naenkrat) ter počakati, ali je testo boljše, sicer morate postopek ponoviti.
- Pogosta zmotna je, da mislimo, da bo kruh ob dodajanju več kvasa še bolj vzhajal. Preveč kvasa naredi strukturo testa preveč krhko, zato bo testo preveč vzhajalo in bo med peko upadlo. Stanje testa lahko ocenite še pred peko, tako da ga s konicami prstov rahlo potipate: testo se mora rahlo upreti in odtisi prstov morajo počasi izginiti.
- Testa med oblikovanjem ne smete predolgo gnesti, ker s tem tvegate, da ne boste dosegli pričakovanega rezultata po peki.

2. UPORABA PEKAČA ZA KRUH

- V primeru prekinitve električnega toka: če je med potekom cikla program prekinjen zaradi prekinitve električnega toka ali nepravilnega delovanja, se v pekaču aktivira 7-minutna varnostna zaščita, med katero se programiranje shrani. Cikel se bo ponovno začel tam, kjer je bil zaustavljen. Po izteku tega časa je programiranje izgubljeno.
- Če združite dva programa za peko klasičnega kruha, počakajte 1 uro, preden zaženete drugo pripravljeno zmes. V nasprotnem primeru se na zaslonu prikaže koda napake E01. (razen za programa 7 in 15).

8 PRIPRAVA IN OBLIKOVANJE POSAMEZNIH VRST KRUHA (program od 1 do 7)

Za to pripravo potrebuje vse pripomočke: 1 podstavek za pečenje (5), 2 odstranljiva pladnja s premazom proti prijemanju (6-7), 1 rezalnik za zarezje (8) in 1 čopič (11).

1. Kako zamesiti in vzhajati testo

Vključite aparat za peko kruha.



- Po pisku se privzeto vključi program 1.
- Izberite stopnjo zapečenosti skorje.
- Odsvetujemo vam, da pečete samo eno vrsto, ker bo kruh preveč pečen.
- Če se boste odločili za 2 peki: svetujemo vam, da naredite vse kruhke in polovico shranite v hladilnik za drugo peko.
- Pritisnite tipko . Prižge se lučka za vklop in obe časovni lučki utripata. Začne se cikel gnetenja testa, ki mu sledi vzhajanje testa.

Opombe:

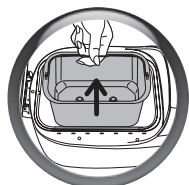
- Med gnetenjem je običajno, da nekatera mesta niso dobro zmešana.
- Ko je priprava zaključena, je aparat za peko kruha v stanju pripravljenosti. Več piskov vas opozarja, da sta gnetenje in vzhajanje testa končana in lučka za vklop utripa. Prižge se kazalnik za oblikovanje hlebcev.



Po fazi gnetenja in vzhajanja morate testo uporabiti v času, ki sledi zvočnim signalom. Po izteku tega časa se aparat ponovno inicializira in program je izgubljen. V tem primeru vam priporočamo, da uporabite program 7, ki je primeren samo za peko posameznih vrst kruha.

2. Primer priprave in peke štruc

Za lažje oblikovanje francoskih štruc, sledite priročniku. V njem so prikazane geste peka in po nekaj poskusih boste tudi sami večji v oblikovanju. Rezultat je zagotovljen ne glede na način oblikovanja.



- Odstranite posodo za kruh iz aparata.
- Narahlo pomokajte delovno površino.
- Odstranite testo iz posode in ga položite na delovno površino.
- Iz testa oblikujte žogo in jo z nožem razdelite na 4 kose testa.
- Dobite 4 enako težke kose testa, ki jih morate oblikovati v štruce.

Za bolj zračne štruce naj kosi testa počivajo 10 minut pred pripravo.

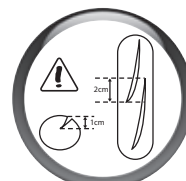
Dolžina štruce mora ustrezati dolžini pladnja s premazom proti prijemanju (približno 18 cm).

Okus lahko spreminjate z začimbami. Kose testa navlažite in povaljajte v sesamovih ali makovih semenih.



- Po oblikovanju štruce položite na pladenj.

Spojitev obeh štruc mora biti spodaj.



- Za boljši rezultat v štruce zarezite diagonalno z nazobčanim nožem ali priloženim rezilom za zarezje, da naredite zarez globoko 1 cm.

Oblikovanje štruc lahko spreminjate in naredite zarezje s škarjami po celotni dolžini štruce.

- Z gostim kuhinjskim čopičem dobro navlažite zgornjo stran štruc in pazite, da na pladnju ni vode.
- Pladnje s štrucami položite na priložen podstavek za pečenje.
- Podstavek za pečenje vstavite v aparat za peko kruha namesto posode za kruh.
- Ponovno pritisnite tipko da zaženete program in začnete s peko štruc.

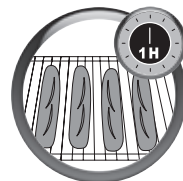
• Po koncu peke imate na voljo dve možnosti:

v primeru peke 4 štruc

- Izključite aparat za peko kruha. Odstranite podstavek za pečenje.
- Vedno uporabite zaščitne rokavice, saj je podstavek zelo vroč.
- Odstranite štruce iz odstranljivih pladnjev in jih pustite, da se ohladijo na rešetki.

v primeru peke 8 štruc (2x4)

- Odstranite podstavek za pečenje. Vedno uporabite zaščitne rokavice, saj je podstavek zelo vroč.
- Odstranite štruce iz odstranljivih pladnjev in jih pustite, da se ohladijo na rešetki.
- Ostale 4 štruce vzemite iz hladilnika (ki ste jih pred tem zarezali in navlažili).
- Postavite jih na pladnje (ne da bi se opekli).
- Podstavek za pečenje ponovno vstavite v aparat in ponovno pritisnite na .
- Po koncu peke lahko aparat izključite.
- Odstranite štruce iz odstranljivih pladnjev in jih pustite, da se ohladijo na rešetki.



3. Priprava in peka različnih vrst kruha



Za pomoč pri izvedbi korakov pogledjte v priloženo knjigo receptov.



9 RECEPTI

Preprost kruh (program 8)

KŽ > Kavna žlička
JŽ > Jedilna žlica

Zapečenost > Srednja

Skupna teža > 1000 g

Sestavine

Olje > 2 JŽ
Voda > 325 ml
Sol > 2 KŽ
Sladkor > 2 JŽ
Mleko v prahu > 2,5 JŽ

Moka T55 > 600 g
Suhi kvas > 1,5 KŽ

POMEMBNO Na enak način lahko preizkusite druge recepte za tradicionalni kruh: francoski kruh, polnozrnat kruh, sladki kruh, hitri kruh, kruh brez glutena, nesoljeni kruh, tako da v meniju s tipkami izberete ustrezen program.

VODNIK ZA IZBOLJŠANJE VAŠIH RECEPTOV ZA KLASIČNI KRUH

Niste dosegli pričakovanega rezultata? S pomočjo te tabele boste svoje recepte izboljšali.	TEŽAVE					
	Preveč vzhajan kruh	Kruh je upadel, potem ko je predolgo vzhajal	Premalo vzhajan kruh	Premalo zapečena skorjica	Stranice so rjave barve, vendar kruh ni dovolj pečen	Stranice in spodnji del so posuti z moko
MOŽNI VZROKI						
Med peko je bila pritisnjena tipka						
Premalo moke						
Preveč moke						
Premalo kvasa						
Preveč kvasa						
Premalo vode						
Preveč vode						
Premalo sladkorja						
Premalo sladkorja						
Nepravilno sorazmerje sestavin (prevelike količine)						
Prevroča voda						
Premrzla voda						
Neprilagojen program						

Francoska štručka (program 1): za 8 francoskih štručk



KŽ > Kavna žlička
JŽ > Jedilna žlica

Sestavine

Voda > 340 ml
Sol > 2 KŽ
Moka T55 > 560 g
Suhi kvas > KŽ

Dodatki

1 nosilec za peko (5)
2 nesprjemljivi plošči za francosko štručko (6)
1 nož za zarezo v kruhu (8)
1 čopič (11)



Za mehkejšo francoske štručke k svojemu receptu dodajte 1 jedilno žlico olja. Če želite, da so vaše francoske štručke temnejše barve, k svojemu receptu dodajte 2 kavni žlički sladkorja.

1

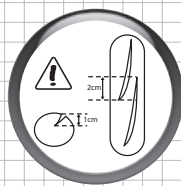
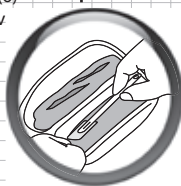
Oba koraka, gnetenje in vzhajanje testa, potekata samodejno in v celoti trajata 1 H 10 (25 min. gnetenja, ki mu sledi 45 min. vzhajanja testa).

2

Najprej oblikujte 4 kose testa, druge 4 kose testa pa pokrijte s krpo ali folijo.



Okuse lahko spreminjate z dodajanjem dodatkov kruhu. Pri tem najprej kruh navlažite, nato pa kose testa povaljajte v sezamovem ali makovem zrnju.



Za optimalen rezultat francosko štručko zgoraj diagonalno zarezite z nazobčanim nožem ali s priloženim nožem za zarezo v kruhu, da napravite odprtino, veliko 1 cm.



Oblike francoskih štručk lahko spreminjate in jih po celotni dolžini zarezete s kuhinjskimi škarjami.

3

S pomočjo priloženega kuhinjskega čopiča obilno navlažite zgornji del francoskih štručk, pri tem pa preprečite nabiranje vode na nesprjemljivih ploščah.




POMEMBNO Francoske štručke morajo biti spojene spodaj.

VODNIK ZA IZBOLJŠANJE VAŠIH RECEPTOV ZA POSAMEZNE VRSTE KRUHA

Niste dosegli pričakanega rezultata? S pomočjo te tabele boste svoje recepte izboljšali.	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Kosi testa niso enako prerezani.	Oblika pravokotnika na začetku ni pravilna ali ni enakomerne debeline.	Če je to potrebno, z valjarjem povaljajte testo.
Testo se lepi; težko je oblikovati hlebčke.	V masi je preveč vode.	Zmanjšajte količino vode.
	V testo ste dali preveč vode.	Narahlo si pomokajte roke, vendar ne pomokajte testa niti delovne površine in nadaljujte s pripravo hlebčkov.
Testo razpada.	Moki primanjkuje glutena.	Izberite posebno moko (T 45).
	Testo ni voljno.	Pred oblikovanjem pustite stati 10 min.
	Oblike so nepravilne.	Stehtajte kose testa, da bodo iste velikosti.
Testo je čvrsto/testo je težko oblikovati.	V testu je premalo vode.	Preverite recept ali dodajte vodo, če moka ni dovolj vpojna.
	V testu je preveč moke.	Grobo preoblikujte in pustite stati, preden ga dokončno oblikujete. Na začetku gnetenja dodajte malo vode.
	Testo je preveč zgnetenno.	Pred oblikovanjem pustite stati 10 minut. Zelo malo pomokajte delovno površino. Testo oblikujte z minimalnim gnetenjem. Nadaljujte z oblikovanjem v 2 korakih z vmesnim 5-minutnim počitkom.
Hlebčki se dotikajo in niso dovolj pečeni.	Slaba razporeditev na pladnjih.	Na pladnjih prazporredite kose testa.
	Preveč tekoče testo.	Dobro izmerite tekočine.
		Recepti primerni za 50 gr. jajca.
Če so jajca večja, zmanjšajte količino vode.		
Hlebčki se lepijo na pladenj in so zažgani.	Preveč premaza za zapečenost.	Izberite manj močen premaz. Preprečite, da bi premaz kapljal na pladenj.
	Preveč ste navlažili kose testa.	Odstranite odvečno vodo s čopiča.
	Podstavki za pečenje so preveč blizu.	Malo naoljite podstavke za pečenje, preden nanje položite kose testa.
Hlebčki niso dovolj zapečeni.	Kose testa ste pred peko pozabili namazati z vodo.	Pri naslednji pripravi bodite bolj pozorni.
	Med oblikovanjem ste preveč pomokali hlebčke.	Dobro jih namažite z vodo s čopičem, preden jih začnete peči.
	Temperatura okolice je višja (več kot 30°C).	Uporabite bolj mrzlo vodo (med 10 in 15°C) in/ali malo manj kvasa.

Niste dosegli pričakovanega rezultata? S pomočjo te tabele boste svoje recepte izboljšali.	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Hlebčki niso dovolj vzhajali.	Pozabili ste dodati kvas / niste dodali dovolj kvasa.	Sledite navodilom v receptu.
	Rok kvasa je najbrž potekel.	Preverite čas priporočljive uporabe.
	V testu ni bilo dovolj vode.	Preverite recept ali dodajte vodo, če je moka preveč vpojna.
	Hlebčki so bili med vzhajanjem preveč zmečkani in stisnjeni.	Med vzhajanjem zelo malo oblikujte testo.
	Testo je preveč zgneteno.	
Hlebčki so preveč vzhajali.	Preveč kvasa.	Dodajte manj kvasa.
	Preveliko vzhajanje.	Hlebčke nežno sploščite, ko jih položite na pladenj.
Zareze v testu niso odprte.	Testo je lepljivo: v testo ste dali preveč vode.	Ponovno začnite s korakom vzhajanja hlebčkov z rahlim pomokanjem rok, vendar ne pomokajte testa niti delovne površine.
	Rezilo ni dovolj nabrušeno.	Uporabite priloženo rezilo ali majhen nazobčan nož, ki dobro reže.
	Vaše zarezne so premalo globoke.	Zarežite s hitrim gibom, brez oklevanja.
Zareze se zapirajo in se med peko ne odpirajo.	Testo je preveč lepljivo: v testo ste dali preveč vode.	Preverite recept in dodajte moko, če ne vpije dovolj vode.
	Površina kosov testa med oblikovanjem ni dovolj napeta.	Ponovno začnite z raztegovanjem testa tako, da ga dlje časa vrtite okoli palca.
Testo med peko razpada ob straneh.	Zareze v kosih testa niso dovolj globoke.	Za primerno obliko zarez pogledajte stran 188.

10 VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH TEŽAV

TEŽAVE	REŠITVE
Mesilni kljuki sta zagozdeni v pločevinasti posodi za peko.	• Preden ju izvlečete, ju namakajte v vodi.
Mesilni kljuki sta zagozdeni v kruhu.	• Uporabite dodatni pripomoček za jemanje kruha iz pločevinaste posode za peko (stran 176).
Po pritisku na tipko  , se ne zgodi nič.	• Aparat je prevroč. Počakajte 1 uro med 2 cikloma (koda napake E01). • Izbran je bil zakasnenjen vklop.
Po pritisku na tipko  , motor teče, vendar se gnetenje ne izvaja.	• Pločevinasta posoda za peko ni popolnoma vstavljena. • Ni mesilnih kljuk ali pa sta nepravilno nameščeni.
Po odloženem začetku kruh ni dovolj vzhajal ali pa se ni nič zgodilo.	• Po programiranju odloženega začetka ste pozabili pritisniti na tipko  . • Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo. • Ni mešalnih kljuk.
Vonj po prismojenem.	• Del sestavin je padel poleg pločevinaste posode za peko: počakajte, da se aparat ohladi, in z vlažno krpo ter brez čistilnega sredstva očistite notranjost aparata. • Pripravek zmesi se je zvrnil čez posodo: prevelika količina sestavin, zlasti tekočih. Upoštevajte sorazmerja, navedena v receptih.

11 GARANCIJA

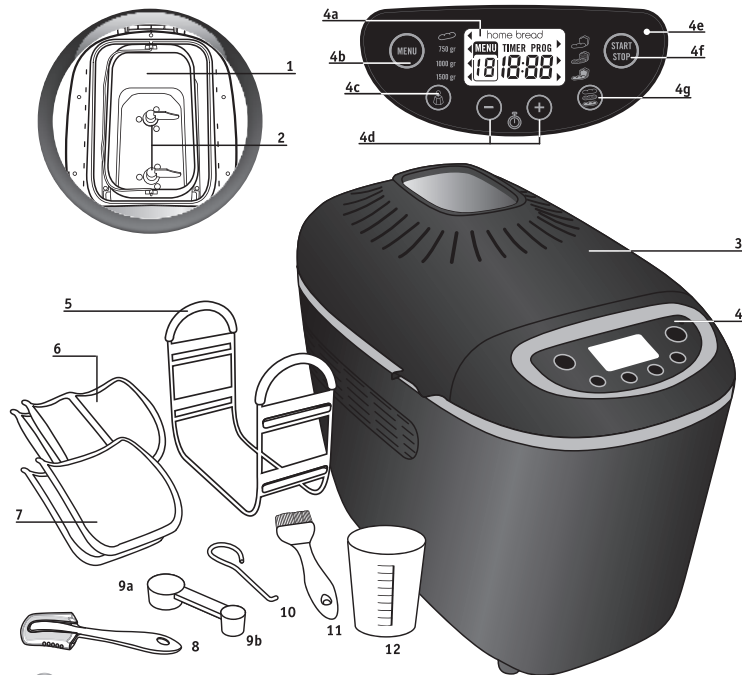
- Ta aparat je namenjen izključno za gospodinjstvo in domačo uporabo; v primeru neprimerne uporabe, ki ni v skladu z navodili za uporabo, blagovna znamka Tefal ne prevzema nikakršne odgovornosti in garancija je razveljavljena.
- Pred prvo uporabo svojega aparata si natančno preberite navodila za uporabo: Tefal ne prevzema nikakršne odgovornosti za uporabo, ki ni v skladu z navodili za uporabo.

12 OKOLJSKI UKREPI

- V skladu z veljavnimi predpisi je treba vsak aparat po koncu njegove življenjske dobe vrniti popolnoma neuporabljiv: preden aparat zavržete, izklopite in odrežite kabel.

1 OPIS	193
2 BEZBEDOSNA UPUTSTVA	194
3 PRE PRVE UPOTREBE	197
4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	204
5 CIKLUSI	205
6 SASTOJCI	206
7 PRAKTIČNI SAVETI	210
8 PRIPREMANJE I PEČENJE POJEDINAČNIH HLEBOVA	211
9 RECEPTI	213
10 SMERNICE ZA UKLANJANJE TEHNIČKIH PROBLEMA	218
11 GARANCIJA	218
12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE	218

strana



1 OPIS

1. Posuda za hleb
 2. Lopatice za mešenje
 3. Poklopac sa prozorom za nadgledanje
 4. Kontrolna ploča
 - a. Displej
 - a1. Oblikovanje malih hlebova
 - a2. Prikaz programa
 - a3. Nivo zapečenosti
 - a4. Odloženi start
 - a5. Prikaz vremena pečenja
 - b. Izbor programa
 - c. Odabir težine
 - d. Taster za podešavanje odloženog starta i vremena potrebnog za programe 7 i 15
 - e. Indikator lampica - svetli kad je aparat uključen
 - f. Taster uključi/isključi
 - g. Izbor nivoa zapečenosti
 5. Postolje za pečenje
 6. Dve nelepljive posude za bagete
 7. Dve nelepljive posude za pečenje hleba
- Pribor:**
8. Nož za zarezivanje
 9. a. Velika merna kašika
 - b. Mala merna kašika
 10. Kuka za vađenje lopatica za mešanje
 11. Četkica
 12. Merna posuda



2 BEZBEDNOSNA UPUTSTVA VAŽNA UPOZORENJA

- Nije predviđeno da se aparat upotrebljava sa eksternim tajmerom.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Nije predviđeno da se koristi:
 - u kantinama u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
 - na farmama
 - u hotelskim sobama, motelima i drugim rezidencijalnim sredinama;
 - u pansionima.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca ni hendikepirane osobe. Mogu ih koristiti samo ukoliko su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost. Trebalo bi nadgledati decu da se ne bi igrala aparatom.
- Ukoliko je kabl aparata oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser (kvalifikovana osoba) da bi se izbegla opasnost.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina kao i hendikepirane osobe i lica bez iskustva i znanja samo ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost ili ako su im date instrukcije o bezbednoj upotrebi aparata i predočene moguće opasnosti. Deca ne treba da se igraju aparatom. Čišćenje i održavanje aparata ne treba da obavljaju deca, osim ako

nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.

Držite aparat i kabl za napajanje tako da nije deci na dohvatu ruke, osim ako ona nisu starija od 8 godina.

- Ovaj aparat je namenjen za kućnu upotrebu u zatvorenim prostorijama i samo na nadmorskoj visini ispod 4.000 m.
- Oprez: opasnost od povreda usled nepropisne upotrebe aparata.
- Oprez: na površini grejača se zadržava toplota posla upotrebe.
- Aparat ne sme da se potapa u vodu ili druge tečnosti.
- Nemojte prelaziti količine koje su naznačene u receptima.

U posudi za hleb:

- neka ukupna težina testa ne pređe težinu od 1500g
- ne prelazite težinu od 930 g brašna i 15 g kvasca.

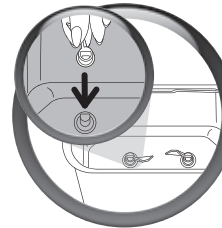
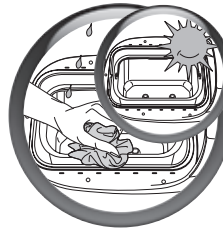
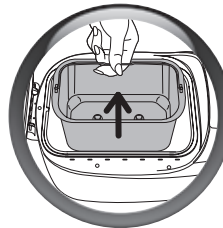
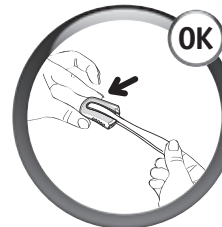
U kalupima za bagete:

- Ne pecite više od 450g testa odjednom
- Ne koristite više od 280g brašna i 6g kvasca po seriji pripreme
- Pomoću krpe ili vlažnog sunđera očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.

- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu pre prve upotrebe aparata: proizvođač nije odgovoran za greške nastale neadekvatnom upotrebom aparata.
- Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa svim važećim standardima i zakonskim regulativama o bezbednosti (Nizak napon, Elektromagneta kompatibilnost, Bezbednost materijala koji dolaze u kontakt sa hranom, Zaštita okoline...).
- Koristite aparat na stabilnoj površini, na udaljenosti od prskanja vode, nikako u ugradnom kuhinjskom ormariću.
- Uverite se da napon aparata odgovara naponu u Vašem domaćinstvu. Svaka greška prilikom uključivanja poništava garanciju.
- Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U suprotnom može doći do strujnog udara sa teškim posledicama. Najvažnije za Vašu bezbednost je da uzemljenje odgovara električnim instalacijama u Vašoj zemlji. Ukoliko Vaše instalacije nisu uzemljene, pre bilo kakvog uključivanja, morate pozvati nadležnu stručnu službu da to uradi.
- Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Svaka komercijalna upotreba, neadekvatna ili pogrešna upotreba koja nije u skladu sa uputstvom poništava garanciju.
- Isključite aparat kada završite upotrebu i kada želite da ga očistite.
- Ukoliko se aparat bude koristio u navedenim slučajevima, garancija neće važiti.
- Ne upotrebljavajte aparat ukoliko je:
 - kabl oštećen ili ne radi propisno
 - aparat padao na pod ili pokazuje vidljive znake oštećenja i ne funkcioniše pravilno. Da biste izbegli rizik, u tom slučaju morate poslati aparat u najbliži servis. Pogledajte spisak u garantnom listu.
- Sve intervencije na aparatu (izuzev čišćenja i svakodnevnog održavanja) mora obavljati stručno lice u ovlašćenom servisu.
- Ne potapajte aparat, kabl ni utikač u vodu, niti u neku tečnost.

- Držite kabl van domašaja dece.
- Kabl aparata ne sme doći u kontakt sa vrućim delovima aparata, kao ni sa izvorom toplote ili oštrim ivicama.
- Ne pomerajte aparat tokom rada.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tokom i neposredno posle procesa rada. Može biti veoma vruć.**
- Ne vučite aparat za kabl da biste ga isključili iz struje.
- Možete upotrebljavati produžni kabl jedino ukoliko je u ispravnom stanju i sa uzemljenjem.
- Ne postavljajte aparat na neki drugi kućni aparat.
- Ne upotrebljavajte aparat kao grejno telo.
- Ne upotrebljavajte aparat za pripremu neke druge hrane izuzev hleba i džemova.
- Ne stavljajte papir, plastiku, niti bilo kakav predmet u aparat.
- Ukoliko se bilo koji deo aparata zapali, nikako ne gasite požar vodom. Isključite aparat iz struje i prekrijte aparat vlažnom tkaninom.
- Radi Vaše bezbednosti, koristite isključivo originalne rezervne i dodatne delove koji su napravljeni za Vaš aparat.
- **Na kraju programa, uvek upotrebite kuhinjsku rukavicu da biste izvadili posudu za pečenje ili vruće delove aparata. Tokom rada, aparat postaje veoma vruć.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite veoma oprezni, jer se po završetku programa i otvaranju poklopcu aparata, može osloboditi vrela para.
- **Kada koristite program 14 (za pripremu džemova i kompota), pazite da Vas ne isprska vrela para ili druga isparenja kada otvorite poklopac aparata.**
- Izmeren nivo buke aparata je 69 dBA.

3 PRE PRVE UPOTREBE



1. RASPAKIVANJE

- Odmotajte aparat, sačuvajte garantni list i pročitajte uputstvo pre prve upotrebe aparata.
- Postavite aparat na čvrstu podlogu. Skinite svu ambalažu, nalepnice i pribor koji je u pakovanju.

Upozorenje

- Pribor (nož za zarezivanje hleba) vrlo je oštar. Oprezno i pažljivo ga upotrebljavajte.

2. PRE UPOTREBE APARATA

- Uklonite posudu za pečenje povlačenjem ručke nagore.

3. ČIŠĆENJE POSUDE

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

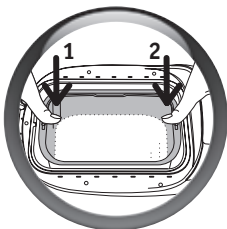
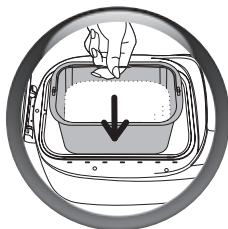


Testo se bolje mesi ako su lopatice za mešenje postavljene jedna nasuprot drugoj.



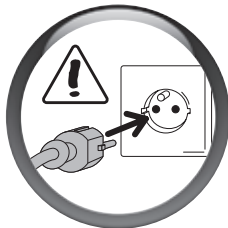
Pomozimo zaštititi čovekove sredine!

- ➊ Vaš aparat sadrži mnoge materijale koji se mogu ponovo upotrebiti ili reciklirati.
- ➋ Odnosite ga na mesto za odlaganje i recikliranje takvih materijala.



4. POČNITE SA RADOM

- Postavite posudu za hleb.
- Pritisnite posudu sa jedne, zatim sa druge strane, da bi nalegla na spone, a kopče se dobro zakopčale s obe strane.



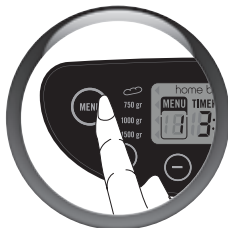
- Odmotajte kabl i uključite aparat u utičnicu sa uzemljenjem.
- Posle zvučnog signala, prema zadatoj postavci na displeju su prikazani program 1 i srednji nivo zapečenosti.



Da se upoznate sa kućnom pekarom predlažemo vam da isprobate recept **OSNOVNI HLEB** za vaš prvi hleb. Pogledajte listu za "PROGRAM OSNOVNOG HLEBA" strana 199.



5. ODABERITE PROGRAM (POGLEDAJTE TABELU NA SLEDEĆOJ STRANI)

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



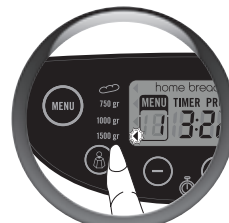
- Pritisnite taster "menu" koji vam omogućava odabir određenog broja različitih programa. Svaki put kada pristanete taster "menu" broj programa na ekranu se menja od 1 do 19.
- Vreme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na displeju.

DODACI	DOSTUPNI PROGRAMI	OPIS
VRSTA HLEBA		
		Da bismo Vam pomogli u pripremi hleba koji odgovara programima od 1 do 6, u prilogu je dodatni vodič za izradu hleba. Hleb se priprema u nekoliko etapa, a ciklus pečenja sledi nakon mešenja.
	1. Slani baget i rolnice	Pomoću programa za izradu bageta možete sami ispeći fine hrskave bagete.
	2. Italijanski hleb/čabata	Pomoću drugog programa možete ispeći najpoznatiji italijanski hleb - čabatu, sa mekom i vazdušastom sredinom odličnom za male sendviče.
	3. Štapići	Pomoću programa za štapiće možete prema receptu pripremiti fine, tanke, duge štapiće.
	4. Pogača	Program 4 prilagođen je pripremi pogače sa mekom i vazdušastom sredinom, poput turskih lepinja, što je odlična osnova za sendviče.
	5. Lepinje	Program 5 idealan je za pripremu 8 okruglih i mekih lepinja lagane teksture.
	6. Slatki baget i pecivo	Pomoću programa 6 peku se slatka peciva, čije testo nije jako gusto, liči na poznate španske „pužice“.
	7. Pečenje malog hleba	Program 7 omogućava podgrevanje i pečenje u vremenu od 10 do 35 minuta svih hlebova iz programa od 1 do 6. Mogućnost podešavanja u razmacima od pet minuta. Ne smete ostaviti kućnu pekaru bez nadzora prilikom korišćenja programa 7. Za prekidanje ciklusa pre njegovog kraja, ručno zaustavite program dugim pritiskom na taster . Program 7 obuhvata 2 nivoa zapečenosti: - dobro zapečen: za slane male hlebove - slabo zapečen: za slatke male hlebove Za prilagođavanje boje korice namestite željeno vreme pečenja.
KLASIČAN HLEB		
	8. Osnovni beli hleb	Program 8 se koristi za pripremu raznih vrsta peciva i hleba od belog (pšeničnog) brašna.
	9. Francuski hleb	Program 9 odgovara receptu za tradicionalni francuski, hrskavi beli hleb.
	10. Integralni hleb	Odaberite program 10 kada koristite brašno za hleb od integralnih žitarica.
	11. Slatki hleb	Program 11 je prilagođen receptima koji sadrže više masnoća i šećera. Ukoliko već koristite pripremljena testa za briose ili mlečni hleb, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g testa. Predlažemo Vam da pri pripremi prvih briosa odaberete prvi nivo zapečenosti (svetla korica).

	12. Super brzi beli hleb	Program 12 je posebno razrađen za pripremu prema receptima za brzi hleb, koji ćete naći u knjižici receptata uz aparat. Za taj recept, voda treba da bude maksimalne temperature 35°C.
	13. Hleb bez glutena	Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob...). Posudu za hleb treba dobro očistiti da bi se izbegao rizik da dođe u dodir sa drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uverite se da i kvasac koji koristite takođe ne sadrži gluten. Sastav brašna bez glutena ne daje idealno testo. Testo se lepi za ivice posude i mora se skidati pomoću mekane plastične lopatice. Hleb bez glutena biće gušći i svetliji nego običan hleb. Za ovaj program možete da izaberete samo težinu 1000 g.
	14. Hleb bez soli	Smanjenom potrošnjom soli smanjuje se opasnost od bolesti srca i krvnih sudova.
	15. Pečenje hleba	Program za pečenje podrazumeva samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, sa podešavanjima u intervalima od deset minuta, za tri nivoa zapečenosti: svetlu, srednju i tamnu koricu. Može se upotrebljavati: a) zajedno s programom za dizana testa, b) za podgrevanje već pečenog i ohlađenog hleba ili da biste njegovu koricu učinili hrskavijom, c) za završetak pečenja u slučaju dužeg nestanka struje za vreme jednog ciklusa pečenja hleba. Ovaj program ne podrazumeva pečenje pojedinačnih hlebova. Kućnu pekaru ne smete ostaviti bez nadzora prilikom korišćenja programa 15. Za prekidanje ciklusa pre kraja, ručno zaustavite program dugim pritiskom na taster  .
	16. Testo za hleb	Program za testa ne predviđa pečenje. Odgovara programu za mešenje i narastanje bilo kojeg testa. Npr.: testo za picu.
	17. Testenina	Program 17 predviđen je samo za mešenje. Namenjen je za pripremu raznih testenina, rezanaca...
	18. Kolač	Program 18 omogućava pripremu poslastica i kolača sa praškom za pecivo. Za taj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.
	19. Džem	Program 19 automatski kuva džem u posudi. Potrebno je izvaditi koštice i krupno iseći voće.

Pažnja: Za postizanje najboljih rezultata prilikom pripreme bečkih bageta pratite sledeća uputstva:


- Hladna voda iz frižidera
- Poluobrano mleko iz frižidera
- Brašno iz frižidera
- Pakovanje gotove smese baget
- Pakovanje kvasca za gotovu smesu
- Kockice putera iz frižidera



6. ODABERITE TEŽINU HLEBA


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

Od programa 1 do 6 možete odabrati dve težina:

- otprilike 400 g za 1 pečenje (2 do 4 pojedinačnih hlebova), a svetlosni indikator svetli ispred težine od 750 g.
 - otprilike 800 g za 2 pečenja (4 do 8 pojedinačnih hlebova), a svetlosni indikator svetli ispred težine od 1500 g.
- Pritisnite taster , dok postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se indikator lampica na odabranoj težini.




7. NIVO ZAPEČENOSTI HLEBA

- Na početku, zapečenost je na srednjem nivou.
- Nema mogućnosti podešavanja zapečenosti u programima 16, 17, 19. Postoji mogućnost izbora tri nivoa zapečenosti: NIZAK/SREDNJI/VISOK.
- Ukoliko želite da promenite nivo zapečenosti, pritisnite taster , dok indikator lampica ne pokaže željenu poziciju.



8. AKTIVIRAJTE PROGRAM

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

9. KORISTITE PROGRAM SA ODLOŽENIM STARTOM

• **Možete programirati aparat da pripremi smesu za vreme koje izaberete, do 15 časova unapred.**

Program odloženog starta nije dostupan za programe 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.

Ovaj korak sledi nakon odabira programa, nivoa zapečenosti i težine.

Prikazano je vreme programa. Izračunajte vremensku razliku od trenutka pokretanja programa do trenutka kada želite da smesa bude pripremljena. Mašina automatski obuhvata trajanje ciklusa programa. Uz pomoć tastera (+) i (-) prikažite izračunato vreme (+ za povećavanje, a (-) smanjivanje). Kratkim pritiskom na taster omogućavate prelaz u intervalu od 10 minuta. Ako pritisnete taster i zadržite ga, prelaz se neprekidno nastavlja u intervalu od 10 mn.

Primer 1: sada je 8 časova uveče i želite da je vaš hleb spreman u 7 časova sledećeg jutra. Programirajte 11:00 uz pomoć tastera (+) i (-). Pritisnite taster (START/STOP). Oglašava se zvučni signal. Pojavljuje se PROG i trepere 2 tačke za minute. Započinje odbrojavanje. Uključuje se indikator rada aparata.

Ako pogrešite ili želite da nastavite vreme, pritisnite i zadržite taster (START/STOP) dok se ne oglasi zvučni signal. Prikazano je zadato vreme. Ponovo pokušajte da uradite istu operaciju.

Primer 2: U slučaju programa 1 za baget, pretpostavimo da je 8 časova i želite da su vaši bageti gotovi u 19 časova. Programirajte 11:00 uz pomoć tastera (+) i (-). Pritisnite taster START/STOP. Oglašava se zvučni signal. Pojavljuje se PROG i trepere 2 tačke za minute. Započinje odbrojavanje. Uključuje se indikator rada aparata. Ako pogrešite ili želite da nastavite vreme, pritisnite i zadržite taster dok se ne oglasi zvučni signal. Prikazano je zadato vreme.

Ponovo pokušajte da uradite istu operaciju.

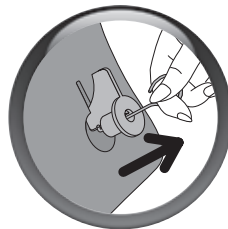
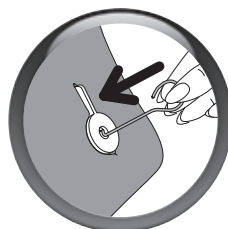
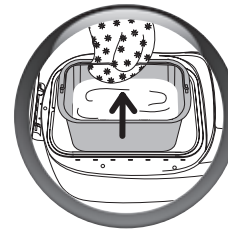
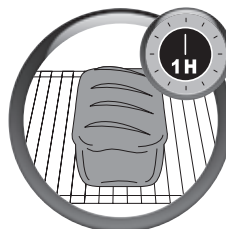
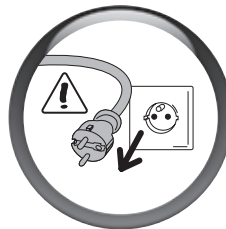
PAŽNJA: potrebno je da oblikujete bagete 47 minuta pre završetka programa (dakle 18:13) ili, u slučaju 2 pečenja, 2 puta po 47 minuta pre završetka programa (dakle 17:26).

Trajanje procesa pečenja drugih programa za pojedinačne hlebove potražite u tabeli sa vremenima pečenja na strani 208.

Trajanje obrade kod programa za pojedinačne hlebove nije uključeno u izračunato vreme trajanja odloženog starta.

Neki sastojci su kvarljiviji. Nemojte da koristite program odloženog starta za recepte koji sadrže: sveže mleko, jaja, jogurt, sir, sveže voće.

Kod odloženog starta se automatski aktivira tih režim rada.



10. ZAUSTAVITE PROGRAM

- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na displeju se pokazuje 0:00. Čuje se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svetla koja pokazuje da aparat radi.
- Za zaustavljanje programa u toku rada ili za poništavanje programiranog odloženog početka rada, pet sekundi držite pritisnut taster (START/STOP).

11. IZVADITE HLEB IZ POSUDE (Ova

se etapa ne odnosi na «Pojedinačne hlebove»)

- Nakon ciklusa pečenja, isključite kućnu pekaru.
- Uklonite posudu za pečenje povlačenjem ručke nagore. Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer su ručka posude za pečenje i unutrašnjost poklopca vrući.

- Izvadite još vruć hleb iz posude i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.

- Može se dogoditi da lopaticе za mešanje ostanu zaglavljene u hlebu prilikom vađenja iz posude. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopaticе, na sledeći način:

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

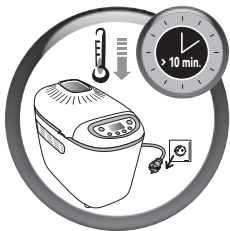
> umetnite kuku za vađenje lopaticе u osovinu lopaticе za mešanje i blago povucite da biste je uklonili.

> ponovite ovaj postupak kod druge lopaticе za mešanje,

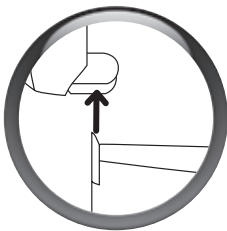
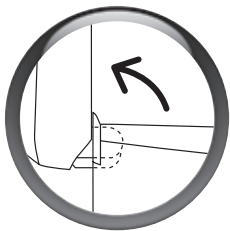
> podignite iznova hleb i ostavite ga da se hladi na rešetki.

- Da bi se očuvao nelepljivi sloj na posudi, ne koristite metalne predmete za vađenje hleba iz posude.

4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Izvadite kabl aparata iz utičnice i ostavite aparat sa podignutim poklopcem da se ohladi.
- Skinite poklopac ukoliko je to potrebno.
- Vlažnim sunderom očistite spoljašnju i unutrašnju stranu aparata. Dobro ih osušite.
- Operite vrućom vodom i deterdžentom posudu za hleb, lopatice za mešenje, postolje za pečenje i nelepljive posude.
- Ako lopatice za mešenje ostanu zaglavljene u posudi, potopite ih u vodu na 5 do 10 minuta.



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



- Nijedan deo aparata nije podoban za pranje u mašini za sudove.
- Ne koristite sredstva za čišćenje u domaćinstvu, abrazivna sredstva za čišćenje, niti alkohol. Koristite mekanu i vlažnu krpnu.
- Ne potapajte telo aparata ili poklopac u vodu ili druge tečnosti.
- Pazite da ne oštetite nelepljivu posudu prilikom čišćenja aparata.

5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA HLEBA

Tabela na stranama 207.-208.-209. opisuje cikluse različitih programa.

Mešenje Mešenjem se oblikuje struktura testa da bi bolje naraslo.	Mirovanje Omogućava testu da se opusti da bi se poboljšao kvalitet mešenja.	Narastanje Vreme za koje kvasac omogućava hlebu da naraste i razvije njegovu aromu.	Pečenje Pretvara testo u ukusni hleb sa mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	Održavanje toplote Na ovaj način se hleb nakon pečenja održava toplim. Preporučuje se da se nakon pečenja hleb pravilno okrene.
---	---	---	--	---

Mešenje:



Tokom ovog ciklusa, osim u programima 7, 13, 15, 17 i 19, imate mogućnost da dodate sastojke: suvo voće, masline, kockice slaninice, itd... Vreme kad možete dodati sastojke biće označeno zvučnim signalima.

Pazite da ne dodate više sastojaka nego što je to predviđeno receptom, pazite da oni ne kaplju van posude za pripremanje i pečenje.

Tokom trajanja navedenog programa pritisnite jednom taster MENU da bi znali vreme preostalo do oglašavanja zvučnog signala za "dodavanje sastojaka".

Za programe 1 do 6 dvaput pritisnite taster MENU da bi znali vreme preostalo do oblikovanja malih hlebova.



Pogledajte tabelu koja objašnjava vreme pripreme i kolonu „vreme zvučnog signala“. Ona daje vreme koje će biti prikazano na ekranu Vašeg aparata kada se oglasi zvučni signal. Da biste precizno znali kada će se oglasiti zvučni signal, oduzmite „vreme zvučnog signala“ od celokupnog vremena pečenja.

Npr.: "Prikazano vreme u trenutku signala za sastojke" = 2:51 i "Ukupno vreme" = 3:13, dakle, sastojke možete dodati posle 22 minuta.

Održavanje toplote: za programe 1 do 6 i 8,9,10,11,12,13,14,18 možete da ostavite pripremljenu smesu u aparatu. Nakon pečenja, automatski se aktivira ciklus održavanja toplote i traje jedan sat. Programi 7, 15, 16, 17, 19 nemaju funkciju "podgrevanja".

Na displeju je prikazano 0:00 za vreme jednosatnog držanja na toplom. Treperi indikator lampica koja pokazuje da aparat radi. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima. Na kraju ciklusa, aparat se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

6 SASTOJCI

Masti i ulja: masti čine hleb mekšim i ukusnijim. To će ga takođe učiniti boljim i trajnijim. Previše masti usporava podizanje. Ako koristite maslac, pobrinite se da bude ohlađen i iseckan na kockice za ravnomernu pripremu. Nemojte dodavati vreli maslac. Izbegavajte kontakt masti sa kvascem, jer mast može da spreči da se kvasac rehidrira.

Jaja: jaja obogaćuju testo, poboljšavaju boju hleba i omogućavaju mekanu strukturu hleba. Recepti su predviđeni za jaja od 50 g. Ako su jaja veća, uklonite tečnost; ako su manja, dodajte malo tečnosti.

Mleko: možete da koristite sveže mleko (hladno, osim ako nije drugačije navedeno u receptu) ili mleko u prahu. Mleko takođe ima dejstvo emulgatora koji omogućava pravilnije šupljine i time bolju mekoću testa.

Voda: voda rehidrira i aktivira kvasac. Takođe hidrira skrob iz brašna i daje mekanu strukturu. Voda se može zameniti, delimično ili u celosti mlekom ili drugom tečnošću. Temperatura: pogledajte odeljak "priprema receptata" (strana 211).

Brašno: težina brašna značajno varira u zavisnosti od vrste brašna koja se koristi. U zavisnosti od kvaliteta brašna, takođe mogu da variraju i rezultati pečenja hleba. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene klimatskih uslova, upija ili gubi vlažnost. Poželjno je da umesto običnog brašna koristite "oštro", "za hleb" i brašno "za pečenje". Dodavanjem ovsenih mekinja, pšeničnih klica, raži ili brašna za integralni hleb, hleb će biti teži i manje će da naraste.

Korišćenje T55 brašna je preporučljivo, osim ako receptom nije drugačije predviđeno. U slučaju korišćenja specijalne smese brašna za hleb ili brioeči ili hleba sa mlekom, ukupna težina testa ne sme da pređe 1000 g. Pogledajte preporuke proizvođača za korišćenje ovih smesa. Prosejavanje brašna takođe će uticati na rezultate: više brašna od punog zrna (tj. sadrži deo opne zrna pšenice), manje testa više se narasta i hleb je gušći.

Šećer: koristite beli, smeđi šećer ili med. Ne koristite šećer u kockama. Šećer hrani kvasac, daje hlebu dobar ukus i poboljšava zapečenost kore.

Sol: daje ukus hrani, a može regulisati aktivnost kvasca. Ne bi trebalo da dođe u kontakt sa kvascem. Uz dodatak soli, testo je čvrsto, kompaktno i ne podiže se prebrzo. Takođe poboljšava strukturu testa.

Kvasac: Pekarski kvasac postoji u nekoliko oblika: sveži u kockicama, aktivni suvi kvasac koji se rehidrira ili suvi instant. Kvasac se prodaje u supermarketima, ali takođe možete da kupite sveži kvasac i u pekari. Sveži i suvi instant kvasac treba da se stavi direktno u posudu kućne pekare sa ostalim sastojcima. Pobrinite se da dobro izmrvite kockicu svežeg kvasca da bi olakšali njegovo razlaganje. Samo kvasac suvi aktivni (male granule) treba da se pomeša sa malo tople vode pre upotrebe. Izaberite temperaturu blizu 35°C jer će pri nižoj temperaturi kvasac da bude manje efikasan i mogao bi da izgubi svoje dejstvo. Budite sigurni da sledite propisane doze i ne zaboravite povećati količinu ako koristite sveži kvasac (pogledajte navedenu tabelu ekvivalencije).

Ekvivalentna količina/težina svežeg i suvog kvasca:

Sveži kvasac (u kubnim centrimetrima)

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

Sveži kvasac (u gramima)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodaci (suvo voće, masline, komadići čokolade itd.): Možete da prilagodite recepte sa svim dodatnim sastojcima koje želite da stavite:

- > kada dodajete sastojke pazite na zvučni signal, posebno kod osetljivih namirnica,
- > tvrda zrna (kao lan ili susam) možete da stavite pri početku mešenja da bi se olakšalo korišćenje aparata (npr. kod odloženog starta),
- > zamrznite čokoladne komadiće za bolje prijanjanje prilikom mešenja,
- > vrlo vlažne ili masne sastojke (npr. masline, slanina), stavite na papir da se osuše i pospite malo brašna da bi se bolje umešale u testo,
- > ako se dobro ne umese, postoji opasnost da se testo neće dobro razviti. Zato sledite količine navedene u receptima,
- > da ne ispadnu van posude.

PRO-GRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SERIJE (h)	PEČENJE 2. SERIJE (h)	VREME ZVUČNOG SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)	
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59				00:57	02:36		
	750*	2	02:07				01:02	-		01:44
	1500**		03:09				01:02	02:46		
	750*	3	02:12				01:07	-		01:49
	1500**		03:19					01:07		02:56
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00	
	1500**		02:25				00:35	02:02		
	750*	2	01:55				00:40	-		01:32
	1500**		02:35				00:40	02:12		
	750*	3	02:00				00:45	-		01:37
	1500**		02:45					00:45		02:22
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00	
	1500**		02:29				00:37	02:01		
	750*	2	02:02				00:42	-		01:34
	1500**		02:44				00:42	02:16		
	750*	3	02:07				00:47	-		01:39
	1500**		02:54					00:47		02:26
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00	
	1500**		01:31				00:28	01:13		
	750*	2	01:08				00:33	-		00:50
	1500**		01:41				00:33	01:23		
	750*	3	01:13				00:38	-		00:55
	1500**		01:51					00:38		01:33

1 NIZAK
2 SREDNJI
3 VISOK

Napomena: ukupno vreme ne uključuje trajanje zagrevanja.

750* = otprilike 400 g (pogledajte stranu 202)

1500** = otprilike 800 g (pogledajte stranu 202)

PRO-GRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SERIJE (h)	PEČENJE 2. SERIJE (h)	VREME ZVUČNOG SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43						
	750*		02:09						
	1500**	02:53							
	750*	02:14	00:49						
1500**	03:03								
6	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59						
	750*		02:07						
	1500**	03:09							
	750*	02:12	01:02						
1500**	03:19								
7	-	1 3	0:10 ▼ 0:40	-	-	-	-	0:10 ▼ 0:40	-

PRO-GRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	PEČENJE (h)	VREME ZVUČNOG SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)	
8	750 g	1	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22	
	1000 g		02:57				02:27	
	1500 g		03:02				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	3	02:52	00:55	02:22			
	1000 g		02:57	01:00	02:27			
	1500 g		03:02	01:05	02:32			
	750 g		03:00	01:00	02:37			
1000 g	03:05		01:05	02:42				
9	1500 g	1	03:10	02:00	01:10	01:00	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	3	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			
10	750 g	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42	
	1000 g		03:10				01:05	02:47
	1500 g		03:15				01:10	02:52
	750 g		03:05				01:00	02:42
	1000 g		03:10				01:05	02:47
	1500 g	3	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			

PRO-GRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	PEČENJE (h)	VREME ZVUČNOG SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)	
11	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50	
	1000 g						03:19	02:55
	1500 g						03:24	03:00
	750 g						03:14	02:50
	1000 g						03:19	02:55
	1500 g	3	03:24	03:00				
	750 g		03:14	02:50				
	1000 g		03:19	02:55				
	1500 g		03:24	03:00				
	750 g		03:19	02:55				
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12	
	1000 g						01:33	01:17
	1500 g						01:38	01:22
	750 g						01:28	01:12
	1000 g						01:33	01:17
	1500 g	3	01:38	01:22				
	750 g		01:28	01:12				
	1000 g		01:33	01:17				
	1500 g		01:38	01:22				
	750 g		01:28	01:12				
13	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-	
	14	750 g	1	03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
1000 g		03:05						02:42
1500 g		03:10						02:47
750 g		03:00						02:37
1000 g		03:05						02:42
1500 g		3	03:10	01:15	02:47			
750 g			03:00	01:05	02:37			
1000 g			03:05	01:10	02:42			
1500 g			03:10	01:15	02:47			
750 g			1	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	/	/
1000 g								
1500 g								
750 g								
1000 g								
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/	
	/	/	00:15	00:15	-	/	/	
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45	
19	/	/	01:30	-	01:30	/	/	

7 PRAKTIČNI SAVETI

1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje koristite treba da budu na sobnoj temperaturi (ukoliko nije drugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izmeriti.

Tečnosti merite pomoću merice koja je u pakovanju sa aparatom. Koristite dvostruku kašiku za doziranje kojom, sa jedne strane, možete izmeriti sastojke u kličini supene kašike, a s druge, kafene kašike. Nepravilno merenje može dovesti do lošijeg rezultata.

- Poštujte redosled pripreme.

- > Tečnosti (maslac, ulje, jaja, voda, mleko)
- > So
- > Šećer
- > Brašno, prva polovina
- > Mleko u prahu
- > Posebni čvrsti sastojci
- > Brašno, druga polovina
- > Kvasac

- Važno je precizno izmeriti količine brašna. Zato brašno treba meriti pomoću kuhinjske vage. Koristite aktivni suvi pekarski kvasac u kesici. Osim ako nije drugačije navedeno u receptima, ne koristite prašak za pecivo.

Kad je kesica kvasca otvorena, morate ga upotrebiti u narednih 48 sati.

- Da ne bi došlo do ometanja procesa narastanja testa, savetujemo Vam da stavite sve sastojke u posudu za hleb na samom početku i da izbegavate da podižete poklopac za vreme rada (osim ako nije drugačije navedeno). Precizno poštujte redosled dodavanja sastojaka i količine navedene u receptima. Najpre se dodaju tečni, a zatim čvrsti sastojci. **Kvasac ne sme doći u dodir sa tečnim sastojcima, solju i šećerom.**

- **Priprema hleba je vrlo osetljiva na temperaturu i vlagu.** U slučaju velike vrućine, savetujemo Vam da koristite tečne sastojke koji su hladniji nego što je uobičajeno. Isto tako, u slučaju hladnoće, može biti potrebno ugrijati vodu ili mleko (ali nikad nemojte preći temperaturu od 35°C). Za optimalne rezultate savetujemo da primenjujete ukupnu temperaturu od 60°C (temperatura vode + temperatura brašna + okolna temperatura). Primer: ako je okolna temperatura u vašem domu 19°C, pobrinite se da je temperatura brašna 19°C, a temperatura vode 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).

- **Ponekad je korisno proveriti stanje testa za vreme mešenja:** testo treba da ima oblik homogene lopte koja se lako može odlepiti od ivica posude.

> ako je ostalo brašna koje se nije umešalo u testo, potrebno je dodati samo malo vode, > u suprotnom, biće potrebno eventualno dodati malo brašna.

Potrebno je polako dodavati (odjednom se može maksimalno dodati jedna supena kašika sastojka) i treba pričekati dok se ne utvrdi da li se stanje popravilo ili nije, pre nego što se ponovno doda neki sastojak.

- **Česta je greška mišljenje da će hleb bolje narasti dodavanjem kvasca.** Odnosno, previše kvasca čini strukturu testa krhkim, testo će mnogo narasti i splasnuti prilikom pečenja. Možete proceniti u kakvom je stanju testo neposredno pre pečenja, isprobajte ga vrhovima prstiju: testo treba da pruži blagi otpor, a otisak prstiju lagano će se povlačiti.

- Prilikom pripreme testo ne treba predugo mesiti, jer je moguće da se ne postigne očekivani rezultat nakon pečenja.

2. UPOTREBA KUĆNE PEKARE

- **U slučaju nestanka struje:** tokom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a aparat ima zaštitu koja traje sedam minuta i tokom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen tamo gde je zaustavljen. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja biće izbrisana.

- **Ukoliko planirate da pripremate dva hleba zaredom,** pričekajte jedan sat pre nego počnete drugu pripremu. U suprotnom, će biti prikazan sledeći kod greške: E01 (osim za programe 7 i 15).

8 PRIPREMA I PEČENJE BAGETA (programi od 1 do 7)

Da biste to postigli, treba vam kompletan pribor koji obuhvata ova funkcija: 1 pleh za pečenje (5), 2 nelepljiva dodatka za pečenje (6-7), 1 lopatica (8) i 1 četkica (11).

1. Na koji način ćete mešati i razviti testo



- Uključite kućnu pekaru.
- Nakon oglašavanja zvučnog signala, prema zadatoj postavci se pojavljuje program 1.
- Izaberite nivo zapečenosti.
- Ne preporučuje se pečenje na nivou koji može da prouzrokuje prekomerno zagrevanje.
- Ako izaberete 2 serije pečenja: preporučljivo je da pripremite hlebove i sačuvate ih u frižideru za drugo pečenje.
- Pritisnite taster . Svetli indikator rada aparata i trepere 2 tačke za minute. Ciklus započinje mešenjem testa, nakon čega se testo podiže.

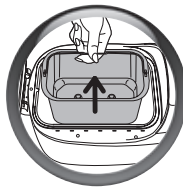
Napomene:

- Tokom koraka mešenja, normalno je da neka mesta nisu dovoljno dobro promešena.
- Kada je smesa gotova, kućna pekara se prebacuje u stanje mirovanja. Nekoliko zvučnih signala ukazuje vam da je izvršeno mešenje i podizanje testa, a zatim treperi indikator lampica rada aparata. Svetli i indikator lampica za oblikovanje pojedinačnih hlebova.

Nakon etape mešenja i narastanja testa, treba da upotrebite testo u roku od jednog sata posle zvučnog signala. Posle tog vremena, aparat se ponovo vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju, preporučujemo Vam da koristite program 7 koji je namenjen samo pečenju.

2. Primer pripreme i pečenja bageta

Pogledajte vodič za oblikovanje bageta koji će Vam pomoći u pripremi. Mi ćemo Vam pokazati na koji način funkcioniše kućna pekara, ali nakon nekoliko pokušaja moći ćete da oblikujete hleb na sopstveni način. U svakom slučaju, uspeh je zagarantovan.



- Izvadite posudu iz aparata.
- Pospite radnu ploču brašnom.
- Uklonite testo iz posude i stavite ga na radnu ploču.
- Testom oblikujte kuglu i nožem rasecite testo na 4 dela.
- Dobićete 4 loptice jednake težine, koje treba da oblikujete u bagete.

Za dobijanje mekših bageta, ostavite da testo odstoji 10 minuta pre oblikovanja.

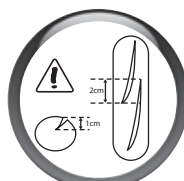
Dužina bageta treba da odgovara veličini nelepljivog pleha (otprilike 18 cm).

Možete prema želji dodati začine. Da biste to učinili, jednostavno pokvasite testo i pospite semenke susama ili maka.



• Nakon pripremanja bageta, stavite ih na nelepljive plehove.

Zatvorena ivica bageta treba da se nalazi ispod.



• Za optimalne rezultate, zarezite bagete dijagonalno odozgo koristeći nazubljenu nožić ili kuhinjske špatule da biste dobili otvore širine 1 cm.

Možete menjati izgled bageta i zarezivati ih makazama po celoj dužini.

- Uz pomoć kuhinjske četkice dobro navlažite gornju stranu bageta, a izbegavajte nakupljanje vode na nelepljivim plehovima.
- Stavite dva pleha sa nelepljivim oblogama na isporučenu rešetku.
- Postavite rešetku u kućnu pekaru umesto posude.
- Ponovo pritisnite taster za aktiviranje programa i proces pečenja počinje.

• Nakon ciklusa pečenja, možete da izaberete 2 opcije:
pečenje 4 bageta

- Isključite kućnu pekaru. Izvadite rešetku.
- Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer je rešetka vrela.
- Izvadite rešetku sa plehovima i ostavite je da se ohladi.

pečenje 8 bageta (2x4)

- Izvadite rešetku. Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer je rešetka vrela.
- Izvadite rešetku sa plehovima za pečenje i ostavite je da se ohladi..
- Izvadite preostala 4 bageta iz frižidera (koja ste prethodno zarezali i navlažili).
- Namestite ih na plehove (koji nisu vrući).
- Vratite rešetku u kućnu pekaru i ponovo pritisnite taster .
- Nakon pečenja, isključite aparat iz struje.
- Izvadite rešetku sa plehovima za pečenje i ostavite je da se ohladi.



3. Priprema i pečenje pojedinačnih hlebova



Pomoć za pripremanje receptata potražite u knjizi receptata koju ste dobili uz aparat.



9 RECEPTI

Osnovni hleb (program 8)

Upotrebljavajte supenu i kafenu kašiku

Nivo zapečenosti > Srednji

Težina > 1.000 g

Sastojci

Ulje > 2 supene kašike	Sol > 2 kafene kašike
Mleko u prahu > 2,5 supene kašike	Suvi kvasac > 1,5 kafene kašike
Voda > 325 ml	Šećer > 2 supene kašike
Brašno T55 > 600 g	

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

Ne postizete željeni rezultat? Tabela koja sledi pomoći će Vam da se lakše snađete.	PROBLEMI					
	Hleb previše raste	Hleb je splasnuo nakon što je jako narastao	Hleb nije dovoljno narastao	Nedovoljno zapečena korica	Hleb je sa strane zapečen, a iznutra nedovoljno pečen	Površina i strane hleba su brašnaste
MOGUĆI UZROCI						
Za vreme pečenja uključen je taster				●		
Nema dovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nema dovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nema dovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nema dovoljno šećera			●			
Brašno lošeg kvaliteta			●	●		
Sastojci nisu u dobroj razmeri (prevelika količina)	●					
Pretopla voda		●				
Suviše hladna voda			●			
Neodgovarajući program			●	●		

Bageti (program 1): za 8 bageta



Upotrebjavajte supene i kafene kašike

Sastojci

Voda > 340 ml

So > 2 kafena kašika

Brašno T55 > 560 g

Suvi kvasac > dve kafene kašike

Pribor

1 postolja za pečenje (5)

2 nelepljive posude za hleb (6)

1 nož za zarezivanje (8)

1 četkica (11)



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

1

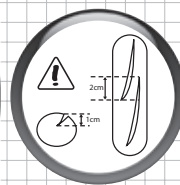
Dve etape, mešenje i podizanje testa se vrše automatski i traju ukupno 1 h i 10 min (25 min. mešenja nakon čega sledi 45 min. za podizanje testa).

2

Počnete da oblikujete 4 komada testa, a druga 4 pokrijte krpom ili plastičnom kuhinjskom folijom.



Možete menjati ukuse tako što ćete svoj hleb obogatiti dodacima. U tu svrhu, dovoljno je navlažiti baget i uvaljati ih u semenke susama ili maka.



Za optimalan rezultat, zasecite dijagonalno gornju stranu hleba običnim nožem ili nožem za zarezivanje koji je u pakovanju sa aparatom, da biste dobili prerez dubine 1 cm.



Možete promeniti izgled svojih bageta tako što ćete makazama napraviti zarez po čitavoj dužini hleba.

3

Pomoću kuhinjske četkice koja je u pakovanju sa aparatom, obilno navlažite gornju stranu hleba, vodeći računa da se voda ne nakupi na nelepljivim podlogama.




VAŽNO Spoj testa treba da ostane sa donje strane.

VODIČ ZA USPEŠNO PRAVLJENJE HLEBA

Ne postizete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Testo nije svo vreme ujednačeno.	Oblik pravougaonika na početku nije pravilan ili nije jednake debljine.	Po potrebi poravnajte valjkom za testo.
Testo je lepljivo i teško mogu da se oblikuju mali hlebovi.	Ima suviše vode u smesi. Za pripremu smese je upotrebljena prevruća voda.	Smanjite količinu vode. Malo pobrašnite ruke, ali ne i radnu ploču ako je moguće. Zatim nastavite s oblikovanjem malih hlebova.
Testo se kida.	Brašno nema dovoljno glutena.	Izaberite brašno za testeninu (T 45).
	Testo nije dovoljno elastično.	Ostavite da odstoji 10 minuta pre nego što ga stavite u kalup.
	Oblici su nepravilni.	Izmerite testo tako da ima jednaku veličinu.
Testo je kompaktno/ne može lako da se stavi u kalup.	Za pripremu smese je upotrebjeno malo vode.	Proverite smesu i dodajte vodu ako brašno dovoljno je upija.
	U smesi ima suviše brašna.	Oblikujete ga približno i ostavite da poprimi konačan oblik. Dodajte malo vode na početku mešenja.
	Testo je suviše mekano.	Ostavite ga 10 minuta pre stavljanja u kalup. Pospite brašnom radnu površinu što je manje moguće. Stavite u kalup i mesite testo što kraće. Nastavite da oblikujete testo u dva koraka uz 5 minuta pauze između svakog koraka.
Mali hlebovi se dodiruju i nisu dovoljno pečeni.	Nepravilan raspored na plehovima.	Razmestite testa na plehovima za bolji položaj.
	Testo je suviše tečno.	Bolje dozirajte tečnost.
		Recepti pripremljeni za jaja od 50 grama
Ako su jaja velika, smanjite količinu vode.		
Mali hlebovi se lepe za pleh i zagoreni su.	Prepečeno.	Odaberite slabiju zapečenost. Izbegavajte da premaz za testo pada na plehove.
	Takođe treba da navlažite testa.	Izbacite višak vode iz četkice.
	Plehovi su lepljivi.	Malo nauljite plehove pre stavljanja testa.
Mali hlebovi nisu dovoljno zapečeni.	Zaboravili ste četkicom da navlažite testo pre pečenja.	Budite oprezniji kod sledećeg pokušaja.
	Suviše ste pobrašnili male hlebove tokom oblikovanja.	Pre pečenja dobro ih navlažite četkicom i vodom.
	Okolna temperatura je previsoka (preko + 30°C).	Upotrebite hladniju vodu (otprilike 10 do 15°C) i/ili nešto manje kvasca.

Ne postizete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Mali hlebovi nisu dovoljno porasli.	Zaboravili ste dodati kvasac u smesu/nema dovoljno kvasca.	Sledite uputstvo iz recepta.
	Kvascu je možda istekao rok.	Proverite DLUO (datum do kojeg je najbolje upotrebiti proizvod).
	U smesi je premalo vode.	Proverite smesu ili dodajte vodu ako je brašno suviše upija.
	Mali hlebovi su suviše tvrdi i raskomadali su se tokom pečenja.	Ne obrađujte testo predugo tokom oblikovanja.
Testo je suviše mekano.		
Mali hlebovi su previše narasli.	Suviše kvasca.	Stavite manje kvasca.
	Suviše su previše narasli.	Malo poravnajte male hlebove kada ih stavljate na plehove.
Urezi u testu nisu otvoreni.	Testo je lepljivo: sipali ste suviše vode u smesu.	Ponovite oblikovanje malih hlebova i malo pobrašnite ruke, ali ne i testo i radnu ploču.
	Sečivo nije dovoljno oštro.	Upotrebite priloženo sečivo ili, kao što je predviđeno, vrlo oštar nož sa sitnim zupcima.
	Vaši urezi su premali.	Zarežite brzim pokretom, bez zadržke.
Urezi se zatvaraju ili se ne otvaraju tokom pečenja.	Testo je suviše lepljivo: sipali ste suviše vode u smesu.	Proverite smesu i dodajte brašno ako dovoljno ne upija vodu.
	Površina testa nije bila dovoljno čvrsta tokom oblikovanja.	Ponovite tako da više razvlačite testo u trenutku kada se okreće oko palčeva.
Tokom pečenja testo se kida na stranama.	Nedovoljna dubina ureza u testu.	Pogledajte stranu 215 sa idealnim oblikom ureza.

10 VODIČ ZA REŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

PROBLEMI	REŠENJA
Lopaticе za mešanje ostaju zaglavljene u posudi za hleb.	• Ostavite da se navlaže pre nego ih izvadite.
Lopaticе za mešanje ostaju zaglavljene u hlebu.	• Upotrebite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za mešanje, da biste hleb izvadili iz posude (strana 203).
Nakon pritiska na taster  , ništa se ne događa.	• Kućna pekara je pregrejana. Sačekajte 1 sat pre pokretanja 2. ciklusa (šifra greške E01). • Programiran je odloženi start.
Nakon pritiska na taster  , motor se okreće, ali testo se ne meši.	• Posuda za hleb nije pravilno postavljena. • Nema lopatica za mešanje ili su loše postavljene.
Nakon odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	• Zaboravili ste da pritisnete taster  nakon programiranja odloženog starta. • Kvasac je došao u dodir sa solju i/ili vodom. • Nema lopatica za mešanje.
Miris izgorelog hleba.	• Deo sastojaka je pao pored posude za hleb: ostavite da se pekara ohladi i očistite unutrašnjost aparata vlažnim sunđerom bez sredstva za čišćenje. • Testo se preliva: prevelika količina sastojaka, posebno tečnih. Poštujte količine iz recepata.

11 GARANCIJA

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

12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

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

Hrvatski

1 OPIS	220
2 SIGURNOSNE UPUTE	221
3 PRIJE PRVE UPORABE	224
4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	231
5 CIKLUSI	232
6 SASTOJCI	233
7 PRAKTIČNI SAVJETI	237
8 PRIPREMA I IZRADA INDIVIDUALNIH PECIVA	238
9 RECEPTI	240
10 VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA	245
11 JAMSTVO	245
12 OKOLIŠ	245

str.



1 OPIS

1. Posuda za kruh
2. Lopatice za miješenje
3. Poklopac s otvorom za nadgledanje
4. Upravljačka ploča
 - a. Zaslon
 - a1. Pokazivač oblikovanja kruha
 - a2. Prikaz programa
 - a3. Razina tamnjenja
 - a4. Odgođeno programiranje
 - a5. Prikaz vremena pečenja
 - b. Izbor programa
 - c. Odabir težine
 - d. Tipka za podešavanje odgođenog početka rada i vremena potrebnog za programe 7 i 15
 - e. Signalno svjetlo – svijetli kad je uređaj uključen
 - f. Tipka za uključenje/isključenje

- g. Odabir razine tamnjenja
5. Postolje za pečenje
6. 2 neprianjajuća kalupa za baguette peciva
7. 2 neprianjajuća kalupa za pečenje štruca

Pribor:

8. Nož za zarezivanje
9. a. Velika mjerna žlica
- b. Mala mjerna žlica
10. Kuka za vađenje lopatica za miješenje
11. Kist
12. Mjerna posuda



2 SIGURNOSNE UPUTE VAŽNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi s timerom ili upravljačkim sustavom koji nije njegov sastavni dio.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kućnoj uporabi. Jamstvo ne pokriva uporabu uređaja:
 - U kuhinjama namijenjenim osoblju u dućanima, uredima i drugim radnim okruženjima,
 - U seoskim domaćinstvima,
 - U hotelima, motelima i drugim smještajnim kapacitetima, od strane gostiju,
 - U smještajnim kapacitetima koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, psihičkih ili mentalnih sposobnosti osim ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ih je ista upoznala s uputama za uporabu. Djecu se mora nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Ako je priključni vod oštećen, mora biti zamjenjen od strane ovlaštenog Tefal servisa (vidi popis u jamstvenom listu), kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj smiju rabiti djeca stara 8 i više godina te osobe sa smanjenom fizičkom, osjetilnom ili mentalnom sposobnošću, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili im se daju upute za rad s uređajem na siguran način te razumiju s

time povezane opasnosti. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

Uređaj i njegov priključni vod držite izvan dosega djece koja su mlađa od 8 godina.

- Ovaj aparat namijenjen je kućnoj uporabi u zatvorenim prostorijama i samo na nadmorskoj visini ispod 4.000 m.
- Oprez: opasnost od ozljeda uslijed nepropisne uporabe aparata.
- Oprez: nakon uporabe na površini grijača zadržava se toplina.
- Aparat se ne smije uranjati u vodu niti druge tekućine.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

U posudi za kruh:

- Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1500 g.
- Ne rabite više od 930 g brašna i 15 g kvasca.

Na pločama za baguette:

- Nemojte pripremati više od 450 g tijesta u jednom navratu.
- Nemojte koristiti više od 280 g brašna i 6 g kvasca tijekom jedne pripreme.
- Dijelove koji dolaze u dodir s hranom očistite krpom ili vlažnom spužvom.

- Pažljivo pročitajte upute prije prve uporabe Vašeg uređaja: proizvođač se oslobađa svake odgovornosti ukoliko se kupac ne pridržava navedenih uputa.
- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, okolišu...).
- Rabite uređaj na stabilnoj radnoj površini daleko od vode. Ni u kojem slučaju ne rabite uređaj na ugrađenim kuhinjskim elementima.
- Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže. Svaka greška kod priključivanja poništava jamstvo. Uređaj obavezno priključite na uzemljenu utičnicu. Zbog vaše sigurnosti je neophodno da uzemljenje odgovara važećim propisima u vašoj zemlji. Ukoliko nemate uzemljenu utičnicu, morate prije priključka uređaja obavezno zatražiti od ovlaštenog električara da vaše instalacije dovede u propisano stanje.
- Uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa proizvođača svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Isključite uređaj nakon prestanka uporabe te prije čišćenja.
- Nemojte rabiti uređaj ako je:
 - Priključni vod oštećen ili nespravan
 - Ako je uređaj pao na pod i pritom pokazuje vidljiva oštećenja ili neispravno radi.U takvom slučaju obratite se Tefal-ovom ovlaštenom servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja uređaja mora obaviti Tefal ovlašten servis (vidi popis u jamstvenom listu).
- Nikada ne uranjajte uređaj, priključni vod ili utičnicu u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
- Priključni vod mora biti izvan dohvata djece.
- Priključni vod nikad ne smije biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, izvorom topline ili s oštrim rubovima.
- Ne pomičite uređaj dok je u radu.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tijekom i odmah nakon završetka pečenja. Prozor može biti vrlo vruć.**
- Ne isključujte uređaj iz struje povlačenjem za priključni vod.
- Isključivo upotrebljavajte ispravan produžni priključni vod koji je priključen na uzemljenu utičnicu i čiji kraj odgovara priključnom vodu uređaja.
- Ne stavljajte uređaj na drugi uređaj.
- Ne rabite uređaj kao izvor topline za grijanje.
- Ne rabite uređaj za pripremu nikakve druge hrane osim kruha i džema.
- Ne stavljajte papir, tkaninu, plastiku ili karton u uređaj niti na njega.
- Ukoliko se bilo koji dio uređaja slučajno zapali, ne pokušavajte vatru ugасiti vodom. Isključite uređaj iz struje i s vlažnom krpicom ugасite vatru.
- Zbog vlastite sigurnosti, rabite samo pribor i rezervne dijelove od Tefal-a koji odgovaraju vašem uređaju.
- **Na kraju programa uvijek rabite kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili druge vruće dijelove uređaja. Tijekom uporabe, uređaj se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite oprezni, para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Pri uporabi programa 14 (džem, kompot) pripazite na vruća isparavanja i prskanje prilikom otvaranja poklopa.**
- Izmjerena buka koju proizvodi ovaj uređaj je 69 dBA.



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

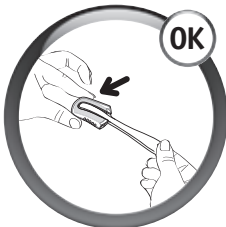
- ① Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.
- ➡ Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

3 PRIJE PRVE UPORABE



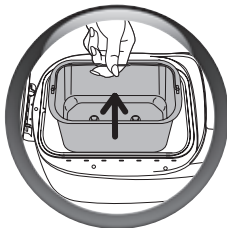
1. ODMATANJE

- Odmotajte svoj uređaj, sačuvajte jamstveni list i pažljivo pročitajte uputu za uporabu prije prve uporabe uređaja.
- Postavite uređaj na čvrstu podlogu. Uklonite svu ambalažu, naljepnice i različit pribor unutar i izvan uređaja.



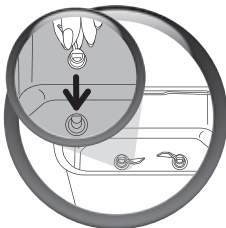
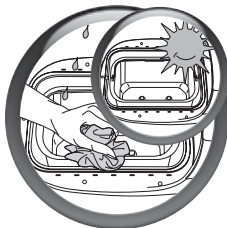
Upozorenje

- Ovaj je pribor (nož za zarezivanje kruha) vrlo oštar. Oprezno njime rukujte.



2. PRIJE UPORABE UREĐAJA

- Uklonite posudu za pečenje povlačeći ručku prema gore.

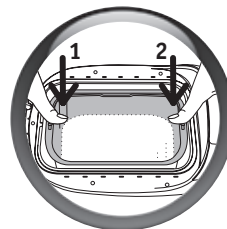
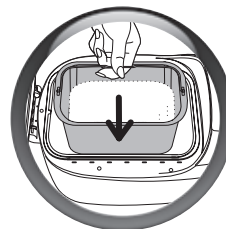


3. ČIŠĆENJE POSUDE

- Posudu uređaja očistite mokrom krpom. Dobro osušite. Prilikom prve uporabe može se širiti blagi miris.
- Namjestite mješalice.

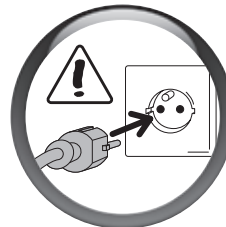


Tijesto se bolje mijesi ako su lopatice za miješenje postavljene jedna nasuprot drugoj.



4. ZAPOČINITE S RADOM

- Uklonite posudu za kruh.
- Pritisnite posudu s jedne, zatim s druge strane, kako bi nalegla na spone, a kopčice se dobro zakopčale s obje strane.



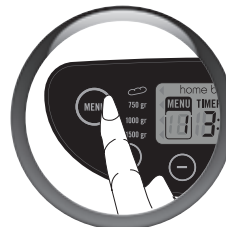
- Odmotajte priključni vod i spojite ga na uzemljenu električnu utičnicu.
- Nakon zvučnog signala, program 1 i srednja razina tamnjenja se prikazuje.









Da biste upoznali svoj pekač kruha predložimo pripremu OSNOVNOG KRUHA, za vaš prvi kruh. Vidi upute za "OSNOVNI KRUH" na 226. stranici.



5. ODABERITE PROGRAM (POGLEDAJTE TABLICU NA SLJEDEĆOJ STRANICI)

- Za svaki se program na zaslonu pojavljuju prethodno definirane postavke. Stoga ručno trebate odabrati željene postavke.
- Izbor jednog programa pokreće slijed etapa koje se automatski odvijaju jedna za drugom.



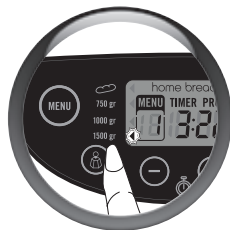
- Pritisnite na tipku "menu" koja vam omogućuje odabir određenog broja različitih programa. Uzastopno pritisnite tipku "menu".
- Vrijeme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na zaslonu.

DODACI	RASPOLOŽIVI PROGRAMI	OPIS
 PECIVA		
Kako bismo vam pomogli u pripremi peciva koja odgovaraju programima od 1 do 6, prilažemo dopunski vodič za izradu kruha pomoću vašeg pekača. Kruh se priprema u nekoliko etapa, a ciklus pečenja slijedi nakon miješenja.		
	1. Fino pecivo i baguette	Pomoću programa za izradu baguette-a možete sami ispeći fina hrskava peciva.
	2. Talijanski kruh	Pomoću drugog programa možete ispeći najpoznatiji talijanski kruh s mekom i prozračnom sredinom koja ga čini odličnim izborom za male sendviče.
	3. Štangica	Pomoću programa za štangice možete prema receptu pripremiti vrlo tanke, duguljaste i suhe kruščiće.
	4. Pogača	Program 4 je prilagođen pripremi niskog kruha s vlažnom i prozračnom sredinom, poput turskih lepinja, što je odlična osnova za sendviče.
	5. Hamburger pecivo	Program 5, idealan je za 8 bijelih peciva, okruglih i mekanih, lagane teksture.
	6. Slatko pecivo i baguette	Pomoću programa 6 peku se slatka peciva, čije tijesto nije jako gusto, poput poznatih španjolskih ensaimada.
	7. Pečenje kruščića	Program 7 omogućava podgrijavanje i pečenje u vremenu od 10 do 35 minuta svih kruhova iz programa od 1 do 6. Mogućnost podešavanja u petminutnim razmacima. Pekač kruha ne smije biti ostavljen bez nadzora pri korištenju programa 7.
		Za prekidanje ciklusa prije njegova kraja, ručno zaustavite program dugim pritiskom na tipku  . Program 7 nudi samo 2 razine tamnjenja : - Visoko: za kisela tijesta - Nisko: za slatka tijesta Za prilagodbu boje kore, promijenite vrijeme pečenja.
 KLASIČNI KRUHOVI		
	8. Osnovni kruh	Program 8 dopušta pripremu prema većini recepata za bijeli kruh s pšeničnim brašnom.
	9. Francuski kruh	Program 9 odgovara receptu za tradicionalni bijeli, prozračniji francuski kruh.
	10. Integralni kruh	Odaberite program 10 kada koristite brašno za kruh od cjelovitih žitarica.
	11. Slatki kruh	Program 11 je prilagođen receptima koji sadržavaju više masnoća i šećera. Koristite li već pripremljena tijesta za briose ili mliječni kruh, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g tijesta.

	12. Super brzi bijeli kruh	Program 12 je posebno razrađen za pripremu prema receptima za BRZI kruh, koji ćete naći u knjižici recepata uz vaš uređaj. Za ovaj recept, voda treba biti na temperaturi od maksimalno 35°C.	
	13. Kruh bez glutena	Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, ozimi pir, itd...). Posudu za kruh treba sustavno čistiti kako bi se izbjegla opasnost od onečišćenja s drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uvjerite se da i kvasac koji koristite također ne sadržava gluten. Gustoća bezglutenskih vrsta brašna ne dopušta izradu optimalnog tijesta. Stoga je, prilikom miješenja, potrebno izgladiti rubove tijesta pomoću mekane plastične lopatice. Kruh bez glutena bit će gušći i svjetliji nego običan kruh. Da biste prilagodili boju kore, jednostavno promijenite vrijeme pripreme.	
	14. Kruh bez soli	Smanjenom potrošnjom soli smanjuju se opasnosti o obolijevanja od bolesti srca i krvnih žila.	
	15. Pečenje štruca	Program za pečenje dopušta samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, s time da je podešavanje moguće u desetminutnim razmacima uz svjetlu, srednju ili tamnu razinu tamnjenja. Možete ga izabrati samog i rabiti: a) zajedno s programom za dizana tijesta, b) za podgrijavanje već pečenog i ohlađenog kruha ili da biste njegovu koru učinili hrskavijom, c) za završetak pečenja u slučaju duljeg nestanka struje za vrijeme jednog ciklusa pečenja kruha. Ovaj program ne dopušta pečenje pojedinačnih kruhova. Pekač kruha ne smije biti ostavljen bez nadzora pri korištenju programa 15. Za prekidanje ciklusa prije njegova kraja, ručno zaustavite program dugim pritiskom na tipku  .	
		16. Krušno tijesto	Program za dizana tijesta ne predviđa pečenje. Odgovara programu za miješenje i dizanje bilo kojeg dizanog tijesta. Npr.: tijesto za pizzu.
		17. Tjestenina	Program 17 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za nedizana tijesta. Npr.: tjestenina, rezanci.
	18. Kolač	Program 18 omogućava pripremu slastica i kolača s praškom za pecivo. Za ovaj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.	
	19. Džem	Program 19 automatski kuha džem u posudi. Potrebno je izvaditi koštice i grubo narezati voće.	

Pažnja: za najbolje rezultate pri izradi bečkih baguetta, slijedite ovaj redoslijed dodavanja sastojaka:

- Hladna voda izravno iz hladnjaka
- djelomično obrano mlijeko izravno iz hladnjaka
- Ohlađeno brašno
- Vrećice pripravka
- Vrećice kvasca
- Narezani maslac izravno iz hladnjaka



6. ODABERITE TEŽINU KRUHA

- Težina kruha se podešava po prethodno definiranim postavkama na 1.500 g. Navedena težina je indikativna.
- **Za preciznije podatke, pogledajte detalje receptata.**
- **Nema mogućnosti postavljanja težine za programe od 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

Za programe 1 to 6, možete odabrati sljedeće težine:

- Približno 400 g za 1 smjesu (2 do 4 peciva), **pali se svjetlosni signal nasuprot 750 g.**
- Približno 800 g za 2 smjese (4 do 8 peciva), **pali se svjetlosni signal nasuprot 1500 g.**
- Pritisnite tipku da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Pali se signalno svjetlo naspram odabrane težine.



7. ODABIR RAZINE TAMNJENJA KRUHA

- Razina tamnjenja kruha podešava se na srednju razinu prema prethodno definiranim postavkama.
- Nema mogućnosti podešavanja tamnjenja u programima 16, 17, 19. Postoji mogućnost odabira tri razine: NISKO/ SREDNJE/VISOKO
- Da bi se promijenila prethodna postavka podešenja, pritisnite tipku dok se ne upali signalno svjetlo naspram odabrane postavke.



8. ZAPOČNITE PROGRAM

- Za započinjanje odabranog programa, pritisnite tipku . Pali se signalno svjetlo koja pokazuje da uređaj radi uz treperenje 2 točke pokazatelja vremena pečenja - FIG.11. Program započinje. Na zaslonu se prikazuje vrijeme trajanja programa. Etape se automatski smjenjuju jedna za drugom.

9. KORISTITE PROGRAM S ODGOĐENIM POČETKOM RADA

- **Možete programirati pečenje s odgođenim početkom pečenja, do 15 sati unaprijed. Timer nije dostupan kod programa 7, 12, 15, 16, 17, 18 i 19.**

Ova faza se odvija nakon odabira programa, razine tamnjenja i težine.

Prikazuje se vrijeme programa. Izračunajte vremensku razliku između pokretanja programa i vremena kada želite da bude gotovo. Uređaj automatski uključuje trajanje programa ciklusa. Koristite tipke i prikazat će se izračunato vrijeme (prema gore i prema dolje). Brzim pritiskom dodajete 10 minuta u koracima. Držeći pritisnutim dulje, dodajete 10 min kontinuirano.

Primjer 1: sada je 20:00 sati i želite da vaš kruh bude spreman u 7:00 ujutro. Programirajte 11 sati pomoću tipke i . Pritisnite tipku . Zvučni signal se emitira.

PROG se prikazuje i dvije točkice na timeru bljeskaju. Odbrojavanje počinje. Pilot lampica zasvijetli.

Ako pogriješite ili želite promijeniti vremensku postavku, pritisnite i držite tipku dok se emitira zvučni signal. Zadano vrijeme se prikazuje.

Započnite ponovno.

Primjer 2: U slučaju baguette programa 1, sada je 08:00 i želite da vaši bagueti budu spremni u 19:00 h. Programirajte 11 sati pomoću i tipke. Pritisnite START / STOP tipku.

Zvučni signal se emitira. PROG se prikazuje i dvije točkice na timeru bljeskaju. Odbrojavanje počinje. Pilot lampica zasvijetli. Ako pogriješite ili želite promijeniti vremensku postavku, pritisnite tipku i držite dok se ne emitira zvučni signal. Zadano vrijeme se prikazuje. Započnite ponovno .

NAPOMENA: trebate planirati oblikovanje baguette 47 min. prije kraja vremena kuhanja (tj. u 18:13) ili, ako pripremate dvostruku smjesu, 2X47 min. prije kraja vrijeme kuhanja (tj. na 17:26).


Za pripremu ostalih programa peciva, vidjeti tablicu s vremenima pripreme na str. 235. Vrijeme oblikovanja za pojedine programe peciva nije uključeno u izračun odgođenog početka vremena.

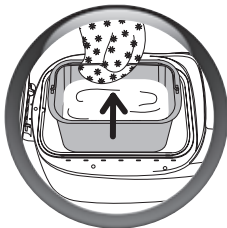
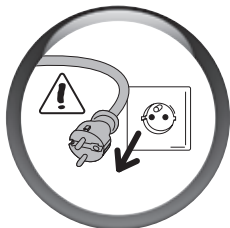
Neki sastojci su kvarljiviji. Nemojte rabiti odgođeni start za recepte koji sadrže: svježe mlijeko, jogurt, sir ili svježe voće.

U programu odgođenog starta, tihi mod se automatski aktivira.



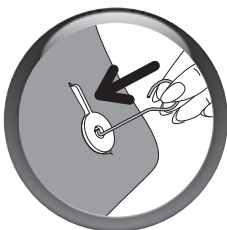
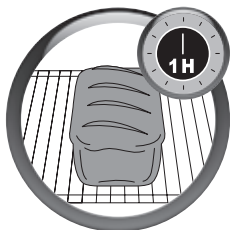
10. ZAUSTAVITE PROGRAM

- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na zaslonu se pokazuje 0:00. Čuje se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svjetla koje pokazuje da uređaj radi.
- Za zaustavljanje programa u tijeku ili poništenje programiranog odgođenog početka rada, 5 sekundi držite potisnutu tipku .



11. IZVADITE KRUH IZ POSUDE (Ova se etapa ne odnosi na «Peciva»)

- Na kraju ciklusa pečenja isključite pekač kruha.
- Izvadite kalup povlačenjem ručke prema gore. Uvijek rabite rukavice jer su ručka i unutarnja strana poklopca vruće.



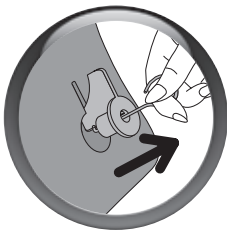
- Izvadite još vruć kruh iz kalupa i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.
- Može se dogoditi da lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u kruhu prilikom vadenja iz kalupa. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vadenje lopatica, na sljedeći način:

> kad je kruh izvađen iz kalupa, položite ga još toplog na bok i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,

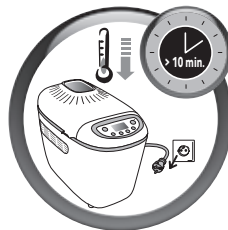
> umetnite kuku za vadenje lopatica u osovinu lopatice za miješenje i blago povucite kako biste je uklonili.

> ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za miješenje,
> podignite iznova kruh i ostavite ga da se hladi na rešetki.

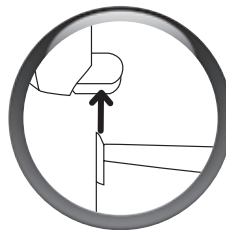
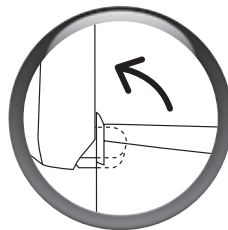
- Kako bi se očuvao neprianjajući sloj na posudi, ne rabite metalne predmete za vadenje kruha iz kalupa.



4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Izvadite priključni vod uređaja iz utičnice i ostavite da se uređaj ohladi tako što ćete odignuti poklopac.
- Odvojite poklopac ukoliko trebate preokrenuti uređaj.
- Vlažnom spužvom očistite vanjsku i unutarnju stranu uređaja. Dobro osušite.
- Operite vrućom vodom i sapunicom posudu za kruh, lopatice za miješenje, postolje za pečenje i neprianjajuće kalupe.
- Ako lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u posudi, namočite ih na 5 do 10 minuta.



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



- Niti jedan dio uređaja nije podoban za pranje u perilici posuđa.
- Ne koristite sredstva za čišćenje u kućanstvu, abrazivna sredstva za čišćenje niti alkohol. Rabite mekanu i vlažnu krpu.
- Ne uranjajte tijelo uređaja ili poklopac u vodu niti druge tekućine.
- Ne spremajte postolje za pečenje, kao ni neprianjajuće kalupe u posudu kako ne biste oštetili neprianjajući sloj.

5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA KRUHA

Tablica na stranicama 234, 235 i 236 opisuje cikluse programa.

Miješenje Miješenjem se oblikuje struktura tijesta kako bi se ono bolje dignulo.	> Mirovanje Omogućava tijestu da se opusti kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja.	> Dizanje Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje što rezultira dizanjem tijesta i stvaranjem arome.	> Pečenje Pretvara tijesto u ukusni kruh s mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	> Održavanje topline Na ovaj se način kruh, nakon pečenja, održava toplim. Međutim, preporučuje se izvaditi kruh iz posude čim prijede.
--	---	---	---	---

Miješenje:



Tijekom ovog ciklusa, osim u programima 7, 13, 15, 17 i 19, imate mogućnost dodavati sastojke: suho voće, masline, kockice slanine, itd... Vrijeme kad možete započeti s dodavanjem sastojaka bit će označeno zvučnim signalima. Pripazite da ne dodajete više sastojaka nego što je propisano u receptima. Također, pazite da vam sastojci ne padnu pored posude za kruh.

Dok su navedeni programi u tijeku, pritisnite tipku MENU jednom kako biste saznali koliko vremena je ostalo do signala "Dodaj sastojke". Za programe 1 do 6, pritisnite tipku MENU dva puta kako biste saznali koliko vremena preostaje do oblikovanja peciva.



Pogledajte u tablicu sažetaka za određivanje vremena pripreme i stupac "Prikazano vrijeme u trenutku signala za sastojke". U ovom je stupcu navedeno vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu vašeg uređaja kada se oglase zvučni signali. Da biste precizno znali kada će se oglašiti zvučni signali, dovoljno je odbiti vrijeme iz stupca "Prikazano vrijeme u trenutku signala za sastojke" od ukupnog vremena pečenja.

Npr.: "Prikazano vrijeme u trenutku signala za sastojke" = 2:51 i "Ukupno vrijeme" = 3:13, dakle, sastojci mogu biti dodani nakon 22 minute.

Održavanje topline: za programe 1 do 6 i 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, možete ostaviti smjesu u uređaju. Jednosatni ciklus održavanja topline automatski se pokreće nakon pečenja. Programi 7, 15, 16, 17, 19 nemaju funkciju za održavanje topline.

Na zaslonu je prikazano 0:00 za vrijeme jednosatnog držanja na toplom. Treperi signalno svjetlo koje pokazuje da uređaj radi. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima.

Na kraju ciklusa, uređaj se automatski zaustavlja nakon nekoliko zvučnih signala.

6 SASTOJCI

Masti i ulja: masti naprave kruh mekšim i ukusnijim. Previše masti usporava rast. Ako koristite maslac, pobrinite se da je hladan i narežite ga na kocke i ravnomjerno rasporedite u smjesu. Nemojte dodati topao maslac. Izbjegavajte da masnoće dolaze u dodir s kvascem jer bi masnoća mogla spriječiti da se kvasac rehidrira.

Jaja: Jaja obogaćuju tijesto, poboljšavaju boju i potiču dobar razvoj unutrašnjosti. Recepti su izračunati za jedno srednje jaje od 50 g, ako su jaja veća, dodajte manje tekućine, a ako su jaja manja morat ćete dodati malo više tekućine.

Mlijeko: možete koristiti svježe mlijeko (hladno, osim ako nije drugačije navedeno u receptu) ili mlijeko u prahu. Mlijeko također ima emulgirajući učinak koji stvara pravilne zračne stanice i stoga daje unutrašnjosti kruha dobar izgled.

Voda: Voda rehidrira i aktivira kvasac. Također hidratizira škrob u brašnu i omogućuje da se unutrašnjost kruha formira. Voda se može djelomično ili u potpunosti zamijeniti mlijekom ili drugim tekućinama. Temperatura: vidi stavku u "pripremi receptata" (str. 238).

Brašno: težina brašna značajno varira ovisno o vrsti brašna koje se rabi. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja kruha također mogu varirati. Držite brašno u hermetički zatvorenim posudama jer reagiraju na klimatske uvjete, bilo da apsorbiraju ili gube vlagu. Poželjno je da koristite kvalitetnu vrstu brašna. Dodavanje zob, mekinja, pšeničnih klica, razenih ili čak cjelovitih žitarica u tijesto, dat će kruhu težinu i neće se u potpunosti dignuti.

Rabljenje T55 brašna se preporuča, osim ako nije drugačije navedeno u receptima. Ako rabite posebne vrste mješavine brašna za kruh ili briose ili mliječni kruh, pazite da ukupna količina ne prelazi iznos od 1.000 g tijesta. Vidi preporuke proizvođača za korištenje tih mješavina. Prosijavanje brašna također utječe na rezultate: što je brašno potpunije je (tj. sadrži dio mahuna zrna pšenice, tijesto će se manje dići i kruh će biti teži.

Šećer: rabite bijeli ili smeđi šećer ili med. Nemojte rabiti šećer u kocki. Šećer hrani kvasac, daje kruhu dobar okus i poboljšava rumenilo kore.

Sol: daje kruhu okus i regulira aktivnost kvasca. Ne bi trebao doći u dodir s kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i ne raste prebrzo. On također poboljšava strukturu tijesta.

Kvasac: pekarski kvasac dolazi u nekoliko oblika: svježi u kockicama, suhi aktivni kvasac za rehidraciju ili instant suhi kvasac. Svježi ili instant kvasac trebao biti izravno bi umiješan s drugim sastojcima. Međutim, svježi kvasac možete razlomiti prstima i dodati u smjesu. Samo suhi aktivni kvasac (koji dolazi u malim lopticama) treba miješati s malo tople vode prije uporabe. Idealna temperatura je oko 35 °C, ispod toga će biti manje učinkovit, a iznad toga riskira izgubiti svoju djelatnost. Pobrinite se da se zadržite na preporučenim dozama i razmišljajte o množenju količine, ako koristite svježi kvasac (vidi tablicu ispod).

istovjetna količina / težina između suhog kvasca i svježeg kvasca:

Osušeni kvasac (cc)

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

Svježji kvasac (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodaci (orašasti plodovi, masline, čokolada, itd.): možete obogatiti recepte sa svim dodacima koji vam se sviđaju, pazeci da:

- > obratite pozornost na zvučni signal za dodavanje sastojaka, osobito najviše krhkih
- > čvršće žitarice (kao što su lan ili sezam) mogu biti uključeni od samog početka miješanja
- > zamrznite čokoladu, tako da je otpornija na miješenje.
- > vrlo mokri ili jako masni sastojci moraju biti dobro ocijeđeni (npr. masline ili slanina), osušite ih na kuhinjskom papiru i lagano pospite brašnom za bolje stapanje sa smjesom i glatkoću
- > sastojci ne bi trebali biti dodani u prevelikim količinama, postoji rizik od ometanja ispravnog razvoja tijesta - držite se količina navedenih u receptima
- > dodaci neće ispadati iz posude za pečenje

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SMJESE (sati)	PEČENJE 2. SMJESE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	01:02	
	750*	3	02:12				-	01:49	
1500**	03:19		01:07	01:07	02:56				
750*	01:50		-	01:27					
2	1500**	1	02:25	01:15	00:35	-	02:02	01:00	
	750*		01:55			-	01:32		
	1500**	2	02:35			00:40	02:12		
	750*		02:00			-	01:37		
	1500**	3	02:45			00:45	00:45		02:22
750*	01:57		-	01:29					
1500**	02:29		00:37	00:37	02:01				
3	750*	1	02:02	01:20	00:42	-	01:34	01:00	
	1500**		02:44			00:42	02:16		
	750*	2	02:07			-	01:39		
	1500**		02:54			00:47	00:47		02:26
	750*	3	01:03			-	00:45		
1500**	01:31		00:28	00:28	01:13				
750*	01:08		-	00:50					
4	1500**	1	01:41	00:35	00:33	-	01:23	01:00	
	750*		01:13			-	00:55		
	1500**	2	01:51			00:38	00:38		01:33
	750*		01:13			-	00:55		
	1500**	3	01:51			00:38	00:38		01:33

1 NISKO
2 SREDNJE
3 VISOKO

Napomena: ukupno vrijeme ne sadrži vrijeme održavanja topline

750* = otprilike. 400 g (vidi stranu 229)

1500** = približno 800 g (vidi stranu 229)

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SMJESE (sati)	PEČENJE 2. SMJESE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)	
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00	
	1500**		02:43				-	02:15		
	750*		02:09				-	01:41		
	1500**	02:53	00:44				02:25			
	750*	2	02:14				-	01:46		
	1500**		03:03				00:49	00:49		02:35
750*	02:02		-	01:39						
6	1500**	1	02:59	01:05		00:57	00:57	02:36	01:00	
	750*		02:07				-	01:44		
	1500**		03:09				01:02	01:02		02:46
	750*	2	02:12				-	01:49		
	1500**		03:19				01:07	01:07		02:56
	750*		02:12				-	01:49		
7	-	3	0:10	-	-	-	-	0:10	-	
			0:40						0:40	

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNJENJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	PEČENJE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
8	750 g	1	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g	03:02	01:05		02:32		
	750 g	2	02:52		00:55		02:22
	1000 g		02:57		01:00		02:27
	1500 g		03:02		01:05		02:32
	750 g		03:00		01:00		02:37
1000 g	03:05		01:05	02:42			
9	1500 g	1	03:10	02:00	01:10	01:00	02:47
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g		03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:52
	750 g		03:00		01:00		02:37
	1000 g	2	03:05		01:05		02:42
	1500 g		03:10		01:10		02:47
	750 g		03:05		01:05		02:42
	1000 g		03:10		01:10		02:47
	1500 g		03:15		01:15		02:52
10	750 g	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52
	750 g		03:05		01:00		02:42
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g	2	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		3		03:05		01:00
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			

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNJEŃJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	PEĆENJE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)	
11	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
	750 g	2	03:14		00:45		02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
	750 g	3	03:14		00:45		02:50	
	1000 g		03:19		00:50		02:55	
	1500 g		03:24		00:55		03:00	
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
	750 g	2	01:28		00:45		01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
	750 g	3	01:28		00:45		01:12	
	1000 g		01:33		00:50		01:17	
	1500 g		01:38		00:55		01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-	
14	750 g	1	03:00	01:55	01:05	01:00	02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
	750 g	2	03:00		01:05		02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
	750 g	3	03:00		01:05		02:37	
	1000 g		03:05		01:10		02:42	
	1500 g		03:10		01:15		02:47	
15	750 g	1			0:10 ▼	/	/	
	1000 g		2					0:10 ▼
	1500 g							3
	750 g							
	1000 g							
	1500 g							
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/	
17	/	/	00:15	00:15	-	/	/	
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45	
19	/	/	01:30	-	01:30	/	/	

7 PRAKTIČNI SAVJETI

1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje rabite trebaju biti na sobnoj temperaturi (ukoliko nije dugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izvagati.

Tekućine mjerite pomoću isporučene mjerne posude. Rabite dvostruku žlicu za doziranje kojom, s jedne strane, možete izmjeriti sastojke u količini velike žlice, a s druge, male žlice. Nepravilno mjerenje može dovesti do nezadovoljavajućeg rezultata.

- Poštujte redoslijed pripreme:

- > Tekućine (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)
- > Sol
- > Šećer
- > Brašno, prva polovina
- > Mlijeko u prahu
- > Posebni čvrsti sastojci
- > Brašno, druga polovina
- > Kvasac

- Važno je precizno izvagati količine brašna. Zato brašno treba izvagati pomoću kuhinjske vage. Rabite aktivni suhi pekarski kvasac u vrećici. Osim ako nije drugačije navedeno u receptima, ne koristite prašak za pecivo.

Kad je vrećica s kvascem otvorena, kvasac treba biti upotrijebljen u roku od 48 sati.

- Da ne bi došlo do ometanja procesa dizanja tijesta, savjetujemo vam da stavite sve sastojke u posudu za kruh na samom početku te da izbjegavate podizati poklopac za vrijeme rada (osim ako nije drugačije navedeno). Precizno poštujte redoslijed dodavanja sastojaka i količine navedene u receptima.

Najprije se dodaju tekući, a zatim čvrsti sastojci. Kvasac ne smije doći u dodir s tekućim sastojcima, soli i šećerom.

- Priprema kruha je vrlo osjetljiva na temperaturu i vlagu. U slučaju velike vrućine, savjetuje se koristiti tekuće sastojke koji su hladniji nego što je uobičajeno. Isto tako, u slučaju hladnoće, može biti potrebno ugrijeti vodu ili mlijeko (ali nikad nemojte prijeći temperaturu od 35°C). Za najbolje rezultate, preporučujemo vam da ukupnu temperaturu držite na 60 °C (temperatura vode + temperatura brašna + temperatura zraka). Na primjer: ako je temperatura zraka u vašem domu 19 °C, pobrinite se da je temperatura brašna 19 °C a temperatura vode 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).

- Ponekad je korisno provjeriti stanje tijesta za vrijeme miješenja: tijesto treba imati oblik homogene lopte koja se dobro odlepljuje od stijenki posude.

> ako je ostalo brašna koje se nije umiješalo u tijesto, potrebno je dodati samo malo vode, > u suprotnom, trebat će eventualno dodati malo brašna.

Ove je korekcije potrebno napraviti vrlo polaganom (odjednom se može maksimalno dodati 1 velika žlica sastojka) te treba pričekati dok se ne utvrdi je li se stanje poboljšalo ili nije, prije nego se ponovno doda neki sastojak.

- Česta je pogreška misliti da će kruh dodavanjem kvasca bolje narasti. Odnosno, previše kvasca čini strukturu tijesta krhkiom, tako da će se tijesto jako dignuti te splasnuti prilikom pečenja. Možete ocijeniti u kakvom je stanju tijesto netom prije pečenja, blago ga isprobavši vršcima prstiju: tijesto treba pružati lagani otpor, a otisak prstiju treba se malo po malo povlačiti.

- Prilikom pripreme tijesta, ne treba ga predugo mijesiti, jer je moguće da ne postignete očekivani rezultat nakon pečenja.

2. UPORABA VAŠEG PEKAČA KRUHA

- U slučaju nestanka struje: tijekom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a stroj ima 7-minutnu zaštitu tijekom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen ondje gdje je stao. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja bit će izbrisana.

- Ukoliko planirate pripremiti 2 kruha zaredom, pričekaite 1 h prije nego započnete drugu pripremu. U suprotnom, bit će prikazan sljedeći kôd pogreške: E01. (osim za programe 7 i 15).

8 PRIPREMA I PEČENJE BAGUETTA (programi od 1 do 7)

Za pripremu ovog kruha potrebni su vam svi dodaci namijenjeni ovoj funkciji: 1 pladanj za pečenje baguetta (5), 2 ploče za pečenje baguetta (6-7), 1 pribor za rezanje (8) i kist za tijesto (11).

1. Kako zamijesiti tijesto i pustiti ga da naraste



- Uključite pekač.
- Nakon zvučnog signala, program 1 prikazuje se automatski.
- Odaberite razinu tamnjenja
- Ako se odlučite za pečenje u 2 serije: poželjno je da se oblikuju peciva i drže u frižideru do pečenja.
- Pritisnite tipku . Pilot zasvijetli i dvije točkice na timeru bljeskaju. Miješenje tijesta počinje, a potom se tijesto diže.



Napomena:

- Tijekom miješenja, normalno je da neki dijelovi nisu dobro izmješani. Kada je priprema završena se prebacuje na standby.
- Nekoliko akustičnih signala reći će vam kada je tijesto izmješano i kada se diglo, i pilot svjetlo također treperi. Svjetla za oblikovanje peciva su upaljena.

Nakon etapa miješenja i dizanja tijesta, trebate upotrijebiti tijesto u roku od jednog sata nakon što su se čuli zvučni signali. Nakon tog vremena, pekač kruha se iznova vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju, preporučujemo vam da koristite program 7 koji je namijenjen samo pečenju.

2. Primjer pripreme i pečenja baguetta

Za dodatnu pomoć pogledajte priloženi vodič za oblikovanje baguetta. Ondje vam otkrivamo pekarske trikove, međutim, nakon nekoliko pokušaja, vi ćete imati svoj vlastiti način rada. Bez obzira na način, rezultat je zajamčen.



- Ukonite pladanj iz uređaja.
- Pobrašnite radnu površinu.
- Premjestite tijesto iz pladnja na radnu površinu.
- Oblikujte tijesto u kuglu i nožem podijelite na 4 dijela.
- Dobit ćete 4 komada jednake težine koja će biti oblikovana u baguette.

Za lakše baguette, ostavite komade tijesta da odmaraju 10 minuta prije oblikovanja.

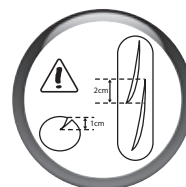
Duljina baguetta mora odgovarati pladnju (otprilike 18 cm).

Okuse možete mijenjati dodavanjem sastojaka. Navlažite komad tijesta i uvaljajte u sjemenke maka ili sezam.



- Nakon pripreme baguetta, rasporedite ih na neprianjajući pladanj.

Spoj baguetta trebao bi biti na dnu.



Za najbolje rezultate, zarezite gornji dio baguetta dijagonalno nazubljenim nožem ili uključenim priborom za rezanje, tako da dobijete otvor od 1 cm.

Možete promijeniti izgled baguetta zarezujući ga škarama cijelom duljinom.

- Rabite isporučeni kist za tijesto, obilno navlažite vrhove baguetta, izbjegavajući nakupljanje vode gomilajućim na neprianjajućim pladnjevima.
- Stavite dva neprianjajuća pladnja na isporučeno postolje
- Instalirajte postolje u pekaču umjesto pladnja
- Pritisnite tipku za ponovno pokretanje programa i započnite pečenje baguetta.

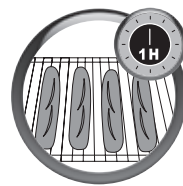
• Na kraju ciklusa pečenja, postoje dvije mogućnosti:

Kad pečete 4 baguette

- Isključite pekač. Uklonite postolje.
- Uvijek koristite rukavice jer je vrlo vruće.
- Uklonite baguette iz neprianjajućih pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na postolju

Kad pečete 8 baguetta (2x4)

- Uklonite postolje. Uvijek koristite rukavice jer je vrlo vruće.
- Uklonite baguette iz neprianjajućih pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na postolju
- Uzmite ostala četiri baguette iz hladnjaka (već opuštene i navlažene).
- Smjestite ih na ploče (pazite da se ne opečete).
- Stavite postolje u uređaj i pokrenite ponovno ciklus pečenja .
- Na kraju pečenja možete isključiti uređaj.
- Uklonite baguettee iz pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na stalku.



3. Za pomoć pogledajte knjižicu s receptima.



Za pomoć pogledajte knjižicu s receptima.



9 RECEPTI

Običan kruh (program 8)



● Razina tamnjenja > Srednja

● Težina > 1.000 g

Sastojci

Ulje > 2 velike mjerne žlice
 Voda > 325 ml
 Sol > 2 male mjerne žlice
 Sećer > 2 velike mjerne žlice
 Mlijeko u prahu >
 2,5 velike mjerne žlice
 Brašno T55 > 600 g
 Suhi kvasac
 > 1,5 mala mjerna žlica

VAŽNO: Po istom postupku, možete napraviti kruh prema drugim receptima za tradicionalne vrste kruha: francuski kruh, integralni kruh, slatki kruh, super brzi kruh, kruh bez glutena, kruh bez soli. Za to je dovoljno odabrati odgovarajući program na tipki menu.

VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

Ne postižete željeni rezultat? Ova će vam tablica pomoći da se lakše snađete.	PROBLEMI					
	Kruh previše raste	Kruh je splasnuo nakon što je jako narastao	Kruh nije dovoljno narastao	Nedovoljno zapečena korica	Kruh je sa strane zapečen, a iznutra nedovoljno pečen	Pobrašnjene strane i dno kruha
MOGUĆI UZROCI						
Dotaknuta je tipka za vrijeme pečenja				●		
Nema dovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nema dovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nema dovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nema dovoljno šećera			●			
Brašno loše kvalitete			●	●		
Sastojci nisu u dobrim odnosima (prevelika količina)	●					
Pretopla voda		●				
Prehladna voda			●			
Neprikladan program			●	●		

Fino pecivo i baguette (program 1): za 8 baguettea



Sastojci

Voda > 340 ml
Sol > 1,5 mala mjerna žlica
Brašno T55 > 560 g
Suhi kvasac >
2 male mjerne žlice

Pribor

1 postolja za pečenje (5)
2 neprijanjajuća kalupa za peciva (6)
1 nož za zarezivanje (8)
1 kist (11)



Da bi vaša baguette peciva bila mekanija, dodajte 1 veliku mjernu žlicu ulja u vaš recept. Ako želite da vaša baguette peciva imaju više boje, dodajte u sastojke i 2 mjerne žlice šećera.

1

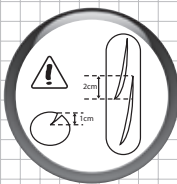
Obje faze, miješenje i dizanje tijesta, odvijaju se automatski i traju ukupno 1 sat 10 min. (25 min. za miješenje te 45 minuta za dizanje)

2

Počnite oblikovati 4 komada tijesta, a druga 4 pokrijte krpom ili plastičnom kuhinjskom folijom.



Možete mijenjati okuse tako što ćete svoja peciva obogatiti dodacima. U tu svrhu, dovoljno je navlažiti komade tijesta i uvaljati ih u sjemenke sezama ili maka.



Za optimalan rezultat, zarezite dijagonalno gornju stranu peciva običnim nožem ili nožem za zarezivanje koji je isporučen s pekačem, kako biste dobili preoz dubine 1 cm.



Možete promijeniti izgled svojih baguette peciva tako što ćete pomoću škara napraviti zarezke po čitavoj duljini krušića.

3

Pomoću kuhinjskog kista isporučenog s pekačem, obilno navlažite gornju stranu peciva, vodeći računa da se voda ne nakupi na neprijanjajućim kalupima.




VAŽNO Spoj tijesta treba ostati s donje strane.

VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA KOD PRIPREME BAGUETTE PECIVA

Ne postižete željeni rezultat? Ova će vam tablica pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Tijesto nije ravnomjerno raspoređeno.	Oblik inicijalnih pravokutnika nije pravilan ili nema istu debljinu.	Razvaljajte pomoću valjka za tijesto ako je potrebno.
Tijesto je ljepljivo; teško je oblikovati peciva.	Stavili ste previše vode. Dodali ste pretoplu vodu u smjesu.	Smanjite količinu vode. Lagano pobrašnite ruke ali ne i tijesto i radnu površinu i nastavite izrađivati peciva.
Tijesto se lomi.	Brašno nedostaje glutena.	Rabite namjensko brašno. (T 45).
	Tijesto nije fleksibilno. Oblici su nepravilni.	Ostavite da odmara 10 minuta prije oblikovanja. Izvađite komade tijesta tako da budu iste veličine.
Tijesto je kompaktno/ teško za oblikovanje.	Dodajte još vode.	Provjerite recept ili dodajte vode ukoliko se brašno nije u potpunosti apsorbiralo.
	Stavili ste previše brašna.	Oblikujte tijesto ugrubo i ostavite da odmara prije ponovnog oblikovanja. Prije miješenja dodajte malo vode.
Tijesto je previše izrađeno.	Tijesto je previše izrađeno.	Pustite da odmara prije oblikovanja. Minimalno pobrašnite radnu ploču. Oblikujte tijesto u minimalno ga izrađujući. Oblikujte tijesto u 2 faze s po 5 minuta pauze između.
		Neppravilno su postavljena na pladanj.
Peciva su se spojila i nisu dobro pečena.	Tijesto je prevedeno.	Dodajte točnu količinu tekućine. Recepti sadrže jaja težine 50 gr. Ako su jaja veća, smanjite količinu vode.
		Odaberite nižu razinu tamnjenja. Spriječite da sastojak za tamnjenje curi na pladanj.
Peciva su se zaljepila za ploču i izgorila.	Previše sastojka za tamnjenje.	Uklonite višak vode.
	Previše ste navlažili komade tijesta. Pladnjevi su ljepljivi.	Lagano nauljite pladnjeve prije nego stavite tijesto.
Peciva nisu dovoljno tamna.	Zaboravili ste ih navlažiti prije pečenja.	Obratite pozornost na sve korake.
	Stavili ste previše brašna prilikom oblikovanja. Temperatura u prostoriji je previsoka (+ 30°C).	Navlažite ih dovoljno prije pečenja. Rabite hladnu vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.

Ne postižete željeni rezultat? Ova će vam tablica pomoći da se lakše snađete.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Peciva nisu dovoljno narasla.	Zaboravili ste dodati kvasac/ nedovoljno kvasca.	Slijedite recept.
	Vaš kvasac je možda star.	Provjerite datum isteka roka trajanja.
	Receptu je potrebno više vode.	Provjerite recept ili dodajte vodu ako ju brašno previše upija.
	Prilikom oblikovanja, pecivo je previše stisnuto.	Izradite tijesto što je manje moguće tijekom oblikovanja.
	Tijesto ste previše izradili.	
Peciva su previše narasla.	Previše kvasca.	Stavite manje kvasca.
	Tijesto se previše diglo.	Malo pritisnite peciva prije nego ih stavite peći.
Zarezi u tijestu nisu se otvorili.	Tijesto je ljepljivo: stavili ste previše vode.	Lagano pobrašnite ruke i ponovno oblikujte peciva, Tijesto i radnu površinu pobrašnite što je manje moguće.
	Oštrica nije dovoljno oštra.	Rabite isporučeni pribor ili vrlo oštar nazubljen nož.
	Rezovi nisu dovoljno čvrsti.	Režite brzim pokretima, bez oklijevanja.
Rezovi se zatvaraju i ne otvaraju tijekom pečenja.	Tijesto je ljepljivo: stavili ste previše vode.	Provjerite recept ili dodajte brašna.
	Površina tijesta nije dovoljno rastegnuta tijekom oblikovanja.	Započnite ponovno, vukući tijesto više.
Tijesto se tijekom pečenja raspada na krajevima.	Zarez na tijestu nije dovoljno dubok.	Vidi stranicu 242 za idealan oblik zarez a

10 VODIČ ZA OTKLANJANJE TEHNIČKIH POTEŠKOĆA

PROBLEMI	RJEŠENJA
Lopaticice za miješenje ostaju zaglavljene u posudi za kruh.	• Ostavite da se namoče prije nego ih izvadite.
Lopaticice za miješenje ostaju zaglavljene u kruhu.	• Uporabite pribor, odnosno kuku za vađenje lopaticica za miješenje, kako biste kruh izvadili iz posude (stranica 230).
Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne događa.	• Uređaj je prevruć. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa (šifra greške E01). • Programiran je odgođeni start.
Nakon pritiska na tipku  , motor se okreće, ali tijesto se ne mijesi.	• Posuda za kruh nije pravilno postavljena. • Nema lopaticica za miješenje ili su loše postavljene.
Nakon odgođenog početka rada, kruh nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	• Zaboravili ste pritisnuti tipku  nakon programiranja odgođenog početka rada. • Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom. • Nema lopaticica za miješenje.
Miris izgorenog kruha.	• Dio sastojaka je pao pokraj posude za kruh: ostavite da se pekač ohladi i očistite unutrašnjost uređaja s vlažnom spužvom bez sredstva za čišćenje. • Tijesto se prelijeva: prevelika količina sastojaka, posebno tekućih. Poštujte količine iz recepta.

11 JAMSTVO

- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu. U slučaju profesionalne, neprimjerene ili upute koja nije u skladu s uputama za uporabu, proizvođač se oslobađa odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Pročitajte pažljivo upute za uporabu prije prve uporabe vašeg uređaja: uporaba koja nije sukladna uputama za uporabu oslobađa tvrtku Tefal svake odgovornosti.

12 ZAŠTITA OKOLIŠA

- Sukladno zakonima i propisima koji su na snazi, svaki neispravan uređaj treba biti trajno proglašen neuporabivim: iskopčajte iz struje i prerežite priključni vod prije nego bacite uređaj.

Polski

1 OPIS	247
2 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	248
3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	252
4 CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE	259
5 PROGRAMY	260
6 SKŁADNIKI	261
7 PORADY PRAKTYCZNE	265
8 PRZYGOTOWANIE I WYKONANIE WYPIEKÓW Z WŁASNYCH PRZEPISÓW	266
9 PRZEPISY	268
10 WSKAZÓWKI ODNOŚNIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH	273
11 GWARANCJA	273
12 ŚRODOWISKO	273

strona



1 OPIS

1. Forma
2. Mieszadła
3. Pokrywka ze szklanym okienkiem
4. Tablica wskaźników
 - a. Wyświetlacz
 - a1. Wskaźnik wyrabiania ciasta na bagietki
 - a2. Program
 - a3. Poziom przyrumienienia
 - a4. Programowanie z opóźnionym startem
 - a5. Wyświetlacz czasu
 - b. Wybór programów
 - c. Dobór wagi
 - d. Przyciski opóźnionego startu i regulacji czasu pieczenia dla programów 7 i 15
 - e. Wskaźnik sygnalizacji pracy
 - f. Przycisk rozpoczęcie/zatrzymanie
 - g. Dobór poziomu przyrumienienia

5. Stojak na foremki
6. Dwie foremki z powłoką nieprzywierającą do pieczenia bagietek.
7. Dwie foremki z powłoką nieprzywierającą, do pieczenia chleba wg własnej receptury

Aksesoria:

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



2 ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA WAŻNE WSKAZÓWKI

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących warunkach, nieobjętych gwarancją:
 - kąciki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach profesjonalnych,
 - domki letniskowe/działki
 - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
 - obiekty typu "pokoje gościnne".
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, percepcyjne lub umysłowe są w jakimś stopniu ograniczone ani przez osoby, które nie mają doświadczenia w używaniu tego typu urządzeń lub nie mają odpowiedniej wiedzy, chyba że została im zapewniona właściwa opieka albo zostały odpowiednio przeszkolone odnośnie jego stosowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na inny kabel lub specjalny zestaw, który można zakupić u producenta lub w punkcie serwisowym.

- Urządzenie nie powinno być użytkowane przez dzieci poniżej 8 roku życia, oraz osoby które są upośledzone fizycznie lub umysłowo, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być przeprowadzana przez dzieci poniżej 8 roku życia, chyba że są one nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci poniżej 8 lat.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz budynku i na wysokości poniżej 4000 m.
- Ostrożnie: niewłaściwe używanie urządzenia grozi urazem.
- Ostrożnie: po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub innym płynie.

- Nie przekraczać ilości produktów podanych w przepisach.

W formie do chleba:

- Nie przekraczać maksymalnej masy całkowitej ciasta - 1500 g,
- Nie przekraczać maksymalnych mas: dla mąki - 930 g oraz dla drożdży - 15 g.

W blachach do bagietek:

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

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

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



Chrońmy środowisko naturalne!

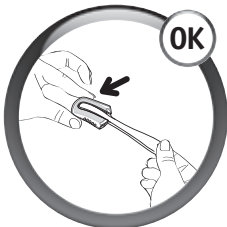
- ① Urządzenie zawiera wiele materiałów, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
- ➡ Należy je oddać do punktu odbioru odpadów w celu odzyskania surowców wtórnych.

3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



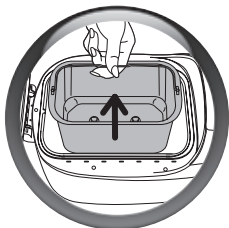
1. ROZPAKOWANIE

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



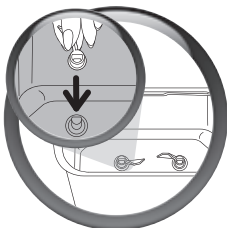
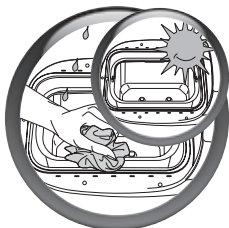
Ostrzeżenie

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



2. PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

- Wyjąć formę z wypiekacza przez pociągnięcie rączki.

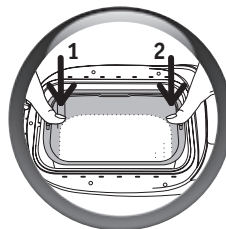
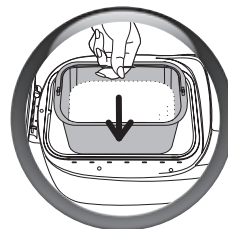


3. CZYSZCZENIE FORMY

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

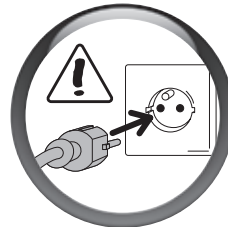


Mieszanie jest skuteczniejsze, jeżeli mieszadła są ustawione naprzeciwko siebie.



4. ROZRUCH

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



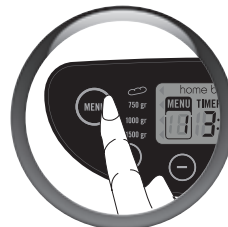
- Rozwinąć przewód i podłączyć do gniazdka z uziemieniem.
- Po sygnale automatycznie wyświetla się program 1 oraz średnie przyrumenienie.









W celu zapoznania się z urządzeniem zalecane jest najpierw wypróbowanie przepisu na **CHLEB PODSTAWOWY**. Patrz „PROGRAM CHLEB PODSTAWOWY” strona 254.



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

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



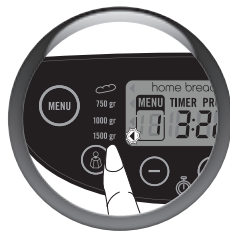
- Naciśnięcie przycisku „menu” pozwala wybrać pewną liczbę różnych programów. W celu wyświetlenia ich od 1 do 19 należy sukcesywnie naciskać przycisk „menu”.
- Automatycznie wyświetli się czas odpowiadający wybranemu programowi.

AKCESORIA	PROGRAMY DOSTĘPNE w MENU	WŁAŚCIWOŚCI
 BULECZKI ORAZ CHLEB NIESTANDARDOWY		
		Aby umożliwić Państwu przygotowanie bułeczek oraz chleba niestandardowego według przepisów odpowiadających programom 1-6, dołączyliśmy uzupełniający przewodnik wyrabiania chleba w wypiekaczu. Wytworzenie tych chlebów przebiega w wielu etapach, a faza pieczenia następuje po fazie przygotowania chlebów.
	1. Bagietka	Program 1 Bagietka pozwala upiec własne bagietki i małe chlebki o chrupiącej skórce.
	2. Ciabatta	Program 2 pozwala przygotować najbardziej znany we Włoszech chleb o miękkim i napowietrzonym wnętrzu, będący wspaniałą podstawą do robienia małych kanapek.
	3. Gressin	Program 3 Gressin pozwala wykonać małe, bardzo cienkie chlebki, wydłużone i suche (paluski).
	4. Chleb płaski	Program 4 jest dostosowany do produkcji chlebów płaskich, o wilgotnym i napowietrzonym wnętrzu typu turecka Pita, będącymi wspaniałą podstawą do przygotowywania kanapek.
	5. Sandwich	Program 5 jest idealny do przygotowania 8 małych, białych, okrągłych i miękkich bułeczek o lekkiej konsystencji.
	6. Stodka bułeczka	Program 6 umożliwia wyrób małych słodkich chlebków o lekkiej konsystencji typu ensaimadas, bardzo znanych w Hiszpanii.
	7. Pieczenie małych bułeczek	Program 7 pozwala podgrzać i upiec w ciągu 10 do 35 min wszystkie chleby z programów 1-6. Jego regulacja następuje odcinkami 5 minutowymi. Wypiekacz chleba nie może być pozostawiony bez nadzoru podczas włączonego programu 7. Aby wyłączyć cykl pieczenia przed końcem należy ręcznie zatrzymać program poprzez przedłużone przytrzymanie przycisku  . Program 7 posiada tylko 2 pozycje przyrzymienia: - mocny: dla wypieków słonych - słaby: dla wypieków słodkich W celu dostosowania koloru wypieku należy zmienić czas pieczenia.
 CHLEBY KLASYCZNE		
	8. Chleb podstawowy	Program 8 pozwala zrealizować większość przepisów na pieczywo białe przy użyciu mąki pszennej.
	9. Chleb francuski	Program 9 odpowiada przepisowi na biały chleb francuski tradycyjny, pełen pęcherzyków.
	10. Chleb pełnoziarnisty	Program 10 służy do przygotowania chleba z mąki pełnoziarnistej.
	11. Chleb słodki	Program 11 jest przystosowany do przepisów, które zawierają więcej tłuszczu i cukru. Przy korzystaniu z gotowych mieszanek nie należy przekraczać 1000 g ciasta końcowego. Zalecane jest przyrzymienie CLAIR przy realizacji, po raz pierwszy, przepisu na brioszkę.


	12. Chleb szybki	Program 12 odpowiada przepisowi na chleb szybki, którego receptura łączy się z dołączonymi przepisami. Woda użyta do tego przepisu może mieć maksymalną temperaturę równą 35°C.
	13. Chleb bezglutenowy	Program 13 jest przeznaczony dla osób nietolerujących glutenu (chorych na celiakię), który występuje w wielu zbożach (pszenica, owies, żyto, jęczmień itp. ...). Forma do ciasta powinna być dokładnie i systematycznie myta, aby nie zaistniało ryzyko kontaktu mąki bezglutenowej z innymi mąkami. W przypadku bardzo rygorystycznej diety bezglutenowej należy sprawdzić, czy użyty środek spulchniający jest pozbawiony glutenu. Konsystencja mąk bezglutenowych nie pozwala na optymalne wymieszanie. Należy więc obsuwać w dół gietką, plastikową łopatką ciasto osadzające się na ściankach formy podczas mieszania. Chleb bezglutenowy ma bardziej zwartą konsystencję i jest jaśniejszego koloru niż chleb normalny. Dla tego programu jedyna dostępna waga to 1000 g.
	14. Chleb bez soli	Redukcja konsumpcji soli pozwala zmniejszyć ryzyko choroby serca.
	15. Pieczenie chleba	Program 15 pieczenie chleba pozwala na pieczenie wyłącznie od 10 do 70 min, regulowane 10-minutowymi przedziałami czasu, przy przyrzymieniu jasnym, średnim i mocnym. Może być wybrany jako jedyny oraz używany: a) w połączeniu z programami do ciasta rosnącego, b) do podgrzania lub doprowadzenia chleba już upieczonego i schłodzonego do postaci chrupiącej, c) do dokończenia pieczenia w przypadku wystąpienia dłuższego braku prądu podczas cyklu pieczenia chleba. Ten program nie pozwala na pieczenie chleba według własnej receptury. Podczas realizacji programu 15 wypiekacz do chleba nie może być pozostawiony bez nadzoru. Aby przerwać cykl przed końcem należy zatrzymać ręcznie program przez przedłużone przytrzymanie przycisku .
	16. Ciasto	Program 16 umożliwia jedynie wyrabianie. Odpowiada programowi mieszania i rośnięcia dla wszystkich ciast, które posiadają składniki powodujące ich wzrost. Na przykład: ciasto na pizzę.
	17. Ciasto	Program 17 umożliwia jedynie wyrabianie. Jest przeznaczony do ciast nierosnących, na przykład do ciasta na makaron.
	18. Ciasta	Program 18 umożliwia przygotowanie ciastek i ciast z pryzkiem do pieczenia. Przy korzystaniu z tego programu jedyna dopuszczalna waga to 1000g.
	19. Konfitury	Program 19 służy do smażenia w formie konfitur. Owoce muszą być bez pestek i z grubsza pokrojone.

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

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




6. WYBÓR WAGI CHLEBA

- Waga chleba jest wstępnie ustalona na 1500g. Podana jest przykładowo.
 - Należy się szczególnie zapoznać z załączonymi przepisami w celu uzyskania dokładniejszych informacji.
 - Dla programów 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19 regulacja wagi jest niedostępna.
- Dla programów od 1 do 6 można wybrać spośród dwóch opcji wagowych:
- około 400 g dla jednego pieczenia (2 do 4 chlebów), **lampka kontrolna włącza się przy ciężarze 750 g.**
 - około 800 g dla dwóch pieczeń (4 do 8 chlebów), **lampka kontrolna włącza się przy ciężarze 1500 g.**
- Naciśnięcie na przycisk , aby ustawić wybraną wagę 750g, 1000g lub 1500g. Przy wybranym wskaźniku wagi zaświeci się lampka sygnalizacyjna.




7. WYBÓR PRZYRUMIENIENIA

- Przyrumienienie jest wstępnie ustawione na wartość moyen (przyrumienienie średnie).
- Dla programów 16, 17, 19 regulacja stopnia przyrumienienia jest niedostępna. Dostępne są 3 rodzaje ustawienia przyrumienienia: SŁABY/ RĘDNI/ MOCNY.
- Aby zmienić ustaloną z góry wartość przyrumienienia, należy nacisnąć na przycisk , aż zapali się lampka sygnalizacyjna przy wybranym wskaźniku przyrumienienia.







8. WŁĄCZANIE PROGRAMU




- Aby rozpocząć wybrany program nacisnąć przycisk . Wskaźnik sygnalizacji pracy zaczyna świecić i zaczynają migać dwa punkty minutnika. Program rozpoczyna się. Wyświetla się czas trwania programu odpowiedni do wybranego numeru programu. Etapy następują po sobie automatycznie, jedno po drugim.


9. UŻYCIE PROGRAMU Z OPÓŹNIENIEM STARTU



- **Urządzenie można zaprogramować nawet z piętnastogodzinnym wyprzedzeniem, aby pieczywo było gotowe o określonym czasie. Z funkcji tej nie można korzystać w programach 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.**

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

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

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

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

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

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

Czas pieczenia bagietek przy innych programach pieczenia można sprawdzić w tabeli na str. 263.

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

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

Przy opcji opóźnionego startu automatycznie uruchamia się tryb cichy.



10. ZATRZYMANIE PROGRAMU

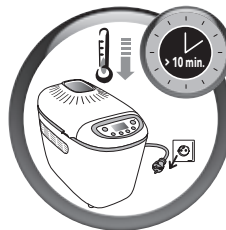
- Na końcu cyklu program zatrzymuje się automatycznie; wyświetla się 0:00 - FIG.12. Słychać powtarzające się sygnały dźwiękowe, a wskaźnik sygnalizacji pracy zaczyna migać.
- Aby zatrzymać działanie programu lub anulować wybrany program, należy przytrzymać przez ok. 5 sek. przycisk

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

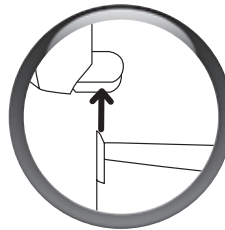
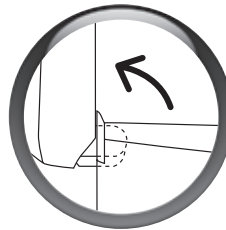
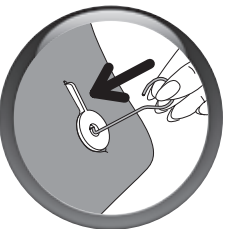
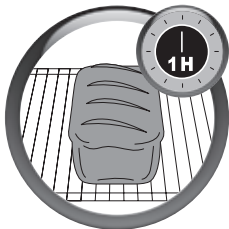
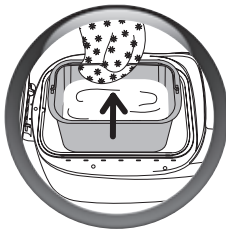
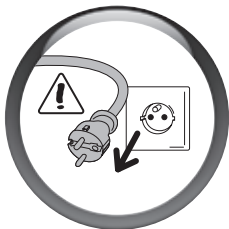
- Na końcu fazy pieczenia odłączyć urządzenie od prądu.
- Wyjąć formę do ciasta z wyciągacza przez pociągnięcie rączki. Należy zawsze korzystać w tym celu z ochronnych rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt formy jak i wewnętrzna część pokrywy jest gorąca.

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

4 CZYSZCZENIE i UTRZYMANIE



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



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



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

5 FAZY PIECZENIA

• Tabela na stronach page 262-263-264 opisuje podział różnych programów.

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

Wyrabianie:



Podczas tej fazy, pomijając programy 7, 13, 15, 17 i 19, istnieje możliwość dorzucania składników: suchych owoców, oliwek, plasterków boczu itd.. Powtarzające się sygnały dźwiękowe wskazują na moment, w którym jest to dozwolone.

Należy upewnić się, że nie dodaje się więcej składników niż podano w przepisie oraz że składniki nie wydostają się poza formę do chleba.

Podczas przewijania niżej wymienionych programów należy nacisnąć 1 raz przycisk

MENU,

by zapoznać się z czasem pozostałym do sygnału dźwiękowego funkcji „dodanie składników”. Dla programów od 1 do 6 należy nacisnąć 2 razy przycisk MENU, by zapoznać się z czasem pozostałym przed wyrabianiem bagietek.

Należy odnieść się do poniższej tabelki zbiorczej dotyczącej czasów przygotowania i do kolumny „Czas wyświetlony na wskaźniku dodatki”. Kolumna ta wskazuje na czas, który będzie wyświetlony na ekranie urządzenia w momencie pojawienia się sygnału dźwiękowego. Żeby wiedzieć dokładniej, po jakim czasie pojawi się sygnał dźwiękowy wystarczy odjąć wartość czasu z kolumny „Czas wyświetlony na wskaźniku dodatki” od wartości „Całkowity czas programu”.

Przykład: „Czas wyświetlony na wskaźniku dodatki” = 2: 51, a „Całkowity czas programu” = 3:13. Dodatki mogą być dorzucone po 22 minutach.

Utrzymywanie w cieple: dla programów od 1 do 6 oraz 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, można pozostawić wyrób w urządzeniu. Faza utrzymywania ciasta w cieple przez godzinę startuje automatycznie po zakończeniu pieczenia. Programy 7, 15, 16, 17, 19 nie posiadają funkcji „utrzymywanie w cieple”.

Wyświetlacz pozostaje w stanie 0:00 przez godzinę utrzymywania wypieku w cieple. Wskaźnik sygnalizacji pracy mruga. Odzywa się sygnał dźwiękowy w regularnych odstępach czasu.

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

6 SKŁADNIKI

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

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

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

Woda: woda nawilża i aktywuje drożdże. Powoduje również nawilżenie skrobi w mące i umożliwia formowanie miękkiego, białego wnętrza bochenka. Wodę można zastąpić częściowo lub całkowicie mlekiem bądź innymi płynami. Temperatura: patrz akapit w części dotyczącej „przygotowania przepisów” (strona 266).

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

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

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

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

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

Równoważniki ilości/wagi drożdży suszonych i świeżych:

Drożdże suszone (w łyżeczkach do herbaty)

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

Świeże drożdże (w gramach)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

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

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

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

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

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

PROG.	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCISTOBRĄZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	WYRABIANIE	PIECZENIE 1 WSAD (h)	PIECZENIE 2 WSAD (h)	CZAS WYSWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**	03:09	01:02				02:46		
	750*	3	02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	01:50	01:15	00:35	-	01:27	01:00	
	1500**		02:25			00:35	02:02		
	750*		01:55			-	01:32		
	1500**	02:35	00:40			02:12			
	750*	3	02:00			-	01:37		
	1500**		02:45			00:45	02:22		
3	750*	1	01:57	01:20	00:37	-	01:29	01:00	
	1500**		02:29			00:37	02:01		
	750*		02:02			-	01:34		
	1500**	02:44	00:42			02:16			
	750*	3	02:07			-	01:39		
	1500**		02:54			00:47	02:26		
4	750*	1	01:03	00:35	00:28	-	00:45	01:00	
	1500**		01:31			00:28	01:13		
	750*		01:08			-	00:50		
	1500**	01:41	00:33			01:23			
	750*	3	01:13			-	00:55		
	1500**		01:51			00:38	01:33		

- 1 SŁABY
- 2 ŚREDNI
- 3 MOCNY.

Uwaga: całkowity czas nie wlicza czasu utrzymywania w cieple.

750* = około 400 g (patrz str. 257)

1500** = około 800 g (patrz str. 257)

PROG.	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCISTOBRĄZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	WYRABIANIE	PIECZENIE 1 WSAD (h)	PIECZENIE 2 WSAD (h)	CZAS WYSWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				-	02:15	
	750*		02:09				-	01:41	
	1500**	02:53	00:44				02:25		
	750*	3	02:14				-	01:46	
	1500**		03:03				00:49	02:35	
6	750*	1	02:02	01:05	00:57	-	01:39	01:00	
	1500**		02:59			00:57	02:36		
	750*		02:07			-	01:44		
	1500**	03:09	01:02			02:46			
	750*	3	02:12			-	01:49		
	1500**		03:19			01:07	02:56		
7	-	1	0:10	-	-	-	-	0:10	-
	-	3	0:40	-	-	-	-	0:40	-

PROG.	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCISTOBRĄZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	PIECZENIE (h)	CZAS WYSWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)	
8	750 g	1	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22	
	1000 g		02:57		01:00		02:27	
	1500 g		03:02		01:05		02:32	
	750 g		02:52		00:55		02:22	
	1000 g		02:57		01:00		02:27	
	1500 g		03:02		01:05		02:32	
	9	750 g	3	02:52	02:00	00:55	01:00	02:22
		1000 g		02:57		01:00		02:27
		1500 g		03:02		01:05		02:32
		750 g		03:00		01:00		02:37
		1000 g		03:05		01:05		02:42
		1500 g		03:10		01:10		02:47
10		750 g	1	03:00	02:05	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
	10	750 g	2	03:00	02:05	01:00	01:00	02:37
		1000 g		03:05		01:05		02:42
		1500 g		03:10		01:10		02:47
		750 g		03:05		01:00		02:37
		1000 g		03:10		01:05		02:42
		1500 g		03:15		01:10		02:52
10		750 g	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		

PROG.	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCISTOBRĄZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	PIECZENIE (h)	CZAS WYŚWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)
11	750 g	1	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g	2	03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g	3	03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g	2	01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g	3	01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
13	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-
14	750 g	1	03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g	2	03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g	3	03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
15	750 g	1	0:10	-	0:10	/	/
	1000 g		▼		▼		
	1500 g		1:10		1:10		
	750 g	2					
	1000 g						
	1500 g						
750 g	3						
1000 g							
1500 g							
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/
17	/	/	00:15	00:15	-	/	/
18	1000 g	1	02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
		2					
		3					
19	/	/	01:30	-	01:30	/	/

7 RADY PRAKTYCZNE

1. PRZYGOTOWANIE PRZEPISÓW

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

2. UŻYCIE WYPIEKACZA DO CHLEBA

- W przypadku przerwy w dostawie prądu:** jeżeli, w trakcie pieczenia, program jest przerwany przez brak prądu lub jakimś błędem w postępowaniu, urządzenie dysponuje 7 min czasu ochronnego, podczas których program jest utrzymany. Pieczenie zostanie podjęte w miejscu, w którym zostało wstrzymane. Po 7 min programowanie zanika.
- Jeżeli włączone są dwa programy na Chleb klasyczny,** przed rozpoczęciem drugiego przygotowania należy odczekać 1 h. W innym przypadku wyświetli się kod błędu E01 (nie dotyczy programów 7 i 15).

8 PRZYGOTOWANIE I WYKONANIE PIECZYWA WEDŁUG RECEPTUR WŁASNYCH (programy od 1 do 7)

W tym celu potrzebne są wszystkie przewidziane akcesoria: 1 wkładka do pieczenia bagietek (5), 2 blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu do wypieku bagietek (6-7), 1 nożyk (8), 1 pędzel (11).

1. Ugniatanie i wyrastanie ciasta



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



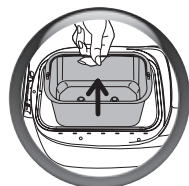
Uwagi:

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

Po fazach wyrabiania i wzrastania należy ciasto wykorzystać w przeciągu godziny od usłyszenia sygnałów dźwiękowych. Po tym czasie program zanika, a urządzenie ustawia się na ustawienie pierwotne. W takim przypadku zaleca się użyć programu 7, który odpowiada za samo pieczenie chlebów wg. własnej receptury.

2. Przykładowe wykonanie i pieczenie bagietek

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



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

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

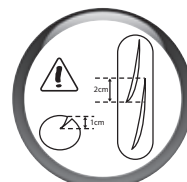
Długość uformowanej bagietki musi odpowiadać wielkości blach z powłoką zapobiegającą przywieraniu (około 18 cm).

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



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

Linia łączenia musi znajdować się na spodzie bagietek.



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

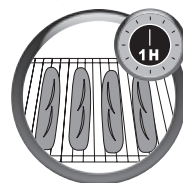
Można zmieniać wygląd bagietek i wykonywać nacięcia za pomocą nożyczek wzdłuż bagietki.

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

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

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

w przypadku pieczenia 8 bagietek (2x4)



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

3. Przygotowanie i pieczenie chleba wg własnego przepisu



Przy wykonywaniu czynności pomocna będzie załączona książka z przepisami.



9 PRZEPISY

Chleb podstawowy (program 8)



ł. oznacza łyżeczkę do herbaty
Ł. oznacza łyżkę do zupy

● Przyrumienienie > Średnie

● Waga jednostkowa > 1000g

Składniki

Olej > 2ł.
Woda > 325ml
Sól > 2ł.
Cukier > 2ł.
Mleko w proszku > 2,5ł.

Mąka pszenna
typu 550 > 600g
Suche drożdże > 1,5ł

WAŻNE: Na tej samej zasadzie można realizować inne przepisy dotyczące pieczywa tradycyjnego: Chleba francuskiego, Chleba pełnoziarnistego, Chleba słodkiego, Chleba bezglutenowego, Chleba bez soli, wystarczy wybrać odpowiedni program przez naciśnięcie przycisku menu.

PRZEWODNIK DLA POLEPSZENIA PAŃSTWA PRZEPISÓW NA CHLEB KLASYCZNY

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

Bagietka (program 1): dla 8 bagietek



ł. oznacza łyżeczkę do herbaty
Ł. oznacza łyżkę do zupy

Składniki

Woda > 340ml

Sól > 2ł

Mąka pszenna

typu 550 > 560g

Suche drożdże > 2ł

Potrzebny sprzęt:

1 podstawka
do pieczenia (5)

2 płytki

nieprzywierające
na bagietki (6)

1 nożyk do nacięcia
na cieście (8)

1 pędzelek (11)



Aby nadać więcej miękkości bagietkom dodać do przepisu 1ł. oleju.
Dla nadania koloru bagietkom dodać do składników 2ł. cukru.

1

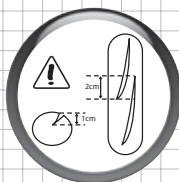
Etapy wyrabiania i rośnięcia ciasta odbywają się automatycznie i trwają w sumie 1godz. 10 min (25 min. wyrabianie, 45 min. rośnięcia ciasta).

2

Należy uformować 4 części ciasta, 4 następne przykryć ściereczką lub folią spożywczą.



Można samemu nadawać różny charakter (smak) bagietkom. W tym celu należy je lekko zwilżyć i otoczyć w ziarnie (maku lub sezamie).



W celu uzyskania optymalnego rezultatu naciąć bagietki wzdłuż po przekątnej radełkiem lub będącym w zestawie nożykiem do nacięcia tak, aby uzyskać jedno centymetrowe wgłębienie w cieście.



Można zmieniać nacięcia na cieście robiąc je np. na całej długości bagietek, zmieniając tym samym dowolnie ich wygląd.

3

Używając dołączonego do wypiekacza pędzelka zwilżyć wierzch bagietki obficie wodą uważając, aby nie spłynęła ona na płytki z nieprzywierającą powłoką.




WAŻNE Krawędź zlepiania bagietek musi znajdować się na spodzie.

PRZEWODNIK NA POLEPSZENIA PAŃSTWA PRZEPISÓW NA BUŁECZKI I CHLEB NIESTANDARDOWY

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

Nie osiągnięto oczekiwanych rezultatów? Tabela pozwala na określenie przyczyn występowania problemów	MOŻLIWY POWÓD	ROZWIĄZANIE
Bagietki nie wyrosły wystarczająco dobrze.	Do przepisu nie dodano drożdży lub dodano ich za mało.	Postępować zgodnie z przepisem.
	Drożdże mogą być przeterminowane.	Sprawdzić datę przydatności produktu.
	Dodano za mało wody.	Sprawdzić przepis i dodać wody, jeśli ciasto jest zbyt gęste.
	Podczas wyrabiania ciasto było zbyt mocno gniecione i ściskane.	Uformować szybko żądany kształt.
	Ciasto zostało nadmiernie wyrobione.	
Bagietki są zbyt wyrośnięte.	Zbyt duża ilość drożdży.	Dodać mniej drożdży.
	Ciasto zbyt wyrobione.	Po ułożeniu uformowanego ciasta na blaszce delikatnie je przyklepać.
Nacięcia na cieście nie są dokładne.	Ciasto klei się: do przepisu użyto zbyt dużo wody.	Rozpocząć od nowa etap wyrabiania ciasta, posypać lekko ręce mąką, nie posypywać ciasta ani blatu, jeżeli to możliwe i kontynuować przygotowywanie bagietek.
	Ostrze nie jest dostatecznie ostre.	Używać dostarczonego nożyka, lub innego ostrego nożyka z ząbkami.
	Nacięcia nie są dobrze wykonane.	Należy naciąć pewnym, szybkim ruchem.
Nacięcia zamykają się lub nie otwierają się podczas pieczenia.	Ciasto za bardzo się klei: do przepisu użyto zbyt dużo wody.	Sprawdzić przepis lub dodać trochę mąki, jeśli ciasto jest zbyt wodniste.
	Powierzchnia ciasta nie jest dostatecznie napięta podczas wkładania do formy.	Rozpocząć od nowa i w momencie nawijania ciasta dookoła kciuka mocniej je naciągnąć.
Ciasto rozrywa się po bokach podczas pieczenia.	Nacięcie na cieście jest niewystarczająco głębokie.	Należy sprawdzić na stronie 270 porady dotyczące idealnego nacinania.

10 PRZEWODNIK NAPRAW TECHNICZNYCH

PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
Mieszadła pozostają zaklinowane w formie.	• Namoczyć je przez chwilę przed ich wyciągnięciem.
Mieszadła pozostają zaklinowane w chlebie.	• Użyć haczyk, aby wyciągnąć mieszadła z chleba (strona 258).
Po naciśnięciu na  nic się nie dzieje.	• Urządzenie jest zbyt gorące. Odczekać 1 godzinę między 2 cyklami (kod błędu E01). • Zaprogramowano opóźnienie czasu startu.
Po naciśnięciu na przycisk  silnik pracuje, ale wyrabianie ciasta nie następuje.	• Forma nie jest dobrze osadzona. • Nie założone lub źle osadzone mieszadła.
Po uruchomieniu programu z opóźnionym startem chleb nie wyrósł dostatecznie albo nic nie dzieje się.	• Po zaprogramowaniu opóźnionego startu zapomniano włączyć przycisk  . • Drożdże weszły w kontakt z solą / lub wodą. • Brak mieszadeł.
Czuć zapach spalenizny.	• Jakaś część składników wypadła poza formę: ostudzić urządzenie i oczyścić od wewnątrz korzystając z wilgotnej gąbki bez środków czyszczących. • Przygotowany wkład przeleżał się ponad krawędź formy: zbyt dużo składników, zwłaszcza płynów. Przestrzegać miar podanych w przepisach.

11 GWARANCJA

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

12 ŚRODOWISKO

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

ENGLISH

1	DESCRIPTION	275
2	SAFETY INSTRUCTIONS	276
3	BEFORE USING FOR THE FIRST TIME	280
4	CLEANING AND MAINTENANCE	289
5	CYCLES	290
6	INGREDIENTS	291
7	PRACTICAL ADVICE	295
8	PREPARATION AND PRODUCTION OF INDIVIDUAL LOAVES	296
9	TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE	301
10	WARRANTY	301
11	ENVIRONMENT	301

page



1 DESCRIPTION

1. Bread pan
 2. Kneading paddles
 3. Lid with window
 4. Control panel
 - a. Display screen
 - a1. Bread roll moulding indicator
 - a2. Programme display
 - a3. Weight indicator
 - a4. Crust colour
 - a5. Delay start
 - a6. Timer display
 - b. Choice of programmes
 - c. Weight selection
 - d. Buttons for setting the delayed start and setting the time for programmes 7 and 15
 - e. Operating indicator light
 - f. On/off button
 - g. Select crust colour
 5. Baking tray
 6. 2 non-stick baguette baking trays
 7. 2 non-stick trays for individual loaves
- Accessories:**
8. Slitter
 9. a. Tablespoon measure = tbsp
b. Teaspoon measure = tsp
 10. Hook for lifting out kneading paddles
 11. Brush
 12. Graduated beaker



2 SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 4000m.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

- Do not exceed the quantities indicated in the recipes.

In the bread pan:

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

In the baguette baking trays:

- do not cook over 450 g of dough at a time,
- do not use more than 280 g of flour and 6 g of yeast per cooking batch.

- Use a cloth or a wet sponge to clean the parts in contact with food.

- Please read the instructions carefully before using your appliance for the first time. The manufacturer cannot be held responsible in the event of improper use.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)
- Use on a flat, stable heat-resistant work surface, away from any contact with water and never use underneath a built in kitchen alcove.
- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- Your appliance must be plugged in to an earthed power socket otherwise you run the risk of receiving an electric shock which may cause serious injury. For your own safety you must make sure that your earthing complies with the mains installation standards applicable in your country. If your mains installation isn't earthed you must ask an approved electrician to bring your mains up to the required standards before you plug any appliances in.
- Your appliance is designed for indoor home use only.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
- Do not use the appliance if:
 - the supply cord is defective or damaged,
 - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.
 In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk. See the guarantee documents.
 All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Never move the appliance while it is in use.
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension lead which is in good condition and which has an earth plug, and ensure that the lead wire has a cross section at least equal to that supplied with the product.
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Never use the appliance to cook preparations other than bread and jam.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
 For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance and baguette accessory become very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- The sound pressure level of this appliance has been measured as being 69 dBA. (decibel A-weighting)



Environment protection first!

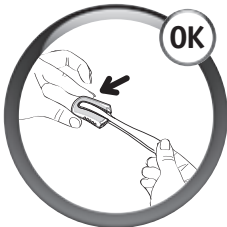
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

3 BEFOR USING FOR THE FIRST TIME



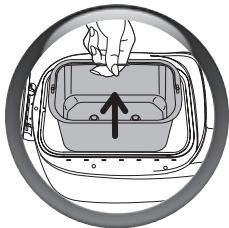
1. REMOVE PACKAGING

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



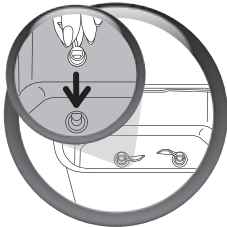
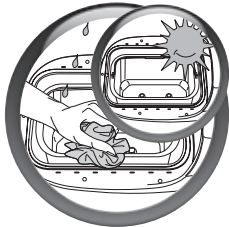
Warning

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



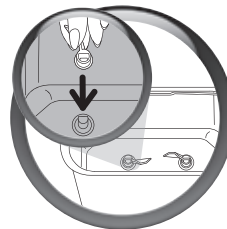
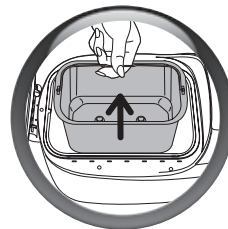
2. BEFORE USING YOUR APPLIANCE

- Remove the baking pan by pulling the handle upwards.



3. CLEANING THE PAN

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

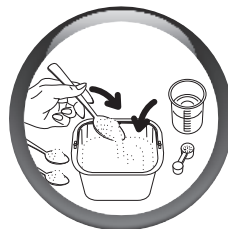


4. ADD THE INGREDIENTS

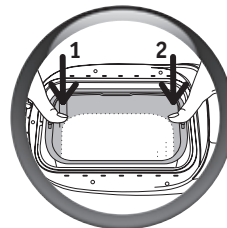
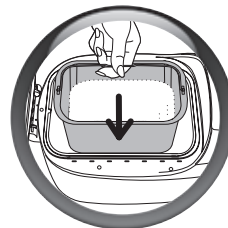
- Remove the baking pan by pulling the handle upwards.
- Then fit the mixers.



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

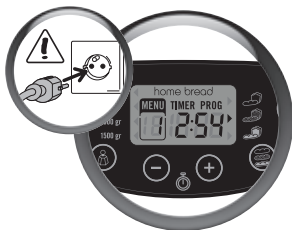


- Add the ingredients in the following order:
 - Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
 - Salt
 - Sugar
 - Flour, first half
 - Powdered milk
 - Specific solid ingredients
 - Flour, second half
 - Yeast
- **Ensure that all ingredients are weighed accurately.**
- To get to know your bread maker we suggest trying the BASIC BREAD recipe for your first loaf. See the "BASIC BREAD PROGRAMME" instructions on page 286



5. STARTING UP

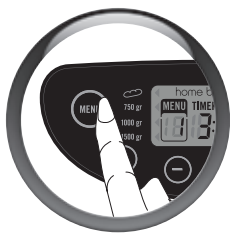
- Place the bread pan in the breadmaker.
- Replace the bread trough and press on one side then the other to engage the mixer drives and clip it in on both sides.



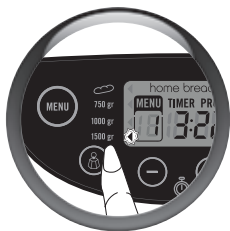
- Unwind the lead and connect it to an earthed electrical socket.
- After the acoustic signal, programme 1 and medium browning are displayed by default.

6. SELECT A PROGRAMME

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



- Press the “menu” button to choose from a variety of different programmes. To scroll through programmes 1 to 19, successively press the “menu” button.
- The time corresponding to the programme selected is automatically displayed.



7. SELECTING THE BREAD WEIGHT

- The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes.
 - **Refer to the recipe details for more information.**
 - **The setting of the weight is not available for programmes 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**
- For programmes 1 to 6, you can select two weights :
- Approximately 400 g for 1 batch (2 to 4 individual rolls), **the visual indicator lights up opposite 750 g.**
 - Approximately 800 g for 2 batches (4 to 8 individual rolls), **the visual indicator lights up opposite 1500 g.**
- Press the button to set the chosen product – 750 g, 1000 g or 1500 g. The indicator light against the selected setting comes on.



8. SELECTING THE CRUST COLOUR

- The crust colour is set to medium by default.
- The browning setting is not available for programmes 16, 17, 19. Three choices are possible: LOW/MEDIUM/HIGH.
- If you want to change the default setting, press the button until the indicator light facing the desired setting comes on.



9. STARTING A PROGRAMME

- To start the selected programme, press the button . The operating indicator light comes on and the 2 dots on the timer start blinking. The programme starts. The time corresponding to the programme appears. The successive stages automatically follow one another.

10. USING THE DELAY START PROGRAMME

- **You can programme the appliance so that your bread is ready at the time you choose, up to 15 hours in advance.**
- **The timer programme is not available for programmes 7, 12, 15, 16, 17, 18 and 19.**

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

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

Example 1: it is 20:00 and you want your bread to be ready at 7:00 the next morning. Programme 11 hours using buttons and . Press button . An acoustic signal is emitted. PROG is displayed and the 2 dots on the timer flash. The countdown begins. The pilot lamp lights up.

If you make a mistake or wish to change the time setting, press and hold down button until it emits an acoustic signal. The default time is displayed.

Start the operation again.

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

Start the operation again.

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

For cooking times for other individual roll programmes, see the table of cooking times on p. 293.

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

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

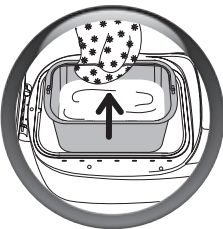
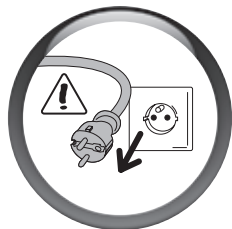
In delayed start, silent mode is automatically activated.



11. STOPPING A PROGRAMME

At the end of the cycle, the programme stops automatically; 0:00 appears. Several beeps are emitted and the operating indicator light blinks.

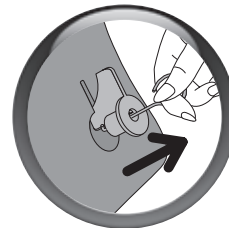
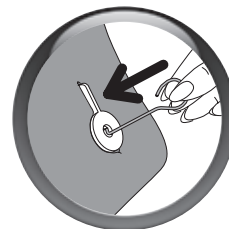
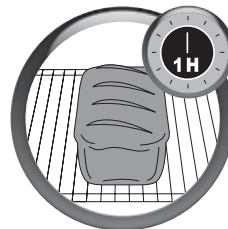
- To stop the programme underway or cancel the delayed start, press and hold the button  5 sec.



12. TAKING YOUR BREAD OUT OF THE PAN

(This step does not concern the "individual loaves")

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







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




In this case, use the hook accessory as follows:

> once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,

> with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle and pull gently to release the kneading paddle,
 > repeat for the second kneading paddle,
 > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.

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

ACCESSORIES	PROGRAMMES AVAILABLE IN THE MENU	FEATURES
 LOAVES		
	To help you make individual loaves which correspond to programmes 1 to 6, you will find an additional shaping guide with your breadmaker. These loaves are made in several stages and the baking cycle occurs after the loaves have been shaped.	
	1. Savoury Baguettes & Rolls	The baguette programme allows you to make your own crusty baguettes and small rolls.
	2. Italian Bread	Programme 2 will help you make Italy's best-known bread, with its soft fluffy centre, an excellent base for small sandwiches.
	3. Bread Sticks	The grissini programme allows you to make these very long, thin and dry breadsticks.
	4. Flat Bread	Programme 4 is designed for making chewy and airy flat breads, such as Pide (Turkish pita), great for making sandwiches.
	5. Burger Buns	Programme 5 is ideal for 8 small white buns, round and soft with a light texture.
	6. Sweet Baguettes & Buns	Programme 6 helps you to make little buns with a light consistency, such as Spanish ensaimada brioche.
	7. Small Bread Cooking	Programme 7 is designed for heating and cooking, in 10 to 35 minutes, all the loaves made using programmes 1 to 6. Adjustable in groups of 5 minutes. The breadmaker should not be left unattended when using programme 7. To stop the cycle before the end, stop the programme manually by pressing button  for a long time. Program 7 only offers 2 browning options : - High: for savoury bread rolls - Low: for sweet bread rolls To adjust the colour of the crust, simply alter the cooking time.

ACCESSORIES	PROGRAMMES AVAILABLE IN THE MENU	FEATURES
 TRADITIONAL LOAVES		
	8. Basic White Bread	This programme allows you to make most white bread recipes using wheat flour.
	9. French Bread	Programme 9 is for traditional French white bread recipes airy in the middle.
	10. Wholemeal Bread	Programme 10 is selected when using flour for wholemeal bread.
	11. Sweet Bread	Programme 11 is suited to recipes which contain more fat and sugar. If you use ready made mixes for making brioches or milk loaves, do not exceed 1000 g of dough in total.
	12. Super Fast White Bread	Programme 12 is specific to the QUICK bread recipe which you will find in the recipe book supplied with the appliance. The water for this recipe must be 35°C maximum.
	13. Gluten Free Bread	This kind of bread is suitable for people who cannot digest the gluten (coeliac disease) in several grains (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt, etc.). The tank should always be cleaned so that there is no risk of contamination with other flours. In the case of a strict gluten-free diet, make sure that the yeast used is also gluten free. The consistency of glutenfree flours means they do not mix as well. The dough therefore has to be folded in from the edges during the kneading process with a flexible plastic spatula. Gluten-free bread is thicker in consistency and lighter in colour than normal bread. The only weight available for this program is 1,000g.
	14. Salt Free Bread	Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
	15. Loaf Cooking	This baking programme enables you to cook for 10 to 70 minutes only, which time can be adjusted by groups of 10 minutes, for light, medium or dark browning. It can be selected on its own and used: a) in association with the raised dough programme, b) to heat or crisp up bread that has already been cooked and which has cooled c) to finish baking in the event of a prolonged power cut during a baking cycle. This programme cannot be used to bake individual loaves. The breadmaker should not be left unattended when using programme 15. To stop the cycle before the end, stop the programme manually by pressing the button  for a long time.
	16. Bread Dough	The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.
	17. Pasta Dough	Programme 17 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.
18. Cake	Program 18 makes it possible to make pastries and cakes using baking powder. For this programme, only the 1000g weight is available.	
19. Jam	Programme 19 automatically cooks jam in the tank. The fruit must be roughly chopped and pitted.	



1. Basic White Bread (programme 8)



tsp > Teaspoon
tbsp > Tablespoon

- Crust colour > Medium
- Weight > 1000 g

Ingredients

Oil > 2 tbsp Powdered milk > 2,5 tbsp
 Water > 325 ml White bread flour > 600 g
 Salt > 2 tsp Yeast > 1,5 tsp
 Sugar > 2 tbsp

IMPORTANT Using the same principle you can make other traditional loaves: French bread, brown bread, sweet bread, quick bread, gluten-free bread, salt-free bread; to do so, simply select the corresponding programme using the menu button.

2. Savoury Baguettes & Rolls Baguette (programme 1) : for 8 baguettes



tsp > Teaspoon
tbsp > Tablespoon

Ingredients

Water > 340 ml
 Salt > 2 tsp
 T55 flour > 560 g
 Dried yeast > 2 tsp

Accessories

1 baking tray (5)
 2 non-stick baguette plates (6)
 1 scorer (8)
 1 brush (11)



To make your baguettes even softer, add one tbsp of oil to your recipe. If you want to give more colour to your baguettes, add 2 tsp of sugar to your ingredients.

1

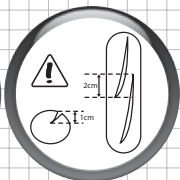
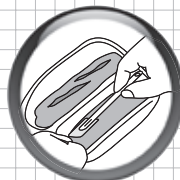
Both stages, kneading and rising of the dough, take place automatically and last for a total of 1 hour 10 min. (25 min. for kneading followed by 45 min. for the dough to rise).

2

Begin to shape 4 dough pieces and cover the 4 other dough pieces with a cloth or clingfilm.



You can vary the flavours by garnishing your bread. To do this, simply moisten and then roll the dough pieces in sesame or poppy seeds.



For best results, score a 1 cm diagonal slit across the baguettes using a serrated knife or the supplied scorer.



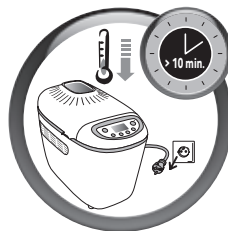
You can vary the presentation of your baguettes by scoring slits along the length of the baguette.

3

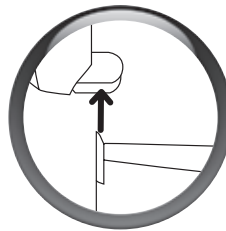
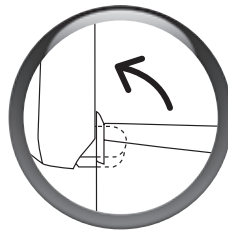
With the kitchen brush provided, generously moisten the top of the baguettes, taking care not to get too much water on the non-stick trays.

IMPORTANT The seam of the baguettes must be underneath

4 CLEANING AND MAINTENANCE



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



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



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

5 CYCLES

- A table page 292 - 293 - 294 describes the breakdown of the various programme cycles.

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



Kneading:

During this cycle, except for programmes 7, 13, 15, 17, 19, you can add ingredients: dried fruit, olives, bacon bits, etc. A series of beeps tell you when you can add them. Do not put more additives than is indicated in the recipe, and make sure they do not fall outside the baking tray or the bowl.

While the programs mentioned above are underway, press the MENU button once to find out how much time there is left until the "add ingredients" signal sounds. For programs 1 to 6, press the MENU button twice to find out how much time there is left before moulding the bread rolls.



See the summary table of preparation times below and in particular the column "Time displayed at the ingredients signal". This column gives the time displayed on the screen of your device when the beeps are heard. In order to establish more precisely after how long the beeps will be heard, you simply need to subtract the time in the "time displayed at the ingredients signal" column from the total baking time.

E.g.: "Time displayed at the ingredients signal" = 2:51 and "Total Time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

Warming: for programmes 1 à 6 et 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking. Programs 7, 15, 16, 17, 19 do not have the "keep warm" function. The display remains at 0:00 during keeping warm hour. The operating indicator light flashes. A beep is heard at regular intervals. At the end of the cycle the appliance stops automatically and beeps several times.

6 INGREDIENTS

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

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

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

Water: water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and allows the interior of the bread to be formed. Water may be partially or completely replaced by milk or other liquids. Temperature: see paragraph in the "preparation of recipes" section (page 296).

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

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

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

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

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

Quantity/weight equivalence between dried yeast and fresh yeast:

Dried yeast (cc)									
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	
Fresh yeast (g)									
9	13	18	22	25	31	36	40	45	

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

> You pay attention to the acoustic signal for adding ingredients, especially the most fragile ones

> The more solid grains (such as linseed or sesame) can be incorporated from the start of kneading to facilitate the use of the machine (e.g. delayed start)

> You freeze chocolate chips so that they are more resistant to kneading.

> Very wet or very fatty ingredients are drained well (e.g. olives or bacon), dried on kitchen paper and lightly dusted with flour for better incorporation and smoothness

> Ingredients should not be incorporated in quantities that are too large, at the risk of disrupting the correct development of the dough, keep to the quantities indicated in the recipes

> No additives fall outside the pan.

PROG.	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (hrs)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (hours)	BAKING 2nd BATCH (hours)	TIME DISPLAYED ON BEEPING (hours)	KEEP WARM (hours)
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1500**		02:53				00:47	02:26	
	750*		02:11				-	01:44	
	1500**	03:03	00:52				02:36		
	750*	3	02:16				-	01:49	
1500**	03:13		00:57	02:46					
2	750*	1	01:50	01:15	00:35	-	01:27	01:00	
	1500**		02:25			00:35	02:02		
	750*		01:55			-	01:32		
	1500**	02:35	00:40			02:12			
	750*	3	02:00			-	01:37		
1500**	02:45		00:45	02:22					
3	750*	1	01:57	01:20	00:37	-	01:29	01:00	
	1500**		02:29			00:37	02:01		
	750*		02:02			-	01:34		
	1500**	02:44	00:42			02:16			
	750*	3	02:07			-	01:39		
1500**	02:54		00:47	02:26					
4	750*	1	01:03	00:35	00:28	-	00:45	01:00	
	1500**		01:31			00:28	01:13		
	750*		01:08			-	00:50		
	1500**	01:41	00:33			01:23			
	750*	3	01:13			-	00:55		
1500**	01:51		00:38	01:33					

- 1 LOW
- 2 MEDIUM
- 3 HIGH

Note: the total time does not include the time to keep warm.

750* = approx. 400 g (see page 283) 1500** = approx.800 g (see page 283)

PROG.	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (hrs)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (hours)	BAKING 2nd BATCH (hours)	TIME DISPLAYED ON BEEPING (hours)	KEEP WARM (hours)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*		02:09				-	01:41	
	1500**	02:53	00:44				02:25		
	750*	3	02:14				-	01:46	
1500**	03:03		00:49	02:35					
6	750*	1	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*		02:16				-	01:49	
	1500**	03:13	00:57				02:46		
	750*	3	02:21				-	01:54	
1500**	03:23		01:02	02:56					

PROG.	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (hrs)	PREPARATION TIME	DOUGH PREPARATION TIME (kneading-resting-rising)	BAKING	KEEP WARM (hours)
7	-	1 3	from 0:10 to 0:40	-			
8	750 g	1 2 3	02:56	01:25		00:55	02:22
	1000 g		03:07			01:00	02:27
	1500 g		03:06			01:05	02:32
9	750 g	1 2 3	03:04	02:04		01:00	02:37
	1000 g		03:09			01:05	02:42
	1500 g		03:14			01:10	02:47
10	750 g	1 2 3	03:09	02:09		01:00	02:42
	1000 g		03:14			01:05	02:47
	1500 g		03:19			01:10	02:52
11	750 g	1 2 3	03:27	02:37		00:50	02:54
	1000 g		03:32			00:55	02:59
	1500 g		03:37			01:00	03:04

PROG.	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (hrs)	PREPARATION TIME	DOUGH PREPARATION TIME (kneading-resting-rising)	BAKING	KEEP WARM (hours)
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1	0:10 ▼ 1:10	-	from 0:10 to 1:10, step 10mn	/	/
	/	2				/	
	/	3				/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7 PRATICAL ADVICE

1. Preparing the recipes

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

2. Using your bread machine

- If there is a power cut:** if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.
- If you do make two loaves in succession with the traditional Loaf programme,** wait 1 hour before starting the second loaf. Otherwise the error code E01 is displayed (except for programmes 7 and 15).

8 PREPARATION AND PRODUCTION OF INDIVIDUAL LOAVES (programmes 1 à 7)

To make this bread you need all of the accessories dedicated to this function: 1 baguette baking stand (5), 2 non-stick plates for baking baguettes (6-7), 1 slashing tool (8) and 1 pastry brush (11).

1. Kneading and rising of dough



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



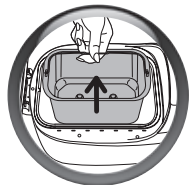
Notes:

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

After the dough kneading and rising stages, you must use your dough within an hour of hearing the beeps. Beyond that, the machine resets and the programme is lost. In this case, we recommend that you use programme 7 which is the programme for baking individual loaves.

2. Example of preparation and baking of baguettes

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



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

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

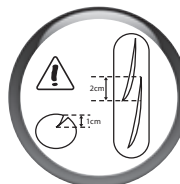
The length obtained for the baguette should correspond to the size of the non-stick plate (approximately 18 cm).

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



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

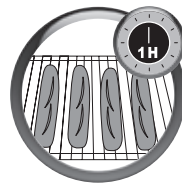
The seam of the baguettes should be at the bottom.



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

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

- Using the pastry brush provided, generously moisten the top of the baguettes, avoiding water accumulating on the non-stick plates.
- Place the 2 non-stick plates containing the baguettes on the baguette stand supplied.
- Install the baguette stand in your bread maker instead of the pan.
- Press the button again to restart the programme and start baking your baguettes.
- **At the end of the baking cycle, there are 2 solutions available to you:**
 - when baking 4 baguettes**
 - Unplug the bread maker. Remove the baguette stand.
 - Always use oven gloves because the stand is very hot.
 - Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.
 - when baking 8 baguettes (2x4)**
 - Remove the baguette stand. Always use oven gloves because the stand is very hot.
 - Remove the baguettes from the non-stick plates and leave them to cool on a rack.



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

3. Preparing and baking individual bread rolls



To help you to carry out the stages, see the recipe booklet provided.

GUIDE FOR IMPROVING YOUR CONVENTIONAL BREAD RECIPES




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

GUIDE FOR IMPROVING YOUR CONVENTIONAL BREAD RECIPES

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

The bread hasn't turned out as you hoped? This table should help you to improve things	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The rolls are not brown enough.	You have forgotten to brush your dough pieces with water before putting them in the oven.	Be more careful next time you make bread.
	You have put too much flour on the rolls during shaping.	Brush them well with water using the pastry brush before putting them in the oven.
	The ambient temperature is high (+ 30°C).	Use colder water (between 10 and 15°C) and/or a little less yeast.
The rolls have not risen enough.	You have forgotten to add yeast to the recipe / not enough yeast.	Follow the instructions in the recipe.
	Your yeast may have been out of date.	Check the Best Before date.
	Your recipe needed more water.	Check the recipe or add water if the flour is too absorbent.
	The rolls have been crushed too much during shaping. Dough worked too much.	Handle the dough as little as possible during shaping.
The rolls have risen too much.	Too much yeast.	Add less yeast.
	Risen too much.	Flatten the rolls slightly once they have been placed on the plates.
The incisions in the dough are not open.	The dough is sticky: you have added too much water to the recipe.	Start the roll shaping stage again, lightly flouring your hands, but not the dough or the work surface if possible.
	The blade is not sharp enough.	Use the blade supplied or, if not a very sharp serrated knife.
	Your cuts are not firm enough.	Cut with a swift movement, without hesitation.
The cuts have a tendency to close up or do not open during baking.	The dough was too sticky: you have added too much water to the recipe.	Check the recipe or add flour if it is not absorbing the water enough.
	The surface of the dough was not stretched enough during shaping.	Start again, pulling the dough more when rolling it around the thumb.
The dough tears at the edges on baking.	The cut on the dough piece is not deep enough.	See page 288 for the ideal shape of the cuts.

9 TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	SOLUTIONS
The kneading paddles remain stuck in the bread trough.	• Let it soak before removing it.
The kneading paddles remain stuck in the loaf.	• Use the accessory to turn out the loaf (page 284).
After pressing on  nothing happens.	• The machine is too hot. Wait for 1 hour between 2 cycles (error code E01). • A delayed start has been programmed.
After pressing on  the motor is on but no kneading takes place.	• The pan has not been correctly inserted. • Kneading paddle missing or not installed properly.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	• You forgot to press on  after programming. • The yeast has come into contact with salt and/or water. • Kneading paddle missing.
Burnt smell.	• Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine with a damp sponge and without any cleaning product. • The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

10 WARRANTY

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

11 ENVIRONMENT

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

TÜRK

1	TANIM	303
2	GÜVENLİK TALİMATLARI	304
3	İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE	307
4	TEMİZLİK VE BAKIM	316
5	DEVİRLER	317
6	MALZEMELER	318
7	PRATİK ÖNERİLER	322
8	HAZIRLAMA VE AYRI SOMUNLARIN ÜRETİMİ	323
9	TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU	328
10	GARANTİ	328
11	ÇEVRE	328

Sayfa

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU



1 TANIM

1. Ekmek kalıbı
 2. Yoğurma başları
 3. Pencere kapak
 4. Kontrol paneli
 - a. Göstergeli ekran
 - a1. Ekmek döküm göstergesi
 - a2. Program ekranı
 - a3. Ağırlık göstergesi
 - a4. Kabuk rengi
 - a5. Başlatma geciktirme
 - a6. Zamanlayıcı göstergesi
 - b. Program seçenekleri
 - c. Ağırlık seçimi
 - d. 7 ve 15 programları için zaman ayarı ve gecikmeli başlatma ayarı için düğmeler
 - e. Çalışma gösterge ışığı
 - f. Açma/kapama düğmesi
 - g. Kabuk rengini seçin
 5. Pişirme tepsi
 6. 2 yapışmaz baget pişirme tepsi
 7. Her bir somun için ayrı 2 yapışmaz tepsi
- Aksesuarlar:**
8. Kesici bıçak
 9. a. Yemek kaşığı ölçüsü = yk
b. Çay kaşığı ölçüsü = çk
 10. Yoğurma başlarını kaldırmak için kanca
 11. Fırça
 12. Ölçekli kap



② GÜVENLİK TALİMATLARI

ÖNEMLİ UYARILAR

- Bu alet, bir dış zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kullanım için tasarlanmamıştır.
- Cihazınız sadece evde şahsi kullanım için tasarlanmıştır. Cihazınız garanti kapsamı dışında kalan, aşağıdaki uygulamalarda kullanım için tasarlanmamıştır:
 - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma alanlarındaki personel mutfak alanları;
 - çiftlik evleri;
 - otel, motel ve diğer konut tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı türü hizmet verilen yerler.
- Bu cihaz, gözetim altında olmaksızın veya emniyetlerinden sorumlu bir yetişkin tarafından cihazın kullanımına ilişkin bilgilendirilmeksizin fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasiteleri zayıf veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Çocuklar, aletle oynamamalarını garanti etmek için her zaman gözetim altında tutulmalıdırlar.
- Eğer elektrik kordonu hasarlı ise, tehlikeyi önlemek açısından, servis veya benzer bir şekilde yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında oldukları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat aldıkları sürece fiziksel

duyu kaybı veya zihinsel yetenekleri zayıf veya tecrübe ve bilgi yetersizliği olan kişiler tarafından, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Sorumlu bir yetişkin tarafından sürekli denetlenmedikleri müddetçe 8 yaş altındaki çocukların bu cihazı kullanmaması gerekir. Temizlik ve kullanıcı bakımı 8 yaşından büyük olmadıkları ve denetlenmedikleri müddetçe çocuklar tarafından yapılamaz.

Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayınız.

- Bu cihaz sadece ev içinde ve 4000m'nin altındaki yüksekliklerde kullanım için tasarlanmıştır.
- Dikkat: Cihazın yanlış kullanımı nedeniyle yaralanma tehlikesi.
- Dikkat: Isıtma elemanının yüzeyi kullanımından sonra halen sıcak kalır.
- Cihaz su veya başka bir sıvıya daldırılmamalıdır.
- Tariflerde belirtilen miktarları aşmayın.

Ekmek kalıbında:

- toplam 1500 g'lık hamuru aşmayın,
- toplam 930 g un ve 15 g mayayı aşmayın.

Baget pişirme tepsiğinde:

- bir seferde 450 g'lık hamurdan fazla pişirmeyin,
- her parti için 280 g un ve 6 g mayadan fazla malzeme kullanmayın.
- Gıda ile temas eden parçaları temizlemek için bir bez veya ıslak sünger kullanın.

- Lütfen cihazı ilk defa kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun. Üretici, hatalı kullanım halinde sorumlu tutulamaz.
 - Bu cihaz, güvenliğinizi dikkate alınarak, ilgili standart ve düzenlemelere (düşük gerilim direktifleri, elektromanyetik uyumluluk, besinlerle temas halinde bulunan donanımlar ve çevre korunması, vs.) uygun olarak üretilmiştir
 - Su ile herhangi bir temastan uzak, düz, sabit bir isiya dayanıklı zeminde kullanın ve asla mutfak nişinin altında kullanmayın.
 - Kullandığı gücün elektrik şebekemize uygun olduğundan emin olun. Bağlantıdaki herhangi bir hata durumunda garanti iptal olur.
 - Cihazınız topraklı prize takılmalıdır, aksi takdirde ciddi yaralanmalara neden olabilecek elektrik çarpması riski mevcuttur. Kendi güvenliğinizi için topraklamanızın ülkenizde geçerli şebeke montaj standartlarına uygun olduğundan emin olmanız gerekir. Elektrik tesisatınız topraklı değilse herhangi bir cihaz bağlamadan önce tesisatınızı gerekli standartlara uygun hale getirmek için onaylı bir elektrikçiye danışmanız gerekir.
 - Cihazınız sadece evde iç mekanda kullanım için tasarlanmıştır.
 - Kullandıktan sonra ve temizlerken cihazın fişini çekin.
 - Cihazı aşağıdaki durumlarda kullanmayınız:
 - elektrik kablosu bozuk veya hasar görmüş,
 - cihaz yere düşmüş ve gözle görünür hasar var ya da düzgün çalışmıyor.
- Her iki durumda da, riski ortadan kaldırmak için cihazın en yakın onaylı servis merkezine gönderilmesi gerekir. Garanti belgelerini bakın.
- Cihazın kullanıcı tarafından yapılan günlük bakımı ve temizliği dışındaki tüm işlemlerin yetkili bir servis tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.

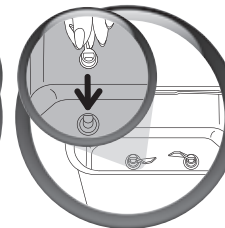
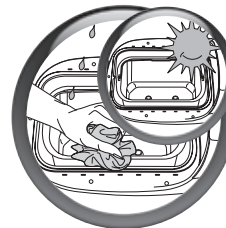
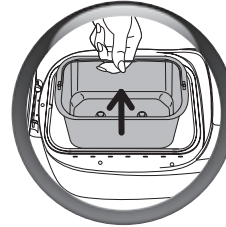
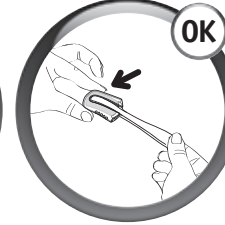
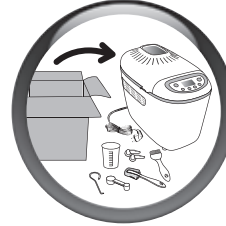


Önce çevre koruma!

- ① Cihazınız geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir değerli malzemeleri içerir.
- ② Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

- Cihazın kablosunu çocukların ulaşabileceği yerlerde asılı bırakmayın.
- Elektrik kablosu asla ısı kaynaklarının yakınında veya keskin bir köşe üzerinde ya da cihazın sıcak parçalarına yakın bir yerde veya temas halinde olmamalıdır.
- Çalışırken cihazı asla hareket ettirmeyin.
- **Çalışırken ve hemen sonrasında görüntüleme penceresine dokunmayın. Pencere yüksek sıcaklığa ulaşabilir.**
- Cihazı fişten çekmek için elektrik kablosundan çekmeyin.
- Sadece topraklı fişi olan ve iyi durumdaki bir uzatma kablosu kullanın, ve ara kablunun en azından ürünle birlikte verilene eşit bir kesite sahip olduğundan emin olun.
- Diğer cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısıtma veya kurutma kaynağı olarak kullanmayın.
- Asla cihazı ekme ve reçel dışındaki yiyecekleri pişirmek için kullanmayın.
- Cihaza kağıt, kart veya plastik sokmayın ve üzerine hiçbir şey koymayın.
- Cihazın herhangi bir parçası tutuşursa su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazı prizden çekin. Nemli bir bezle alevleri boğun. Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınız için tasarlanmış olan aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- **Programın sonunda, kalıp veya cihazın diğer sıcak parçalarını tutmak için her zaman fırın eldivenleri kullanın. Cihaz ve baget aksesuarı, kullanım sırasında çok sıcak olur.**
- Hava deliklerini asla kapatmayın.
- Program sonunda ya da esasında kapağını açtığınızda, buhar açığa çıkabileceği için çok dikkatli olun.
- Bu cihazın ses basınç seviyesi 69 dBA olarak ölçülmüştür. (desibel A ölçeğinde)

3 İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE



1. AMBALAJI ÇIKARIN

- Cihazı ambalajından çıkarın. Garanti kartınızı saklayın ve ilk defa cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okuyun.
- Cihazınızı sabit bir yüzeye kurun. Cihazın içinde veya dışındaki aksesuar ve etiket varsa çıkartın.

Uyarı

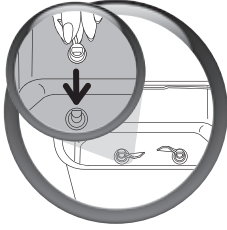
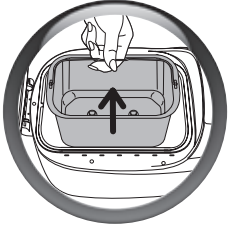
- Bu çizme aleti çok keskindir. Dikkatli kullanın.

2. CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE

- Kolu yukarı çekerek kalıbı çıkarın.

3. KALIBIN TEMİZLENMESİ

- Cihazın kalıbını nemli bir bezle temizleyin. İyice kurulayın. İlk kez kullanıldığında, hafif bir koku çıkabilir.



4. MALZEMELERİ EKLEYİN

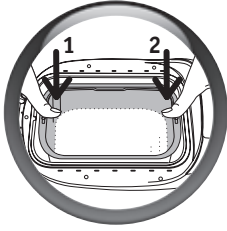
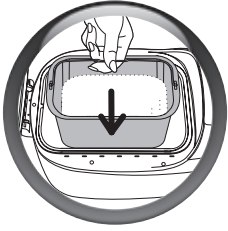
- Kolu yukarı çekerek kalıbı çıkarın.
- Daha sonra, karıştırıcıları takın.



Yoğurma, bıçaklar birbirine bakacak şekilde ayarlanmış ise daha iyi olur.

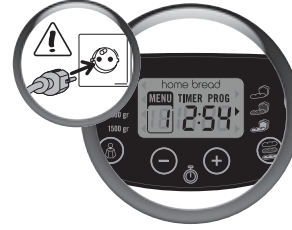


- Aşağıdaki malzemeleri sırayla ekleyin:
 - Sıvılar (tereyağı, yağ, yumurta, su, süt)
 - Tuz
 - Şeker
 - Un, ilk yarı
 - Süt tozu
 - Özel katı malzemeler
 - Un, ikinci yarı
 - Maya
- **Tüm malzemelerin doğru tartıldığından emin olun.**
- Ekmek makinenizi tanımak için ve ilk ekmeğiniz için TEMEL EKMEK tarifini denemenizi öneririz. Sayfa 313'teki "TEMEL EKMEK PROGRAMI" talimatlarına bakın



5. BAŞLATMA

- Ekmek kalıbını ekmek makinesine koyun.
- Ekmek teknesini tekrar yerine koyun ve önce bir tarafa sonra diğer tarafa basarak mikser sürücülerini geçirin ve her iki tarafa da mandallayın.



- Ara kabloyu geri açın ve topraklı bir elektrik prizine bağlayın.
- Ses sinyalinin ardından, program 1 ve orta kızartma varsayılan olarak görüntülenir.

6. BİR PROGRAM SEÇİN


- Her program için bir varsayılan ayar görüntülenir. Bu nedenle manuel olarak istediğiniz ayarları seçmek zorundasınız.
- Program seçimi otomatik olarak birbiri ardına yürütülen bir dizi adımı tetikler.



- Farklı çeşitli programlardan seçim yapmak için "menu" (menü) tuşuna basın. Ardarda "menu" tuşuna basarak, 1 ile 19 arasındaki programlarda gezin.
- Seçilen programa karşılık gelen zaman otomatik olarak görüntülenir.



7. EKMEK AĞIRLIĞININ SEÇİLMESİ

- Ekmek ağırlığı 1000 g varsayılan olarak ayarlanır. Bu ağırlık bilgilendirme amaçlı gösterilmiştir.
- **Daha fazla bilgi için tarif detaylarına bakınız.**
- **Ağırlığın ayarlanması 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19 programları için mevcut değildir.**
- Programlar 1 - 6 için, iki ağırlık seçebilirsiniz:
 - 1 parti (2-4 ayrı yuvarlak ekmek) için yaklaşık 400 g, **görsel gösterge ışığının karşısında 750 g yanar.**
 - 2 parti (4-8 ayrı yuvarlak ekmek) için yaklaşık 800 g, **görsel gösterge ışığının karşısında 1500 g yanar.**
- Seçilen ürünü ayarlamak için  düğmesine basın - 750 gr, 1000 gr veya 1500 gr. Seçilen ayara karşı gelen gösterge ışığı yanar.



8. KABUK RENGİNİN SEÇİMİ

- Kabuk rengi varsayılanda orta olarak ayarlanmıştır.
- Kızarma ayarı 16, 17, 19 programları için geçerli değildir. Üç seçenek mevcuttur: DÜŞÜK/ORTA/YÜKSEK.
- Varsayılan ayarını değiştirmek isterseniz, istediğiniz ayara bakan lamba yanınca kadar düğmesine basın.



9. BİR PROGRAMI BAŞLATMA

- Seçilen programı başlatmak için, düğmesine basın. Çalışma göstergesi ışığı yanar ve zamanlayıcı üzerinde 2 nokta yanıp sönmeye başlar. Program başlar. Program ile ilgili zaman görüntülenir. Ardışık aşamalar otomatik olarak birbirini takip eder.

10. GEÇİKMELİ BAŞLAT PROGRAMINI KULLANMA

- **Ekmek 15 saate kadar önceden, seçtiğiniz zamanda hazır olacak şekilde cihazı programlayabilirsiniz.**
Zamanlayıcı programı 7, 12, 15, 16, 17, 18 ve 19 programları için mevcut değildir.

Bu aşama, program, kızarma düzeyi ve ağırlık seçildikten sonra gerçekleşir.

Program süresi gösterilir. Ekmeğin hazır olmasını istediğiniz zaman ve programı başlattığınız zaman arasındaki saat farkını hesaplayın. Makine otomatik olarak program devirlerinin süresini dahil eder. Hesaplanan zamanı göstermek için ve düğmelerini kullanın (yukarıya ve aşağıya). Hızlı bir şekilde basarsanız 10 dakikalık adımlarda ilerlersiniz. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutarsanız sürekli 10 dakikalık adımlarla ilerlersiniz.

Örnek 1: saat 20:00 ve ekmeğin ertesi sabah 07:00'de hazır olmasını istiyorsunuz. ve düğmelerini kullanarak 11 saat olarak programlayın. düğmesine basın. Bir ses sinyali duyulur.

PROG görüntülenir ve zamanlayıcıda iki nokta yanıp söner. Geri sayım başlar. Pilot lamba yanar.

Bir hata yaptıysanız veya zaman ayarını değiştirmek istiyorsanız tuşuna basın ve bir ses sinyali duyana kadar düğmeyi basılı tutun. Varsayılan saat görüntülenir.

İşlemi yeniden başlatın.

Örnek 2: Baget programı 1 durumunda, saat 08:00 ve bagetlerin 19:00'da hazır olmasını istiyorsunuz. ve düğmelerini kullanarak 11 saat olarak programlayın. START/STOP (Başlat/Durdur) düğmesine basın. Bir ses sinyali duyulur. PROG görüntülenir ve zamanlayıcıda iki nokta yanıp söner. Geri sayım başlar. Pilot lamba yanar. Bir hata yaptıysanız veya zaman ayarını değiştirmek istiyorsanız tuşuna basın ve bir ses sinyali duyana kadar düğmeyi basılı tutun. Varsayılan saat görüntülenir.

İşlemi yeniden başlatın.

LÜTFEN DİKKAT: bagetlerinizi pişirme süresi bitmeden 47 dakika önce (yani 18:13'de) veya iki parti yapıyorsanız pişirme süresi bitmeden 2X47 dakika önce (yani 17:26'da) şekillendirmeyi planlamalısınız.

Diğer her bir yuvarlak ekmeğin programının pişirme süresi için sayfa 319'deki pişirme süresi tablosuna bakın.

Aynı yuvarlak ekmeğin programları için şekillendirme süreleri gecikmeli başlatma zamanlarının hesaplanmasına dahil edilmez.

Bazı malzemeler çürüyebilir. Taze süt, yoğurt, peynir veya taze meyve içeren tarifler için zaman programını kullanmayın.

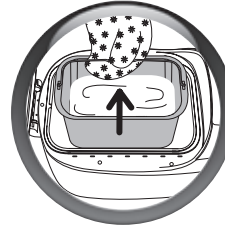
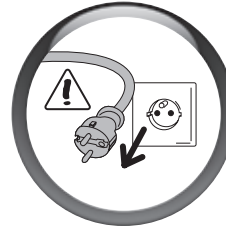
Gecikmeli başlatmada sessiz modu otomatik olarak devreye girer.



11. PROGRAMI DURDURMA

Devrin sonunda, program otomatik olarak durur; 00:00 görünür. Birden fazla bip sesi duyulur ve çalışma göstergesi ışığı yanıp söner.

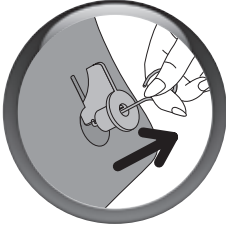
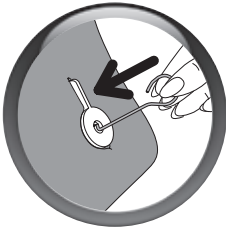
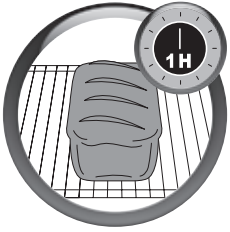
- Devam eden programı durdurmak ya da gecikmeli başlamayı iptal etmek için, düğmesine basın ve 5 sn basılı tutun.



12. KALIPTAN EKMEĞİNİZİN ÇIKARILMASI




(Bu adım "ayrı sorunları" ilgilendirmez)

- Pişirme ve ısıtma devirlerinin sonunda ekmeğin makinesini prizden çıkarın.
- Kolu yukarı çekerek kalıbı çıkarın. Kalıp kolu ve kapağın içi sıcak olduğundan her zaman fırın eldivenleri kullanın.



- Sıcak ekmeği dışarı çıkarın ve soğutmak için en az 1 saat boyunca bir rafa koyun.
- Çıktığında yoğurma başları somuna takılı kalmış olabilir. Bu durumda, kanca aksesuarını aşağıdaki gibi kullanın:
 - > ekmeği çıkartıldıktan sonra hala sıcakken yan yatırın ve bir fırın eldiveni takarak bir elinizle bastırın,
 - > diğer elinizle, yoğurma başının eksenine kancayı yerleştirin ve yoğurma başını serbest bırakmak için yavaşça çekin,
 - > ikinci yoğurma başı için tekrarlayın,
 - > somunu dik olarak çevirin ve soğutmak için bir ızgara üzerine koyun.
- Tencerenin yapışmaz niteliklerini korumak için ekmeği çıkarırken metal kaşıklar kullanmayın.

AKSESUARLAR	MENÜDE MEVCUT PROGRAMLAR	ÖZELLİKLER
SOMUNLAR		
		1 - 6 programlarına karşılık gelen ayrı somunlar yapmanıza yardımcı olmak için, ekmeğinizi ekinde bir şekillendirme kılavuzu bulacaksınız. Bu somunlar çeşitli aşamalarda yapılır ve somunlar şekillendikten sonra pişirme devri başlar.
	1. Lezzetli Bagetler ve Yuvarlak Ekmekler	Baget programı kendi çıtır baget ve küçük yuvarlak ekmeklerinizi yapmanızı sağlar.
	2. İtalyan Ekmeği	Program 2 yumuşak kabarık merkezi ile küçük sandviçler için mükemmel bir zemin oluşturan İtalya'nın en meşhur ekmeğini yapmanıza yardımcı olacaktır.
	3. Grissini	Grissini programı bu çok uzun ince ve kuru grissinileri yapmanızı sağlar.
	4. Lavaş Ekmeği	Program 4 sandviç yapmak için harika olan Pide (Türk pidesi) gibi sakız gibi, havadar lavaş ekmekleri yapmak için tasarlanmıştır.
	5. Burger Ekmeği	Program 5 hafif ve yumuşak bir doku ile yuvarlak 8 küçük beyaz burger ekmeği yapmak için idealdir.
	6. Tatlı Baget ve Çörekler	Program 6 İspanyol ensaimada çöreği gibi hafif kıvamlı küçük çörekler yapmak için yardımcı olur.
	7. Küçük Ekmeğin Pişirme	Program 7 10-35 dakika arasındaki bir sürede ısıtma ve pişirme için tasarlanmıştır ve bütün somunlar program 1 - 6 kullanılarak yapılabilir. 5 dakikalık gruplar halinde ayarlanabilir. Program 7'yi kullanırken ekmeğinizi başında birisi beklemelidir. Bitmeden programı durdurmak için programı düğmesine uzun süre basarak manuel olarak durdurun. Program 7 sadece 2 kızarma seçeneği sunar: <ul style="list-style-type: none">- Yüksek: tuzlu yuvarlak ekmekler için- Düşük: tatlı yuvarlak ekmekler için Kabuk rengini ayarlamak için, sadece pişirme süresini değiştirmeniz yeterlidir.

AKSESUARLAR	MENÜDE MEVCUT PROGRAMLAR	ÖZELLİKLER
 GELENEKSEL SOMUNLAR		
	8. Temel Beyaz Ekmek	Bu program buğday unu kullanarak çoğu beyaz ekmek tarifinin yapılmasını sağlar.
	9. Fransız Ekmegi	Program 9, ortası gevşek olan geleneksel Fransız beyaz ekmek tarifleri içindir.
	10. Kepekli Ekmek	Kepekli ekmek unu kullanırken Program 10 seçilir.
	11. Tatlı Ekmek	Program 11 yağ ve şeker içeren çoğu tarif için uygundur. Eğer çörek veya sütlü ekmek yapmak için hazır karışımları kullanıyorsanız, toplam hamur 1000 g'ı aşmamalıdır.
	12. Süper Hızlı Beyaz Ekmek	Program 12 cihazla birlikte verilen tarif kitabında bulacağınız HIZLI ekmek tarifine özeldir. Bu tarif için su maksimum 35°C olmalıdır.
	13. Glutensiz Ekmek	Bu tür ekmek bazı tahıllardaki (buğday, arpa, çavdar, yulaf, kamut, vb.) gluteni sindiremeyen (çölyak hastalığı) kişiler için uygundur. Diğer unlar ile bulaşma riski olmaması için tank daima temizlenmelidir. Sıkı bir glutensiz diyet yapıyorsa kullanılan mayanın da glutensiz olduğundan emin olun. Glutensiz unların kıvamı onların iyi karışmadığı anlamına gelir. Hamur, bu nedenle esnek plastik bir spatula ile, yoğurma işlemi sırasında kenarlardan katlanmak zorundadır. Glutensiz ekmek, normal ekmekten daha yoğun kıvamda ve açık renkli olur. Bu program için kullanılabilen ağırlık sadece 1000 g'dır.
	14. Tuzsuz Ekmek	Tuz tüketiminin azaltılması, kardiyovasküler hastalık risklerini azaltmaya yardımcı olabilir.
	15. Ekmek Pişirme	Bu pişirme programı hafif, orta veya koyu kızarma için, 10 dakikalık gruplar şeklinde ayarlanabilen sadece 10 ila 70 dakika arasında pişirmeyi sağlar. Bu kendi başına seçilebilir ve kullanılabilir: a) yükseltilmiş hamur programı ile birlikte, b) zaten pişmiş ve soğutulmuş ekmeği ısıtmak veya gevrek yapmak için c) bir pişirme devri sırasında uzun süreli elektrik kesintisi olursa pişirmeyi tamamlamak için. Bu program, ayrı somunları pişirmek için kullanılamaz. Program 15'i kullanırken ekmek makinesinin başında birisi beklemelidir. Bitmeden programı durdurmak için programı  düğmesine uzun süre basarak manuel olarak durdurun.
	16. Ekmek Hamuru	Mayalı hamur programında pişirilmez. Pizza hamuru, yuvarlak ekmek, tatlı çörekler gibi tüm mayalı hamurlar için bir yoğurma ve kabartma programıdır.
	17. Makarna Hamuru	Program 17 sadece yoğurur. Örneğin erişte gibi mayasız makarna içindir.
	18. Kek	Program 18 kabartma tozu kullanılarak hamur işleri ve kek yapma imkanı sunar. Bu program için, sadece 1000g ağırlık mevcuttur.
	19. Reçel	Program 19 otomatik olarak tankta reçel yapar. Meyvenin kabaca doğranmış ve çekirdeksiz olması gerekir.



1. Temel Beyaz Ekmek (program 8)



çk> Çay kaşığı
yk> Yemek kaşığı

- Kabuk rengi > Orta
- Ağırlık > 1000 g

Malzemeler

Yağ > 2 yk Süt tozu > 2,5 yk
Su > 325 ml Beyaz ekmek unu > 600 gr
Tuz > 2 çay kaşığı Maya > 1,5 çk
Şeker > 2 yk

ÖNEMLİ Aynı prensibi kullanarak aşağıdaki geleneksel ekmekleri yapabilirsiniz: Fransız ekmeği, esmer ekmek, tatlı ekmek, hızlı ekmek, glutensiz ekmek, tuzsuz ekmek; bunu yapmak için, sadece menü düğmesini kullanarak ilgili programı seçin.

2. Tuzlu Baget ve Yuvarlak Ekmekler Baget (program 1): 8 baget için



çk> Çay kaşığı
yk> Yemek kaşığı

Malzemeler

Su > 340 ml
Tuz > 2 çk
T55 un > 560 g
Kuru maya > 2 çk

Aksesuarlar

1 pişirme tepsi (5)
2 yapışmaz baget tepsi (6)
1 kesici (8)
1 fırça (11)



Bagetlerinizin daha yumuşak olması için tarife bir yk yağ ekleyin. Bagetinize daha fazla renk vermek istiyorsanız, malzemelerinize 2 çk şeker ekleyin.

1

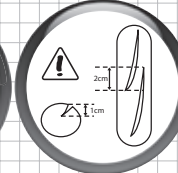
Her iki aşama, yoğurma ve hamurun kabarması, otomatik olarak yürütülür ve toplam 1 saat 10 dk. sürer (25 dk. yoğurma ve ardından 45 dk. hamurun kabarması için).

2

4 hamur parçasına şekil vermeye başlayın ve bir bezle veya streç filmle diğer 4 hamur parçasını sarın.



Ekmeği süslemek için farklı tatlar kullanabilirsiniz. Bunu yapmak için, sadece nemlendirin ve sonra hamuru susam veya haşhaş tohumu parçalarının üzerinde yuvarlayın.



En iyi sonuçlar için, tırtıklı bıçak ya da verilen kesiciyi kullanarak bagette yatay olarak 1 cm'lik diyagonal yarıklar açın.



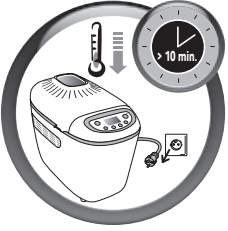
Bagette boyuna yarıklar açarak bagetlerinizin görünümünü değiştirebilirsiniz.

3

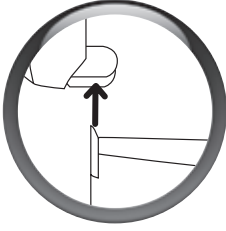
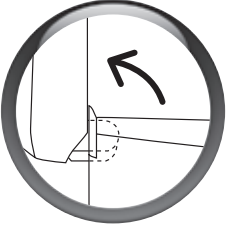
Verilen mutfak fırçasını ile, bagetlerin üstünü çömetçe ıslatın, bu esnada yapışmaz tepsiyerine üzerine çok fazla su gelmemesine dikkat edin.

ÖNEMLİ Bagetlerin çizgi yeri altta olmalıdır

4 TEMİZLİK VE BAKIM



- Cihazın fişini çekin ve kapağı açık halde soğumaya bırakın.
- Kapağı çıkarırsanız ürünü ters çevirmeniz gerekir.
- Nemli bir sünger ile cihazın dışını ve içini temizleyin. Dikkatle kurulaşın.
- Tankı, karıştırma bıçaklarını, pişirme tepsisini ve yapışmaz tepsileri sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Yoğurma bıçakları karıştırma kabında kalıyorsa, 5-10 dakika suda bekletin.



- Gerekirse sıcak su ile temizlemek için kapağı kaldırın.



- Herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Bulaşık süngeri, temizlik ürünleri veya alkol kullanmayın. Yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Cihazı veya kapak gövdesini suya daldırmayın.
- Yüzeyi çizebileceği için fırın tepsisini ve yapışmaz tepsilerini ekme makinesinin içinde saklamayın.

5 DEVİRLER

• Sayfa 319 - 320 - 321'daki bir tablo değişik program devirlerinin dökümünü açıklamaktadır.

Yoğurma

Daha iyi yükelecek bir hamurun yapış oluşturmamak için.

> Dinlendirme

Hamurun yoğurma kalitesini artırmak için dinlenmesine izin verir.

> Kabartma

Mayanın ekmeğin kabarması ve aromasının gelişmesi için etki ettiği süre.

> Pişirme

Ekmeğin içindeki hamuru dönüştürür ve altın, çıtır bir kabuk verir.

> Isıtma

Piştirildikten sonra ekmeği sıcak tutar. Ancak ekmeğin piştirildikten hemen sonra çıkarılması tavsiye edilir.



Yoğurma:

Bu devir sırasında, 7, 13, 15, 17, 19 programları hariç, malzemeleri ekleyebilirsiniz: kurutulmuş meyve, zeytin, pastırma vb. Birden fazla bip sesi bunları ne zaman ekleyebileceğinizi belirtir. Tarife belirtilenden daha fazla katkı maddesi koymayın ve fırın tepsisine veya kabin dışına düşmediklerinden emin olun.

Yukarıda belirtilen programlar devam ederken "malzeme ekle" sinyali verilene kadar ne kadar zaman kaldığını öğrenmek için MENU düğmesine basın. 1 - 6 programları için, yuvarlak ekmeğin şekillendirmeye ne kadar zaman kaldığını öğrenmek için MENU düğmesine iki kez basın.



Aşağıdaki hazırlık sürelerine ilişkin özet tabloya ve özellikle "Malzeme sinyalinde gösterilen zaman" sütununa bakın. Bu sütun bip sesi duyduğunuzda cihazınızın ekranında görüntülenen zamanı verir. Bip seslerinin tam olarak ne kadar süre sonra duyulacağını daha net bir şekilde belirlemek için "malzeme sinyalinde görüntülenen zaman" sütununu toplam pişirme süresinden çıkarmanız gerekir. Ör: "Malzeme sinyalinde görüntülenen zaman" = 2:51 ve "Toplam Zaman" = 3:13, malzemeler 22 dak. sonra eklenebilir.

Isıtma: 1, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 programları için malzemenizi cihazda bırakabilirsiniz. Bir saatlik bir ısınma devri otomatik olarak pişirmeden sonra başlar.

7, 15, 16, 17, 19 programlarında "sıcak tutma" işlevi yoktur.

Ekran sıcak tutma saati sırasında 00:00 olarak kalır. Çalışma gösterge ışığı yanıp söner.

Bir bip düzenli aralıklarla duyulur.

Devrin sonunda cihaz otomatik olarak durur ve birkaç kez sesli uyarı verir.

6 MALZEMELER

Katı ve sıvı yağ: yağlar ekmeği daha yumuşak ve daha lezzetli bir hale getirirler. Aynı zamanda daha uzun süre ve daha iyi halde korunacaktır. Çok fazla yağ kabarmayı yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanırsanız, soğuk olduğundan emin olun ve hazırlanmasında eşit dağılması için küp küp kesin. Sıcak tereyağı eklemeyin. Yağ mayanın rehidrasyonunu önleyebileceği için yağın mayaya ile temas etmesinden kaçının.

Yumurta: yumurta, hamuru zenginleştirir, rengini geliştirir ve içinin iyi olmasını destekler. Tarifler 50 g ağırlığındaki bir orta boy yumurta için hesaplanmıştır; yumurtalar daha büyük ise, daha fazla, daha küçük ise daha fazla sıvı ekleyin.

Süt: taze süt (tarifte aksi belirtilmedikçe soğuk) veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt aynı zamanda daha sabit hava hücreleri oluşturan bir emülsiyon etkisine sahiptir ve bu nedenle de ekmeğe içine iyi bir görünüm verir.

Su: su nemlendirir ve mayayı aktive eder. Ayrıca undaki nişastayı nemlendirir ve ekmeğin oluştuurulmasına olanak verir. Su kısmen ya da tamamen süt veya diğer sıvılar ile değiştirilebilir. Sıcaklık: "tariflerin hazırlanması" bölümündeki (sayfa 323) paragrafına bakınız.

Un: un ağırlığı kayda değer ölçüde kullanılan unun türüne bağlı olarak değişir. Unun kalitesine bağlı olarak, ekmeğe pişirme sonuçları da değişebilir. Ortam koşullarında tepki olarak ya emecek veya nem kaybedeceği için unu hava geçirmez bir kapta tutun. Standart un yerine "güçlü", "ekmeğe yapma kalitesinde" ya da "ekmeğe" unu kullanılması tercih edilir. Ekmeğe hamuruna yulaf, kepek, buğday tohumu, çavdar ya da tam tahıllar eklenirse ekmeğe daha ağır olacak ve aynı şekilde kabarmayacaktır.

Tariflerde aksi belirtilmedikçe T55 un kullanılması tavsiye edilir. Ekmeğe veya çörek ya da sütlü ekmeğe için özel un karışımları kullanıldığında, hamur toplam 1000 g'ı aşmamalıdır. Bu malzemelerin kullanımı için, üreticinin tavsiyelerine bakınız. Ayrıca unun elenmesi de sonuçları etkiler: daha tam unlar (yani buğdayın tahıl kabuğu kısmını içeren) kullanıldığında hamur daha az kabarır ve ekmeğe daha ağır olur.

Şeker: beyaz, kahverengi şeker veya bal kullanın. Kesme şeker kullanmayın. Şeker mayayı besler, ekmeğe iyi bir tat verir ve kabuğun daha iyi kızarmasını sağlar.

Tuz: ekmeğe tat verir ve maya aktivitesini düzenler. Bu maya ile temas etmemelidir. Tuz sayesinde, hamur sıkı ve yoğun olur ve çok hızlı kabarmaz. Ayrıca hamur yapısı da daha iyi olur.

Maya: ekmeğe mayası çeşitli formlarda bulunur: taze küçük küpler halinde, rehidrasyon için aktif maya veya instant kuru maya. Maya süpermarketlerde (ekmeğe veya soğutulmuş bölümlerde) satılır, ama aynı zamanda fırınlardan taze maya da satın alabilirsiniz. Taze veya instant kuru maya, doğrudan diğer malzemelerle beraber makinenizin pişirme kalıbına eklenmelidir. Ancak, karışımın etrafında yaymak için parmaklarınızla taze mayayı parçalayabilirsiniz. Sadece kuru aktif maya (küçük toplar halinde gelir) kullanmadan önce biraz sıcak su ile karıştırılmalıdır. İdeal sıcaklık yaklaşık 35°C'dir; bunun altında daha az etkili olacaktır ve üstünde aktivitesini kaybetme riski vardır. Önerilen dozlarda tuttuğunuzdan emin olun ve taze maya kullanırsanız miktarları arttırmayı da düşünün (aşağıdaki eşdeğerlik tablosuna bakınız).

Kuru maya ve taze maya arasındaki miktar/gramaj dengeliği:

Kuru maya (cc)

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

Taze maya (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Katkı maddeleri (findık, zeytin, çikolata, vb): aşağıdakileri gözeterek istediğiniz herhangi bir ek malzeme ile tarifleri özelleştirebilirsiniz:

- > Özellikle hassas malzemelerde, malzeme eklemek için ses sinyaline dikkat edin
- > Daha fazla katı tane (örneğin, keten tohumu veya susam gibi) yoğurmaya başlamadan makinenin kullanımının sağlanmasına kadar eklenebilir (örneğin, gecikmeli başlangıç)
- > Yoğurmaya daha dayanıklı olmaları için damla çikolataları dondurun.
- > Çok ıslak ya da çok yağlı maddeler (örn. zeytin veya pastırma) iyice süzülmesi, kağıt havluda kurutulması ve daha iyi birleşme ve düzgünlük için üstlerine un serpilmelidir
- > Malzemeler tariflerde belirtilen miktarlarda tutulmalı, hamurun doğru gelişmesini bozma riskine karşı çok büyük miktarlarda eklenmemelidir
- > Hiçbir katkı maddesi kabın dışına düşmemelidir.

PROG.	AĞIRLIK (g)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLIK SÜRESİ	ŞEKİLENDİRME	PİŞİRME 1. PARTİ (saat)	PİŞİRME 2. PARTİ (saat)	BİPLEME ESNASINDA GÖSTERİLEN ZAMAN (saat)	SICAK TUTMA (saat)
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1500**	1	02:53				00:47	02:26	
	750*	2	02:11				-	01:44	
	1500**	2	03:03				00:52	02:36	
	750*	3	02:16				-	01:49	
1500**	3	03:13	00:57	00:57	02:46				
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**	1	02:25				00:35	02:02	
	750*	2	01:55				-	01:32	
	1500**	2	02:35				00:40	02:12	
	750*	3	02:00				-	01:37	
1500**	3	02:45	00:45	00:45	02:22				
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**	1	02:29				00:37	02:01	
	750*	2	02:02				-	01:34	
	1500**	2	02:44				00:42	02:16	
	750*	3	02:07				-	01:39	
1500**	3	02:54	00:47	00:47	02:26				
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**	1	01:31				00:28	01:13	
	750*	2	01:08				-	00:50	
	1500**	2	01:41				00:33	01:23	
	750*	3	01:13				-	00:55	
1500**	3	01:51	00:38	00:38	01:33				

- 1 DÜŞÜK
- 2 ORTA
- 3 YÜKSEK

Not: toplam süre sıcak tutma süresini içermez.

750* = yakl. 400 g (bkz. sayfa 310) 1500** = yakl.800 g (bkz. sayfa 310)

PROG.	AĞIRLIK (g)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLIK SÜRESİ	ŞEKİLLENDİRME	PIŞIRME 1. PARTİ (saat)	PIŞIRME 2. PARTİ (saat)	BİPLEME ESNASINDA GÖSTERİLEN ZAMAN (saat)	SICAK TUTMA (saat)
5	750*	1 2 3	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*		02:09				-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
	750*		02:14				-	01:46	
1500**	03:03	00:49	00:49	02:35					
6	750*	1 2 3	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*		02:16				-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
	750*		02:21				-	01:54	
1500**	03:23	01:02	-	02:56					

PROG.	AĞIRLIK (g)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLIK SÜRESİ	HAMUR HAZIRLAMA SÜRESİ (yoğurma-dinlenme-yükselme)	PIŞIRME	SICAK TUTMA (saat)	
7	-	1 3	0:10 ile 0:40 arasında	-				
8	750 g	1 2 3	02:56	01:25		00:55	02:22	01:00
	1000 g		03:07			01:00	02:27	
	1500 g		03:06			01:05	02:32	
9	750 g	1 2 3	03:04	02:04		01:00	02:37	01:00
	1000 g		03:09			01:05	02:42	
	1500 g		03:14			01:10	02:47	
10	750 g	1 2 3	03:09	02:09		01:00	02:42	01:00
	1000 g		03:14			01:05	02:47	
	1500 g		03:19			01:10	02:52	
11	750 g	1 2 3	03:27	02:37		00:50	02:54	01:00
	1000 g		03:32			00:55	02:59	
	1500 g		03:37			01:00	03:04	

PROG.	AĞIRLIK (g)	KIZARMA	TOPLAM SÜRE (saat)	HAZIRLIK SÜRESİ	HAMUR HAZIRLAMA SÜRESİ (yoğurma-dinlenme-yükselme)	PIŞIRME	SICAK TUTMA (saat)	
12	750 g	1 2 3	01:28	00:43		00:45	01:12	01:00
	1000 g		01:33			00:50	01:17	
	1500 g		01:38			00:55	01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:15	01:15	01:00	-	01:00	
	750 g		03:34	01:05	02:37	01:00		
	1000 g		03:09	01:10	02:42			
1500 g	03:14	01:15	02:47					
15	/	1 2 3	00:10 ▼ 01:10	-	0:10 ile 1:10 arasında, adım 10mn	/	/	
	/		/	/	/			
	/		/	/	/			
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/	
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/	
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00	
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/	

7 PRATİK ÖNERİLER

1. Tarifleri hazırlama

- Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır (aksi belirtilmedikçe) ve tam olarak tartılmalıdır. **Verilen ölçekli kap ile sıvıları ölçün. Verilen ölçekli kap ile sıvıları ölçün. Birinde çay kaşığı ve diğeri yemek kaşığı ölçmek için sağlanmış olan çift doz ayardırıcıyı kullanın. Tüm kaşık ölçüleri düzdür ve tepeleme değildir. Yanlış ölçümler kötü sonuçlar verebilir.**
- Hazırlık sırasını izleyin.
 - > Sıvılar (tereyağı, yağ, yumurta, su, süt) > Süt tozu
 - > Tuz > Özel katı malzemeler
 - > Şeker > Un, ikinci yarı
 - > Un, ilk yarı > Maya
- Bu tam un miktarını ölçmek için önemlidir. Bir mutfak tartısı kullanılarak unu tartmanız bu nedenle gereklidir. Taneli kuru taneli maya paketlerini kullanın (İngiltere'de Easy Bake veya Fast Action Yeast olarak satılır). Tarifte aksi belirtilmedikçe, kabartma tozu kullanmayın. Bir maya paketi açıldıktan sonra, sızdırmaz şekilde kapatılmalı, serin bir yerde saklanmalı ve 48 saat içinde kullanılmalıdır.
- Hamurun bozulmasından kaçınmak için, tüm malzemeyi başında ekmek kalıbına koymanızı ve kullanım esnasında (aksi belirtilmediği sürece) kapağı açmaktan kaçınmanız tavsiye ederiz. Dikkatle tariflerde belirtilen malzeme sırasını ve miktarları izleyin. İlk olarak sıvılar, daha sonra katı maddeler. **Maya sıvılar, şeker ya da tuz ile temas etmemelidir.**
- **Ekmek hazırlama sıcaklık ve nem koşullarına karşı çok duyarlıdır.** Yüksek ısı durumunda, normalden daha soğuk sıvılar kullanın. Aynı şekilde soğuksa, su veya sütü ısıtmanız gerekebilir (asla 35°C'yi aşmayın). En iyi sonuç için, genel olarak 60°C'ye (su sıcaklığı + un sıcaklığı + ortam hava sıcaklığı) sadık kalmayı öneririz. Örneğin: Evinizde ortam hava sıcaklığı 19°C ise, un sıcaklığının 19°C ve su sıcaklığının 22°C olduğundan emin olun (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Bazen ikinci yoğurma sırasında hamurun durumunu kontrol etmek de yararlı olabilir:** kalıbın duvarlarından kolayca çıkabilen düğün bir top oluşturmalıdır.
 - > unun tamamı hamurun içine karışmamışsa, biraz daha su ekleyin,
 - > hamur çok ıslak ve yapışyorsa biraz un eklemeniz gerekebilir.Bu düzeltmeler (bir defada en fazla 1 yemek kaşığı) kademeli olarak uygulanmalıdır ve devam etmeden önce bir iyileşme olup olmadığını görmek için beklemek gerekir.
- **Sık yapılan bir hata daha fazla maya ekleyerek ekmeğin daha çok kabarcacağını düşündürür.** Çok fazla maya ekmesi yapısını daha kırılğan hale getirir, çok kabarcaktır ve daha sonra pişirme sırasında inecektir. Hamurun durumunu pişirmeden hemen önce sadece parmak uçlarınızla hafifçe dokunarak belirleyebilirsiniz: hamur biraz dayanıklı olmalı ve parmak izi azar azar kaybolmalıdır.
- Hamuru şekillendirirken pişirdikten sonra beklenen sonucu alamayabileceğiniz için çok uzun süre yoğurmayın.

2. Ekmek makinenizi kullanma


- **Bir elektrik kesintisi varsa:** devir sırasında, program elektrik kesintisi veya hatalı kullanımından dolayı kesilirse, makine ayarlarının kaydedildiği 7 dakikalık bir koruma süresine sahiptir. Devir kaldığı yerden yeniden başlar. Bu süreden sonra, ayarlar kaybolur.
- **Geleneksel somun programı ile arka arkaya iki somun yapmanız halinde,** ikinci ekmeğe başlamadan önce 1 saat bekleyin. Aksi takdirde hata kodu E01 (7 ve 15 programları hariç) görüntülenir.

8 HAZIRLAMA VE AYRI SOMUNLARIN ÜRETİMİ (1 - 7 programları)

Bu ekmeği yapmak için, bu işleve adanmış tüm aksesuarlara ihtiyacınız olacaktır: 1 baget pişirme standı (5), baget pişirmek için 2 yapışmaz tepsi (6-7), 1 kesme aleti (8) ve 1 hamur fırçası (11).

1. Hamurun yoğrulması ve kabartılması



- Ekmek makinesini prize takın.
- Ses sinyalinin sonra, program 1 varsayılan olarak görüntülenir.
- Kızarma seviyesini seçin.
- Sonuç çok iyi pişmesi olacağı için sadece bir parti pişirmenizi tavsiye ederiz.
- 2 parti pişirmeyi tercih ederseniz: tüm yuvarlak ekmeklerinizi şekillendirmenizi ve yarısını ikinci parti için fırında saklamanızı tavsiye ederiz.
-  düğmesine basın. Pilot lamba yanar ve zamanlayıcıda 2 nokta yanıp söner. Hamur yoğurma devri başlar, bunu hamur kabartma takip eder.

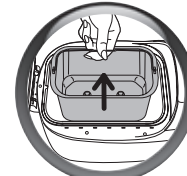
Notlar:

- Yoğurma esnasında bazı parçaların iyice karışmamış olması normaldir.
- Hazırlık tamamlandığında ekmek yapma makinesi bekleme moduna geçer. Hamur yoğrulduğunda ve hamur kabardığında birkaç kez ses sinyali verilir ve pilot lamba yanıp söner. Her bir yuvarlak ekmeğin şekillendirilmesi için gösterge yanar.

Hamur yoğurma ve kabarma aşamalarından sonra, bip sesi duyulduktan sonra bir saat içinde hamuru kullanmanız gerekir. Bundan sonra, makine sıfırlar ve program kaybolur. Bu durumda, ayrı ayrı ekmek pişirmek için olan 7 programını kullanmanız öneririz.

2. Bagetin hazırlanması ve pişirilmesine ilişkin örnek

Bu adımlarda size yardımcı olmak için, sağlanan baget şekillendirme kilavuzuna başvurun. Size bir fırıncının nasıl yaptığini gösteriyoruz, ancak birkaç denemeden sonra kendi şekillerinizi oluşturabileceksiniz. Ne yaparsanız yapın, sonuç garanti edilir.



- Makineden kalıbı çıkarın.
- Hafifçe çalışma yüzeyini unlayın.
- Kalıptan hamuru çıkarın ve bir çalışma yüzeyi üzerine yerleştirin.
- Hamura top şekli verin ve 4 parçaya bölmek için bir bıçak kullanın.
- Baget olarak şekillenecek olan eşit ağırlıkta 4 adet top elde edeceksiniz.

Daha hafif bagetler için, şekillendirmeden önce hamur parçalarını 10 dakika dinlenmeye bırakın.

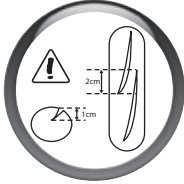
Baget için elde edilen uzunluk yapışmaz tepsinin boyutuna tekabül etmelidir (yaklaşık olarak 18 cm).

Yuvarlak ekmeklerinize malzemeler ekleyerek tadını değiştirebilirsiniz. Bunu yapmak için, sadece hamur parçalarını nemlendirin ve sonra susam veya haşhaş tohumlarının üzerinde yuvarlayın.



- Bagetler hazırladıktan sonra, yapışmaz tepsiler üzerine koyun.

Bagetlerin çizgi yeri altta olmalıdır.



- En iyi sonuçlar için, tırtıklı bıçak ya da verilen kesiciyi kullanarak bagetlerin üstünde yatay olarak 1 cm'lik diyagonal yarık açın.

Baget boyunca makas ile yarıklar açarak bagetlerinizin görünümünü değiştirebilirsiniz.

- Verilen pasta fırçasını kullanarak, yapışmaz tepsiler üzerinde su birikmesinden kaçınarak, bagetin üstüne bolca nemlendirin.
- Verilen baget standına bagetleri içeren 2 yapışmaz tepsiyi yerleştirin.
- Ekmek makinesine kalıp yerine baget standını takın.
- Programı yeniden başlatmak ve baget pişirmeye başlamak için düğmesine basın.

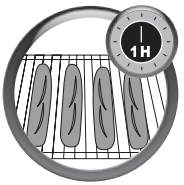
• Pişirme devrinin sonunda, 2 çözüm mevcuttur:

4 baget pişirme sırasında

- Ekmek makinesinin fişini çekin. Baget standını çıkarın.
- Stand çok sıcak olduğu için her zaman fırın eldivenleri kullanın.
- Yapışmaz tepsilerden bageti çıkarın ve bir raf üzerinde soğumaya bırakın.

8 baget pişirme sırasında (2x4)

- Baget standını çıkarın. Stand çok sıcak olduğu için her zaman fırın eldivenleri kullanın.
- Yapışmaz tepsilerden bageti çıkarın ve bir raf üzerinde soğumaya bırakın.



- Diğer (zaten kesilmiş ve nemlendirilmiş) 4 bageti buzdolabından çıkarın.
- Onları (kendinizi yakmadan) tepsilerin üzerine yerleştirin.
- Standı makineye koyun ve tekrar düğmesine basın.
- Pişirme süresi sonunda makinenin fişini prizden çıkarabilirsiniz.
- Yapışmaz tepsilerden bageti çıkarın ve bir raf üzerinde soğumaya bırakın.

3. Ayrı yuvarlak ekme hazırlanması ve pişirilmesi



Aşamaları yürütmenize yardımcı olmak için, sağlanan tarif kitapçığına bakın.

GELENEKSEL EKMEK TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMEK İÇİN KILAVUZ

Ekmeğiniz umduğunuz gibi olmadı mı? Bu tablo geliştirmeniz için yardımcı olacaktır	SONUÇLAR					
	Ekmeğiniz çok fazla kabarıyor	Ekmeğiniz çok fazla kabardıktan sonra iniyor	Ekmeğiniz yeterince kabarmıyor	Kabuk yeterince altın renkli değil	Yanları kızarıyor ama ekmeğiniz tam pişmiş değil	Üst ve yanları unlu
SEBEPLER NEDENLER						
Pişirme esnasında düğmesine basıldı				●		
Yeterince un yok		●				
Çok fazla un var			●			●
Yeterince maya yok			●			
Çok fazla maya var		●		●		
Yeterince su yok			●			●
Çok fazla su var		●			●	
Yeterince şeker yok			●			
Kalitesiz un			●	●		
Malzeme oranları yanlış (çok fazla)	●					
Su çok sıcak		●				
Su çok soğuk			●			
Yanlış program			●	●		

GELENEKSEL EKMEK TARİFLERİNİZİ GELİŞTİRMEK İÇİN KILAVUZ

Ekmeğin umduğunuz gibi olmadığı mı? Bu tablo geliştirmeniz için yardımcı olacaktır	MUHTEMEL NEDEN	ÇÖZÜM
Hamur boyunca aynı genişlikte değil.	Başlangıçtaki dikdörtgen şekli düzgün değil veya aynı kalınlığa sahip değil.	Gerekirse oklava ile açın.
Hamur yapışkan; yuvarlak ekmeği şekillendirmek zor.	Malzeme olarak çok fazla su eklenmiş. Su tarife çok yüksek bir sıcaklıkta eklenmiş.	Su miktarını azaltın. Hafifçe ellerinizi unlayın ama mümkünse çalışma yüzeyinizi veya hamuru unlamayın ve yuvarlak ekmeği yapmaya devam edin.
Hamur yırtılıyor.	Unda gluten eksik.	Pasta unu (T 45) kullanın.
	Hamur esnekliğe sahip değil.	Şekillendirmeden önce 10 dakika dinlenmeye bırakın.
	Şekiller düzensiz.	Hepsinin aynı boyutta olması için hamur parçalarını tartın.
Hamur yoğun/hamura şekil vermek zor.	Tarifi daha fazla suya ihtiyacı var.	Tarifi kontrol edin veya un yeterince emici değilse su ekleyin.
	Malzeme olarak çok fazla un eklenmiş.	Kabaca ön şekil verin ve son şekli vermeden önce dinlenmeye bırakın. Yoğurma başlangıcında biraz su ilave edin.
	Hamur çok yoğrulmuş.	Şekillendirmeden önce 10 dakika bekletin. Çalışma alanını mümkün olan en az miktarda unlayın. Hamuru mümkün olduğunca az olarak yoğurarak şekillendirin. Hamuru aralarında 5 dakika bekleyerek 2 aşamada şekillendirin.
Yuvarlak ekmeğin birbirine temas ediyor ve yeterince pişmemiş.	Tepsilerde yanlış konumlandırma.	Hamur parçalarını tepsi üzerine yerleştirirken alanı optimize edin.
	Hamur çok sıvı.	Doğru miktarda sıvı ekleyin.
		Tarifler 50 gr ağırlığındaki yumurtalar içindir.
Yumurtalar daha büyük ise su miktarını azaltın.		
Yuvarlak ekmeğin tepside sıkışmış ve yanmış.	Çok fazla kızarma maddesi.	Düşük kızarma düzeyi seçin. Tepsi üzerine kızarma maddesinin akmasından kaçının.
	Hamur parçaları çok fazla ıslatılmış.	Pasta fırçası ile uygulanan aşırı suyu alın.
	Destek tepsi çok yapışkan.	Hamur parçalarını yerleştirmeden önce destek tepsi üzerine hafifçe yağlayın.

Ekmeğin umduğunuz gibi olmadığı mı? Bu tablo geliştirmeniz için yardımcı olacaktır	MUHTEMEL NEDEN	ÇÖZÜM
Yuvarlak ekmeğin yeterince kızarmamış.	Fırına koymadan önce suyla hamur parçalarını fırçalamayı unutmuşsunuz.	Bir daha ki sefere ekmeğin yaparken dikkatli olun.
	Şekillendirme sırasında ekmeğe çok fazla un koymuşsunuz.	Fırına koymadan önce pasta fırçasını kullanarak su ile iyice fırçalayın.
	Ortam sıcaklığı yüksek (+ 30°C).	Daha soğuk su (10 ve 15°C arasında) ve/veya daha az maya kullanın.
Yuvarlak ekmeğin yeterince kabarmamış.	Tarife maya/yeterli miktarda maya eklemeyi unutmuşsunuz.	Tarifteki adımları izleyin.
	Mayanın tarihi geçmiş olabilir.	Son kullanma tarihini kontrol edin.
	Tarifinize daha fazla su gerekli.	Tarifi kontrol edin veya un çok emici ise su ekleyin.
	Ekmeğin şekillendirme sırasında çok fazla ezilmiş. Hamur çok fazla yoğrulmuş.	Şekillendirme sırasında hamuru mümkün olduğunca az tutun.
Ekmeğin çok fazla kabarmış.	Çok fazla maya.	Daha az maya ekleyin.
	Çok fazla kabarmış.	Tepsilere yerleştirildikten sonra ekmeği hafifçe düzleyin.
Hamurda kesikler açılmamış.	Hamur yapışkan: tarife çok fazla su eklemişsiniz.	Tekrar hamuru şekillendirmeye başlayın, ellerinizi hafifçe unlayın ancak mümkünse hamur veya çalışma yüzeyini unlamayın.
	Bıçak yeterince keskin değil.	Çok keskin tırtıklı bıçak ya da verilen bıçağı kullanın.
	Kesiklerin yeterince sağlam değil.	Tereddüt etmeden, hızlı bir hareket ile kesin.
Kesikler kapanma eğiliminde veya pişerken açılıyor.	Hamur çok yapışkan oldu: tarife çok fazla su eklediniz.	Tarifi kontrol edin veya yeterince su emmiyorsa un ekleyin.
	Hamurun yüzeyi şekil verme esnasında yeterince uzamamış.	Başparmak etrafında döndürülen hamuru daha fazla çekerek yeniden başlatın.
Pişirirken hamur kenarlarından yırtılıyor.	Hamur parçası üzerindeki kesik yeterince derin değildir.	İdeal kesik şekli için 315. sayfaya bakınız.

9 TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

SORUNLAR	ÇÖZÜMLER
Yoğurma başları ekmek teknesine takılıp kalmış.	• Onu çıkarmadan önce ıslatın.
Yoğurma başları ekmeğe takılıp kalmış.	• Somunu çıkarmak için aksesuarı kullanın (sayfa 311).
☘ üzerine bastıktan sonra hiçbir şey olmuyor.	• Makine çok sıcak. 2 devir arasında 1 saat bekleyin (hata kodu E01). • Gecikmeli başlatma programlanmış.
☘ üzerine bastıktan sonra motor açık ama hiçbir yoğurma yapılmıyor.	• Kalıp doğru takılı değil. • Yoğurma başı eksik veya düzgün takılmamış.
Gecikmeli bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış ya da hiçbir şey olmamış.	• Programlamadan sonra ☘ düğmesine basmayı unuttunuz. • Maya tuz ve/veya su ile temas etmiştir. • Yoğurma başı eksik.
Yanık kokusu.	• Bazı maddeler kalıp dışına düşmüş; makinenin soğumasını bekleyin ve nemli bir sünger ile ve herhangi bir temizlik ürünü olmadan makinenin içini temizleyin. • Malzemeler taşmış; kullanılan malzeme miktarı özellikle sıvı miktarı çok fazla. Tarifte verilen oranlara uyun.

10 GARANTİ

- Bu ürün sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Herhangi bir profesyonel kullanım, uygunsuz kullanım veya talimatlara uyulmaması halinde üretici hiçbir sorumluluk üstlenmez ve garanti geçerli olmayacaktır.
- Dikkatle ilk defa cihazı kullanmadan önce kullanım talimatlarını okuyun: cihazın bu talimatlara uymayan herhangi bir şekilde kullanılması durumunda Tefal herhangi bir yükümlülük taşımayacaktır.

11 ÇEVRE

- Yürürlükteki mevzuata uygun olarak, artık ihtiyaç duyulmayan cihazı bertaraf etmeden önce (prizden çıkararak ve besleme kablosunu keserek) cihaz çalışmaz hale getirilmelidir.

İthalatçı Firma;
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Dereboyu Cd. Bilim Sk. No:5
Sun Plaza K:2 Maslak - İstanbul
- Türkiye
0850 222 40 50
444 40 50

Üretici Firma;
GROUPE SEB INTERNATIONAL
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex - FRANCE
Tel : 00 33 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 15
www.groupeseb.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI
0850 222 40 50
444 40 50
KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL

ESPAÑOL

1	DESCRIPCIÓN	330
2	PRECAUCIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD	331
3	ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN	335
4	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	344
5	CICLOS	345
6	INGREDIENTES	346
7	CONSEJOS PRÁCTICOS	350
8	PREPARACIÓN Y HORNEADO DE PANES INDIVIDUALES	351
9	GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS	357
10	GARANTÍA	357
11	PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE	357



1 DESCRIPCIÓN

1. Cuba para pan
2. Palas de amasar
3. Tapa con mirilla
4. Panel de mandos
 - a. Pantalla
 - a1. Indicador de elaboración de panecillos redondos
 - a2. Pantalla de programas
 - a3. Indicador de peso
 - a4. Indicador de dorado
 - a5. Programación diferida
 - a6. Pantalla del temporizador
 - b. Selección de programas
 - c. Selección del peso
 - d. Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo para los programas 7 y 15
 - e. Testigo de funcionamiento
 - f. Botón puesta en marcha / parada
 - g. Selección del nivel de dorado

5. Bandeja para hornear
6. 2 bandejas antiadherentes para hornear baguettes
7. 2 bandejas antiadherentes para panes individuales

Accesorios:

8. Rascador
9. a. Medida equivalente a una cucharada sopera = cs
b. Medida equivalente a una cucharadita de café = cc
10. Gancho para retirar las palas de amasar
11. Pincel
12. Vaso graduado



2 PRECAUCIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD

PAUTAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. Por lo tanto, no deberá utilizarse para ninguna otra aplicación y la garantía no tendrá validez si se utiliza en los siguientes entornos:
 - Cocinas para uso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Granjas;
 - Para uso de clientes en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
 - Fondas, casas de huéspedes y pensiones.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a su utilización por parte de una persona responsable de su seguridad. Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños a partir de los 8 años o por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a su utilización segura por parte de una persona responsable y sean plenamente conscientes de los riesgos implicados. No permita que niños jueguen con el aparato. No deberá permitirse que niños menores de 8 años utilicen el aparato a menos que estén bajo la continua supervisión de un adulto responsable. La limpieza y las tareas de mantenimiento asignadas al usuario no deberán ser efectuadas por niños a menos que tengan más de 8 años y estén debidamente supervisados.

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

- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso culinario doméstico y deberá utilizarse siempre en interiores a una altitud inferior a 4000 m.

- ¡Precaución! Existe riesgo de lesiones si no se utiliza el aparato como es debido.
- ¡Precaución! No toque la resistencia térmica inmediatamente después de haber utilizado el aparato, ya que podría sufrir quemaduras debido al calor residual acumulado.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No exceda las cantidades indicadas en las recetas.

En la cuba para pan:

- No añada más de 1500 g de masa en total.
- No añada más de 930 g de harina y 15 g de levadura en total.

En las bandejas para hornear baguette:

- No hornee una cantidad superior a 450 g en cada tanda,
- No utilice más de 280 g de harina y 6 g de levadura por cada tanda de horneado.

- Utilice un paño o una esponja húmeda para limpiar los accesorios y elementos en contacto con los alimentos.

- Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar por primera vez su aparato. El fabricante no aceptará responsabilidad alguna en caso de no utilizarse el aparato como es debido.
- Por su seguridad, este aparato cumple las normativas y legislación vigentes en materia de electrodomésticos (Directivas sobre baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contactos con alimentos, conservación del medio ambiente, etc.).

- Utilice el aparato sobre una mesa o encimera estable, apartada de posibles salpicaduras de agua y, en ningún caso, en el interior ni debajo de un mueble o hueco de cocina empotrado.
- Asegúrese de que la tensión de funcionamiento del aparato coincide con la de su suministro eléctrico. Cualquier conexión errónea o accidental a un suministro eléctrico no adecuado anulará la cobertura proporcionada por la garantía.

- Su aparato deberá enchufarse únicamente a una toma de corriente que cuente con conexión a tierra. De lo contrario, podría recibir una descarga eléctrica, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones físicas graves. Por su propia seguridad, será indispensable que la conexión a tierra se realice conforme a las normas para instalaciones eléctricas vigentes en su país. Si su instalación eléctrica no cuenta con conexión a tierra, deberá solicitar a un técnico electricista autorizado que la modifique a fin de cumplir con las normas vigentes requeridas al respecto antes de proceder a enchufar cualquier aparato eléctrico.
 - Su aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.
 - Desenchufe el aparato de la red eléctrica en cuanto haya terminado de utilizarlo y antes de proceder a su limpieza.
 - No utilice el aparato en los siguientes casos:
 - Su cable de alimentación está dañado o presenta defectos;
 - Se ha dejado caer el aparato y muestra indicios evidentes de daño o no funciona como es debido.
- En cualquier caso, el aparato deberá llevarse a reparar a su servicio técnico autorizado más próximo a fin de eliminar posibles riesgos. Consulte la documentación sobre garantía.
- Cualquier intervención más allá de las tareas de limpieza y mantenimiento diario a efectuar por el usuario deberá confiarse a un servicio de asistencia técnica autorizado.
- No sumerja el aparato, su cable de alimentación o enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
 - No deje el cable de alimentación colgando de manera que quede al alcance de niños.
 - Procure tender el cable de alimentación de manera que no esté cerca ni haga contacto con los elementos calientes del aparato. Asimismo, manténgalo apartado de fuentes de calor y cantos o bordes afilados.
 - Nunca desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.

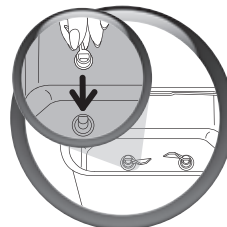
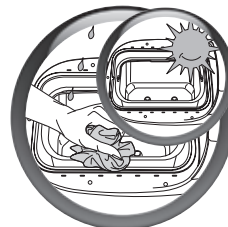
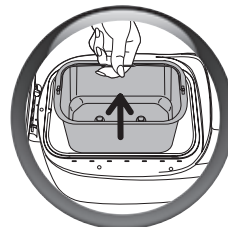
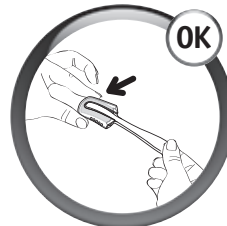


¡Contribuya a la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato incluye materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.
- ② Llévelo a su centro local de recogida o reciclaje de residuos.

- **No toque la mirilla durante la utilización del aparato ni inmediatamente después. Cristal de la mirilla puede alcanzar temperaturas particularmente elevadas.**
 - No tire directamente del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la red eléctrica.
 - Utilice únicamente una alargadera de corriente en buen estado y que cuente con un enchufe con toma de tierra. Asimismo, asegúrese de que los conductores del cable posean una sección que, al menos, sea equivalente a la del cable de alimentación suministrado con el producto.
 - No coloque el aparato sobre otros aparatos.
 - No utilice el aparato como fuente de calor.
 - Nunca utilice el aparato para elaborar otros alimentos que no sean panes y mermeladas.
 - Nunca introduzca papel, plástico o cartón en el interior del aparato ni coloque nada encima de este.
 - En caso de que algún elemento del aparato se incendie, no intente apagarlo con agua. Desenchufe el aparato de la red eléctrica. Sofoque las llamas utilizando un paño húmedo.
- Por su propia seguridad, utilice únicamente accesorios y recambios diseñados para su aparato.
- **Al final del programa de horneado, utilice siempre guantes o manoplas para horno a fin de manipular el pan y los accesorios o elementos calientes del aparato. Tanto el aparato como el accesorio para baguettes alcanzan temperaturas elevadas durante su uso.**
 - Nunca obstruya los orificios de ventilación.
 - Extreme los cuidados al abrir la tapa, ya que podría desprenderse vapor caliente del interior del aparato al final o durante la ejecución del programa de horneado.
 - El nivel de presión acústica registrado en este aparato es de 69 dBA (decibelios A ponderados)

3 ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN



1. DESEMBALAJE

- Retire el producto de su embalaje. Conserve la tarjeta de garantía y lea detenidamente las instrucciones de uso antes de servirse por primera vez el aparato.
- Instale el aparato sobre una superficie estable. Retire los accesorios y cualquier etiqueta adhesiva presente en el interior o exterior del aparato.

¡Advertencia!

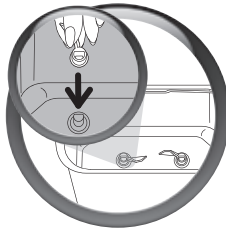
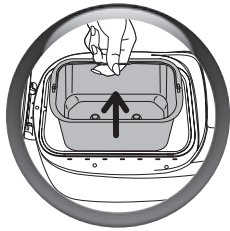
- Este rascador está muy afilado. Manipúlelo con cuidado.

2. ANTES DE USAR SU APARATO

- Retire la cuba para pan tirando verticalmente del asa hacia arriba.

3. LIMPIEZA DE LA CUBA

- Limpie la cuba del aparato con un paño húmedo. Séquela bien. **Podrá desprenderse cierto olor durante la primera utilización del aparato.**



4. AÑADA LOS INGREDIENTES

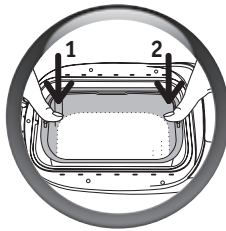
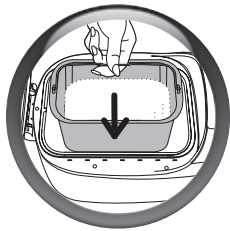
- Retire la cuba para pan tirando verticalmente del asa hacia arriba.
- A continuación, instale las palas de amasar.



Se obtendrá una mejor calidad de amasado si las palas se posicionan la una enfrente de la otra.

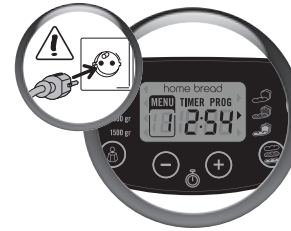


- Añada los ingredientes en el siguiente orden:
 - Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
 - Sal
 - Azúcar
 - Harina; primera mitad
 - Leche en polvo
 - Ingredientes sólidos específicos
 - Harina, segunda mitad
 - Levadura
- **Asegúrese de pesar todos los ingredientes de manera precisa.**
- Para familiarizarse con el funcionamiento de su panificadora doméstica, le recomendamos intentar preparar la receta de PAN BÁSICO para su primera barra de pan. Consulte las instrucciones del "PROGRAMA PARA PAN BÁSICO" que se incluyen en la página 341



5. PREPARATIVOS

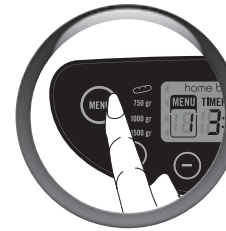
- Introduzca la cuba para pan en la panificadora.
- Presione un lado de la cuba y después el otro para encajarla en los impulsores de las paletas de manera que quede bien fijada en su sitio en ambos lados.



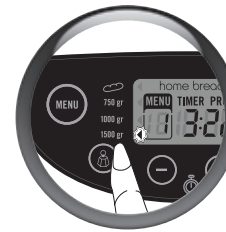
- Desenrolle el cable y conéctelo a una toma de corriente que cuente con conexión a tierra.
- Después de sonar un tono, la pantalla mostrará por defecto el programa 1 y el nivel de dorado medio.

6. SELECCIONE UN PROGRAMA


- Para cada programa, la pantalla mostrará un ajuste predeterminado. Por lo tanto, deberá seleccionar manualmente la configuración deseada.
- La selección de un programa activa una sucesión de etapas que se llevan a cabo automáticamente una tras otra.



- Pulse el botón "Menú" para seleccionar entre una variedad de programas distintos. Para avanzar entre los programas 1 a 19, pulse reiteradamente el botón "Menú".
- El tiempo correspondiente al programa seleccionado se mostrará automáticamente en la pantalla.



7. SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN

- El peso del pan está configurado por defecto a 1000 g. Este peso se indica a título informativo.
 - **Consulte los detalles de la receta que corresponda a fin de obtener información complementaria al respecto.**
 - **El ajuste manual del peso no está disponible para los programas 7, 13, 15, 16, 17, 18 y 19.**
- Para los programas 1 a 6, podrán seleccionarse entre dos valores de peso:
- Aproximadamente 400 g para 1 tanda (de 2 a 4 panecillos individuales); **el testigo se iluminará frente a la indicación de 750 g.**
 - Aproximadamente 800 g para 2 tandas (de 4 a 8 panecillos individuales); **el testigo se iluminará frente a la indicación de 1500 g.**
- Pulse el botón  para configurar el producto elegido: 750 g, 1000 g o 1500 g. el testigo se iluminará frente a la indicación del ajuste seleccionado.



8. SELECCIONE EL NIVEL DE DORADO DEL PAN

- El grado de tueste de la corteza del pan está configurado por defecto a un nivel de dorado medio.
- Los programas 16, 17 y 19 no ofrecen posibilidad de ajustar el nivel de dorado. Podrá seleccionar entre tres niveles: BAJO, MEDIO Y ALTO.
- Si desea modificar el nivel configurado por defecto, pulse reiteradamente el botón hasta que se encienda el testigo indicador enfrente del nivel deseado.



9. CÓMO INICIAR UN PROGRAMA

- Para iniciar el programa seleccionado, pulse el botón . El testigo de funcionamiento se iluminará y los 2 puntos en la pantalla del temporizador comenzarán a parpadear. El programa se inicia. El tiempo correspondiente al programa aparece indicado en la pantalla. Las etapas siguientes se suceden de forma automática.

10. UTILIZACIÓN LA PUESTA EN MARCHA DIFERIDA DE PROGRAMAS

- **Si lo desea, podrá programar el aparato para tener preparado su pan a la hora que desee, con hasta 15 horas de antelación. La función de puesta en marcha diferida no está disponible para los programas 7, 12, 15, 16, 17, 18 y 19.**

Esta etapa se iniciará tras haber seleccionado el programa, nivel de dorado y peso deseados.

La pantalla mostrará el tiempo de duración del programa. Calcule el intervalo entre el momento en que vaya a iniciarse el programa y la hora a la que desea que su pan esté listo. La máquina añade automáticamente la duración de los ciclos del programa seleccionado. Utilice los botones y para introducir en la pantalla el intervalo calculado (para aumentarlo y para disminuirlo). Pulsando reiteradamente los botones podrá avanzar en incrementos o reducciones de 10 minutos. Manteniendo pulsado de manera prolongada los botones, podrá avanzar rápidamente en incrementos o reducciones de 10 minutos.

Ejemplo 1: son las 20:00 horas y desea que su pan esté listo para las 7:00 de la mañana siguiente. Programe 11 horas utilizando los botones los botones y . Pulse el botón . Sonará un tono de aviso.

La indicación PROG se mostrará en la pantalla y los 2 puntos en la pantalla del temporizador comenzarán a parpadear. Tras esto, se iniciará la cuenta atrás. El testigo se ilumina.

Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsado el botón hasta que suene un tono de aviso. La pantalla mostrará el intervalo configurado por defecto.

Proceda de nuevo a programar el intervalo deseado.

Ejemplo 2: En el caso del programa 1 para baguetes, son las 8.00 de la mañana y desea tener sus baguetes listas para las 19.00 horas. Programe 11 horas utilizando los botones los botones + y -. Pulse el botón de puesta en marcha / parada. Sonará un tono de aviso. La indicación PROG se mostrará en la pantalla y los 2 puntos en la pantalla del temporizador

comenzarán a parpadear. Tras esto, se iniciará la cuenta atrás. El testigo se ilumina. Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsado el botón hasta que suene un tono de aviso. La pantalla mostrará el intervalo configurado por defecto.

Proceda de nuevo a programar el intervalo deseado.

A TENER EN CUENTA: deberá prever que tiene que moldear las baguetes 47 min. antes de que expire el intervalo de horneado (es decir, a las 18.13 horas) o, en el caso de 2 tantas, 2 X 47 min. antes de finalizar el programa (es decir, a las 17.26 horas).

Para los intervalos de horneado de los demás programas para baguetes, consulte el cuadro de tiempos de horneado que se incluye en la página 348.

El tiempo de moldeado de los programas para baguetes no está incluido en el cálculo del intervalo de puesta en marcha diferida.

Algunos ingredientes son perecederos. Por lo tanto, no utilice el programa de puesta en marcha diferida para recetas que contengan leche fresca, yogur, queso o fruta fresca.

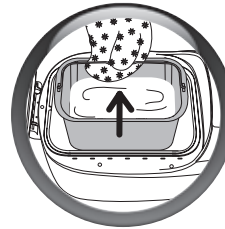
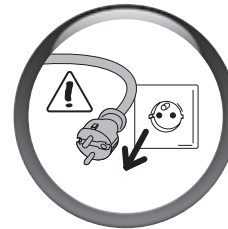
En el modo de puesta en marcha diferida, el modo de funcionamiento silencioso se activa de forma automática.



11. CÓMO DETENER UN PROGRAMA

Al final del ciclo, el programa se detendrá de forma automática y la pantalla mostrará la indicación 0:00. Se emitirán varios tonos de aviso y el testigo de funcionamiento parpadeará.

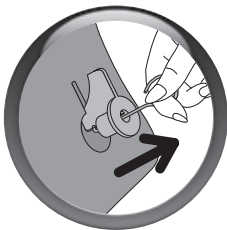
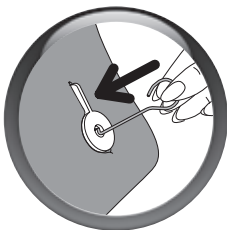
- Para detener un programa en curso o cancelar la función de puesta en marcha diferida, mantenga pulsado el botón durante 5 segundos.







12. CÓMO RETIRAR EL PAN DE LA CUBA

(Este paso no es pertinente para los "panes individuales")

- Una vez finalizado el ciclo de horneado o calentamiento, desenchufe la panificadora de la toma de corriente.
- Retire la cuba para pan tirando verticalmente del asa hacia arriba. Utilice siempre guantes para horno, ya que el asa de la cuba y la superficie interior de la tapa están calientes.



- Desmolda el pan caliente y colóquelo sobre una rejilla durante al menos 1 hora para que se enfríe.
- Es posible que las palas de amasar de queden clavadas en el pan al desmoldarlo. En dicho caso, utilice el gancho (accesorios) de la siguiente manera:
 - > Una vez que haya desmoldado el pan, tiéndalo sobre uno de sus lados mientras aún esté caliente y sujételo con la mano protegida por un guante para horno.
 - > Con la otra mano, inserte el gancho en el eje de la pala de amasar y tire suavemente para extraerla del pan,
 - > Repita la operación para la otra pala de amasar.
 - > Vuelva a colocar el pan en posición vertical y déjelo enfriar sobre una rejilla.
- Para proteger el revestimiento antiadherente de la cuba, no utilice implementos metálicos para retirar el pan.

ACCESORIOS	PROGRAMAS DISPONIBLES EN EL MENÚ	CARACTERÍSTICAS
 PANES		
		Para ayudarle a hacer panes individuales; las cuales corresponden a los programas 1 a 6, encontrará una guía de moldeado adicional incluida con su panificadora. Estos panes se elaboran en varias etapas y los ciclos de horneado se llevan a cabo después de haber dado forma a los panes.
	1. Baguettes y panecillos salados	El programa para baguettes le permite hornear sus propias baguettes y pequeños panecillos crujientes.
	2. Pan Italiano	El programa 2 le ayudará a hornear el pan más popular de Italia, con su centro suave y esponjoso; una excelente base para preparar pequeños bocadillos.
	3. Palitos de pan	El programa para grissini le permite elaborar estos picos particularmente largos, finos y secos.
	4. Pan plano	El programa 4 está diseñado para elaborar de panes planos consistente y esponjosos, tales como el Pide turco; ideal para preparar sándwiches.
	5. Pan para hamburguesas	El programa 5 es ideal para hornear 8 molletes pequeños, redondos y suaves, con una textura ligera.
	6. Baguettes dulces y bollos	El programa 6 le ayudará a hornear pequeños bollos de una consistencia liviana, tales como las ensaimadas españolas.
	7. Panecillos	El programa 7 está diseñado para calentar y hornear entre 10 y 35 minutos todos los panes elaborados utilizando los programas 1 a 6. Ajustable en ciclos de 5 minutos. La panificadora no deberá dejarse desatendida mientras se utiliza el programa 7. Para detener el ciclo antes de que llegue a su fin, cancele manualmente el programa manteniendo pulsado el botón  de manera prolongada. El programa 7 solo permite elegir entre 2 niveles de dorado: - Alto: para panecillos salados - Bajo: para panecillos dulces Para ajustar el nivel de dorado de la corteza, bastará con alterar el tiempo de horneado.

ACCESORIOS	PROGRAMAS DISPONIBLES EN EL MENÚ	CARACTERÍSTICAS
PANES TRADICIONALES		
	8. Pan blanco básico	Este programa le permite elaborar la mayoría de las recetas de pan blanco utilizando harina de trigo.
	9. Pan francés	El programa 9 corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés bastante esponjoso en su parte central.
	10. Pan integral	Deberá seleccionar el programa 10 cuando utilice harina para elaborar pan integral.
	11. Pan dulce	El programa 11 es adecuado para recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza mezclas ya preparadas para elaborar ensaimadas, brioches, o bollitos de leche, no supere los 1000 g de masa en total.
	12. Pan blanco súper rápido	El programa 12 es específico para la receta de pan rápido que encontrará en el libro de recetas incluido con el aparato. El agua para esta receta debe estar a una temperatura máxima de 35 °C.
	13. Pan sin gluten	Este tipo de pan es adecuado para personas con intolerancia al gluten (enfermedad celíaca) presente en distintos cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, espelta, etc.). Deberá limpiarse siempre la cuba para evitar cualquier riesgo de contaminación por otras harinas. En caso de una estricta dieta sin gluten, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite una mezcla óptima. Por consiguiente, es necesario doblar la masa desde los bordes durante el amasado utilizando una espátula de plástico flexible. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más claro que el pan normal. Para este programa, solo pueden seleccionarse un peso de 1000 g.
	14. Pan sin sal	Reducir el consumo de sal puede contribuir a minimizar el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares.
	15. Pan de molde	Este programa únicamente le permite hornear pan durante un intervalo de entre 10 y 70 minutos. Podrá ajustar dicho intervalo en ciclos de 10 minutos a fin de obtener un nivel de dorado claro, medio u oscuro. Podrá seleccionarse por separado, o bien: a) En combinación con el programa de masa leudada; b) Para calentar o hornear pan crujiente ya terminado y que se ha dejado enfriar; c) Para acabar de hornear en caso de producirse una interrupción prolongada del suministro eléctrico durante un ciclo de hornado. Este programa no puede utilizarse para hornear panes individuales. La panificadora no deberá dejarse desatendida mientras se utiliza el programa 15. Para detener el ciclo antes de que llegue a su fin, cancele manualmente el programa manteniendo pulsado el botón de manera prolongada.
	16. Masa para pan	El programa para masa leudada no hornea. Se trata de un programa de amasado y leudado para todas las masas leudadas, tales como la masa para pizza, panecillos y bollos dulces.
	17. Masa para pasta fresca	El programa 17 solo amasa. Se utiliza por ejemplo para masas que no requieren subir (leudar), tales como los tallarines.
	18. Bizcochos	El programa 18 permite elaborar dulces y pasteles utilizando levadura química. Para este programa, solo puede seleccionarse un peso de 1000 g.
	19. Mermeladas	El programa 19 elabora automáticamente mermelada en la cuba. La fruta utilizada deberá cortarse en trozos grandes y hay que extraerles los huesos o las pepitas.



1. Pan blanco básico (programa 8)



cc > cucharadita de café
cs > cucharada sopera

● Nivel de dorado > Medio

● Peso > 1000 g

Ingredientes

Aceite > 2 cs	Leche en polvo > 2,5 cs
Agua > 325 ml	Harina para pan blanco > 600 g
Sal > 2 cc	Levadura > 1,5 cc
Azúcar > 2 cs	

¡IMPORTANTE! Siguiendo el mismo principio podrá elaborar otras recetas de pan tradicional: pan francés, pan integral, pan dulce, pan rápido, pan sin gluten, pan sin sal... Para ello, le bastará con seleccionar el programa correspondiente con el botón de menú.

2. Baguettes y panecillos salados (programa 1): para 8 baguettes



cc > cucharadita de café
cs > cucharada sopera

Ingredientes

Agua > 340 ml
Sal > 2 cc
Harina T55 > 560 g
Levadura deshidratada > 2 cc

Accesorios

1 bandeja para hornear (5)
2 placas antiadherentes para baguettes (6)
1 rascador (8)
1 pincel (11)



Para que sus baguettes queden aún más esponjosas, añada una cs de aceite a su receta. Si desea que sus baguettes tengan más color, añada 2 cc de azúcar a los ingredientes.



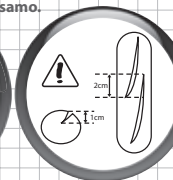
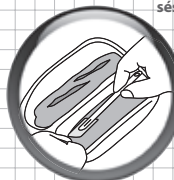
1 Ambas etapas (amasado y leudado de la masa) se lleven a cabo de forma automática y duran 1 hora y 10 minutos en total (25 min. para el amasado, seguido de 45 min para que la masa leude).



2 Comience dando forma a 4 porciones de masa y cubra las otras 4 con un paño o film de cocina.



Si lo desea, podrá variar los sabores añadiendo diferentes hierbas aromáticas al pan. Para ello, le bastará con humedecer y luego enrollar las porciones de masa con semillas de amapola o sésamo.



Para obtener los mejores resultados, haga un corte diagonal de 1 cm en la parte superior de las baguettes utilizando un cuchillo con hoja serrada o el rascador suministrado.



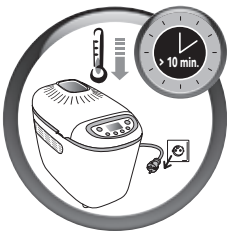
Podrá asimismo cambiar la apariencia de sus baguettes haciendo cortes en toda su longitud.



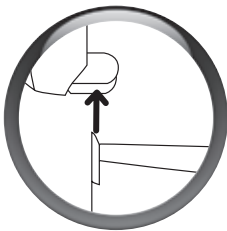
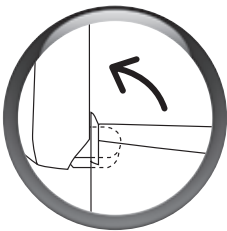
Utilizando el pincel de cocina suministrado, humedezca generosamente la parte superior de las baguettes, teniendo cuidado de no dejar demasiada agua en las placas antiadherentes.

¡IMPORTANTE! La costura de las baguettes deberá quedar en la parte inferior

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Desenchufe el aparato y déjelo que se enfríe, manteniendo su tapa abierta.
- Retire la tapa en caso de que necesite voltear el aparato.
- Limpie el exterior e interior del aparato con una esponja húmeda. Seque bien las superficies.
- Lave la cuba, las palas, la bandeja de hornear y las placas antiadherentes con agua jabonosa caliente.
- Si las palas de amasar se dejan en el interior de la cuba de amasado, deje remojar durante un intervalo de entre 5 y 10 minutos.



- De ser necesario, retire la tapa para limpiarla con agua caliente.



- No lave ningún accesorio en el lavavajillas.
- No utilice productos de limpieza domésticos, estropajos abrasivos ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja la carcasa del aparato ni la tapa en agua ni en ningún otro líquido.
- No almacene la bandeja para hornear ni las placas antiadherentes en el interior de la panificadora, ya que podría arañar el revestimiento antiadherente.

5 CICLOS

- El cuadro que se incluye en las páginas 347, 348 y 349 muestra el desglose de los diferentes ciclos correspondientes a los programas.

Amasado	> Reposo	> Leudado	> Horneado	> Mantenimiento en caliente
Permite dar forma a la estructura de la masa para que suba mejor.	Deja reposar la masa para mejorar la calidad de amasado.	Tiempo durante el cual la levadura actúa para que pueda subir la masa y desarrollar su aroma.	Transforma la masa en miga y proporciona el dorado, así como la textura crujiente a la corteza.	Mantiene el pan caliente después de haberlo horneado. No obstante, se recomienda retirar el pan inmediatamente después de haber finalizado el proceso de horneado.



Amasado:

Durante este ciclo, excepto para los programas 7, 13, 15, 17 y 19, podrá añadir ingredientes tales como frutos secos, aceitunas, dados de tocino, etc. Una serie de tonos le indicará en qué momento puede añadirlos. No añada los ingredientes de los indicados en la receta y asegúrese de que no caigan fuera de la bandeja para hornear o de la cuba.

Mientras los programas anteriormente mencionados están llevándose a cabo, pulse una sola vez el botón "MENÚ" para comprobar el tiempo que aún le queda hasta que suene el tono de aviso para "añadir ingredientes". Para los programas 1 a 6, pulse dos veces el botón "MENÚ" para comprobar el tiempo que aún le queda hasta que tenga que dar forma a los panecillos.



Consulte el cuadro indicado a continuación donde se resumen los tiempos de preparación y, en particular, la columna "Tiempo al sonar el tono para añadir ingredientes". Dicha columna indica el tiempo que se muestra en la pantalla del aparato al emitirse los tonos de aviso. Para saber al cabo de cuánto tiempo se emite el tono de aviso, bastará con restar el tiempo indicado en la columna "Tiempo al sonar el tono para añadir ingredientes" al tiempo total de horneado. P. ej.: "Tiempo al sonar el tono para añadir ingredientes" = 2:51 y "Tiempo total de horneado" = 3:13; los ingredientes podrán añadirse pasados 22 minutos.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1 a 6 y 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 18, podrá dejar la mezcla en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora de duración se iniciará automáticamente tras el ciclo de horneado.

Los programas 7, 15, 16, 17 y 19 no cuentan con función de "mantenimiento en caliente". La pantalla permanecerá indicando 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. El testigo de funcionamiento parpadeará durante dicho tiempo.

Sonará un tono de aviso a intervalos regulares.

Al final del ciclo, el aparato se detendrá automáticamente y emitirá varios tonos de aviso.

6 INGREDIENTES

Materias grasas y aceites: las materias grasas hacen el pan más esponjoso y sabroso. Además, contribuyen a que se conserve mejor y durante más tiempo. No obstante, un exceso de materia grasa hace que la masa leude con mayor lentitud. Si utiliza mantequilla, asegúrese de que esté fría y córtela en dados para repartirla de forma homogénea por la mezcla. No añada mantequilla caliente. Evite que la materia grasa entre en contacto con la levadura, ya que podría impedir que esta se rehidrate.

Huevos: los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el correcto desarrollo de la miga. Las recetas han sido pensadas para huevos de tamaño medio (unos 50 g); de utilizarse huevos más grandes, deberá añadir menos cantidad de líquido. Si, por el contrario, son más pequeños, deberá añadir algo más de líquido.

Leche: podrá utilizar leche fresca (preferentemente fría, salvo en las recetas se indique lo contrario) o leche en polvo. Asimismo, la leche produce un efecto emulgente que permite obtener unos alveolos de aire más regulares y hacer que la miga tenga una buena apariencia.

Agua: el agua rehidrata y activa la levadura. Además, hidrata el almidón presente en la harina y permite que se forme la miga del pan. El agua podrá sustituirse ya sea en parte o totalmente por leche u otros líquidos. Temperatura: consulte el párrafo correspondiente que se incluye en el apartado titulado "Preparación de recetas" (página 351).

Harinas: el peso de la harina varía considerablemente en función de los diferentes tipos. Dependiendo de la calidad de la harina, también podrán variar los resultados obtenidos al hornear el pan. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que tiende a reaccionar a diferentes condiciones ambiente, ya sea absorbiendo o perdiendo humedad. Utilice preferentemente harina "de fuerza", "panificable" o "de panadería" en lugar de harina normal. Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o cereales a la masa, obtendrá un pan más pesado que leudará menos.

Le recomendamos utilizar harina T55, a menos que en las recetas se indique lo contrario. En caso de utilizar mezclas de harinas especiales para elaborar pan, en semanas o bollos de leche, no supere los 1000 g de masa en total. Consulte las recomendaciones del fabricante a la hora de utilizar estos preparados. El tamizado de la harina también influye en los resultados obtenidos: cuanto más integral sea la harina (es decir, cuanta más cáscara de grano de trigo contenga), menos subirá la masa y mayor consistencia tendrá el pan.

Azúcar: utilice azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar en terrones. El azúcar nutre la levadura, proporciona buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal: aporta sabor al pan y regula la acción de la levadura. No obstante, no debe entrar en contacto directo con la levadura. Gracias a la sal, la masa adquiere una consistencia firme, compacta y no sube demasiado aprisa. Asimismo, mejora la estructura de la masa.

Levaduras: la levadura de panadero se encuentra disponible en varias formas: fresca; en pequeños dados, seca activa para rehidratar o seca instantánea. La levadura puede adquirirse en los supermercados (en los pasillos para productos de panadería o refrigerados), aunque también podrá adquirir levadura fresca en su panadería local. Tanto en su forma fresca como seca instantánea, la levadura debe incorporarse directamente en la cuba de la panificadora junto con los demás ingredientes. No obstante, se recomienda desmenuzar la levadura fresca con los dedos para facilitar su dispersión en la masa. Únicamente la levadura seca activa (disponible en pequeñas bolas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de su utilización. La temperatura ideal de uso es alrededor de los 35 °C; por debajo de esta, la levadura será menos eficaz, mientras que por encima, se corre el riesgo de que no se active. Asegúrese de respetar la cantidades recomendadas y multiplique las cantidades si utiliza levadura fresca (consulte el cuadro de equivalencias que se incluye a continuación).

Equivalencia de cantidad y peso entre la levadura seca y levadura fresca:

Levadura seca (cc)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Levadura fresca (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Ingredientes adicionales (frutos secos, aceitunas, virutas de chocolate, etc.): podrá personalizar sus recetas con los ingredientes adicionales que prefiera. No obstante, deberá tener en cuenta lo siguiente:

> Preste atención al tono de aviso a la hora de añadir ingredientes; en particular, para los más frágiles.

> Los seriales más sólidos (tales como el lino o sésamo) podrán incorporarse al principio del ciclo de amasado para así facilitar el uso del aparato (p. ej.: puesta en marcha diferida).

> Podrá congelar las virutas de chocolate para que conserve en su consistencia durante el amasado.

> Escurra bien aquellos ingredientes particularmente húmedos o grasos (p. ej.: aceitunas o tocino), séquelos con papel de cocina y espolvóreelos levemente con harina para facilitar su incorporación u homogeneidad.

> No incorpore los ingredientes en cantidades excesivas, ya que podría interferir con la adecuada evolución de la masa. Aténgase a las cantidades indicadas en las recetas.

> Procure que los ingredientes añadidos no caigan fuera de la cuba.

PROG.	PESO (g)	NIVEL DE DORADO	TIEMPO TOTAL (horas)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	FORMADO	HORNEADO DE LA 1ª TANDA (horas)	HORNEADO DE LA 2ª TANDA (horas)	TIEMPO AL TONAR EL TONO PARA AÑADIR INGREDIENTES (horas)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (horas)
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1500**		02:53				02:26		
	750*		02:11				-	01:44	
	1500**	03:03	00:52				00:52	02:36	
	750*	02:16	-				01:49		
2	1500**	2	03:13	01:15		00:57	00:57	02:46	01:00
	750*		01:50				-	01:27	
	1500**		02:25				00:35	02:02	
	750*	01:55	-				01:32		
	1500**	02:35	00:40				00:40	02:12	
3	750*	3	02:00	01:20		00:45	-	01:37	01:00
	1500**		02:45				00:45	02:22	
	750*		01:57				-	01:29	
	1500**	02:29	00:37				00:37	02:01	
	750*	02:02	-				01:34		
3	1500**	3	02:44	01:20		00:42	00:42	02:16	01:00
	750*		02:07				-	01:39	
	1500**		02:54				00:47	02:26	

- 1 BAJO
- 2 MEDIO
- 3 ALTO

Nota: el tiempo total no incluye el tiempo de mantenimiento en caliente.

750* = aprox. 400 g (véase la p. 388) 1500** = aprox. 800 g (véase la p. 388)

PROG.	PESO (g)	NIVEL DE DORADO	TIEMPO TOTAL (horas)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	FORMADO	HORNEADO DE LA 1ª TANDA (horas)	HORNEADO DE LA 2ª TANDA (horas)	TIEMPO AL SONAR EL TONO PARA AÑADIR INGREDIENTES (horas)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (horas)
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**		01:31				00:28	01:13	
	750*		01:08				-	00:50	
	1500**	01:41	00:33				01:23		
	750*	3	01:13				-	00:55	
1500**	01:51		00:38	01:33					
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*		02:09				-	01:41	
	1500**	02:53	00:44				02:25		
	750*	3	02:14				-	01:46	
1500**	03:03		00:49	02:35					
6	750*	1	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*		02:16				-	01:49	
	1500**	03:13	00:57				02:46		
	750*	3	02:21				-	01:54	
1500**	03:23		01:02	02:56					

PROG.	PESO (g)	NIVEL DE DORADO	TIEMPO TOTAL (horas)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	TIEMPO DE PREPARACIÓN DE LA MASA (amasado-reposo-leudado)	HORNEADO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (horas)
7	-	1 3	de 0:10 a 0:40	-			
8	750 g		1	02:56	01:25	00:55	02:22
	1000 g	2	03:07	01:00		02:27	
	1500 g	3	03:06	01:05		02:32	
9	750 g	1	03:04	02:04	01:00	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:05	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:10	02:47	
10	750 g	1	03:09	02:09	01:00	02:42	01:00
	1000 g	2	03:14		01:05	02:47	
	1500 g	3	03:19		01:10	02:52	

PROG.	PESO (g)	NIVEL DE DORADO	TIEMPO TOTAL (horas)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	TIEMPO DE PREPARACIÓN DE LA MASA (amasado-reposo-leudado)	HORNEADO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (horas)
11	750 g	1	03:27	02:37	00:50	02:54	01:00
	1000 g	2	03:32		00:55	02:59	
	1500 g	3	03:37		01:00	03:04	
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	de 0:10 a 1:10 ciclos de 10 min.	/	/
	/		/		/		
	/		/		/		
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7 CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Preparación de las recetas

- Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (a menos que se indique lo contrario) y pesarse con precisión.

Mida los líquidos con el vaso graduado suministrado. Mida los líquidos con el vaso graduado suministrado. Utilice el dosificador doble suministrado para medir por un extremo cucharaditas de café y, por otro, cucharadas superas. Todas las medidas de cuchara deberán ser rasas y no colmadas. La utilización de medidas incorrectas tendrá como consecuencia unos resultados inadecuados.

- Observe el orden de preparación indicado.
 - > Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
 - > Leche en polvo
 - > Sal
 - > Ingredientes sólidos específicos
 - > Azúcar
 - > Harina, segunda mitad
 - > Harina, primera mitad
 - > Levadura
- Es importante medir la cantidad de harina de manera precisa. Por este motivo, la harina deberá pesarse utilizando una balanza de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Salvo que se indique lo contrario en la receta, no utilice levadura química. Una vez abierto, los sobres de levadura deberán sellarse, almacenarse en un lugar fresco y utilizarse en un plazo máximo de 48 horas.
- A fin de evitar interferir con el leudado de la masa, le aconsejamos poner todos los ingredientes en la cuba al principio y evitar abrir la tapa durante el programa (a menos que se indique lo contrario) en las instrucciones o recetas. Observe escrupulosamente el orden y las cantidades de ingredientes indicadas en las recetas. Añada primero los líquidos y después los sólidos. **La levadura no deberá entrar en contacto directo con líquidos, azúcar o sal.**
- **La preparación del pan es particularmente sensible a las condiciones ambiente de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, será aconsejable utilizar líquidos más frescos de lo habitual. Asimismo, si hace frío, puede que sea necesario calentar el agua o la leche (pero nunca a una temperatura superior a los 35 °C). Para obtener los mejores resultados, recomendamos limitarse a una temperatura global de 60 °C (temperatura del agua + temperatura de la harina + temperatura ambiente). Por ejemplo, si la temperatura ambiente de su hogar es de 19 °C, asegúrese de que la temperatura de la harina sea también de 19 °C y la del agua de 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).
- **A veces podrá resultar también útil comprobar el estado de la masa durante el segundo amasado:** deberá formar una bola homogénea que pueda despegarse fácilmente de las paredes de la cuba.

- > Si aún queda harina que no se ha mezclado en la masa, añada un poco más de agua,
- > Si la masa está demasiado húmeda y se pega en los laterales, puede que necesite añadir un poco de harina.

Dichas correcciones deberán realizarse muy poco a poco (como máximo, 1 cucharada supera a la vez) y esperar lo suficiente para constatar cualquier mejora antes de continuar.

- **Un error común consiste en creer que añadiendo más levadura, el pan subirá en menos tiempo.** No obstante, la adición de demasiada levadura debilitará la estructura de la masa y, si bien subirá bastante, se hundirá durante el horneado. Podrá determinar el estado de la masa justo antes de hornearla, palpándola ligeramente con la punta de sus dedos; la masa deberá ofrecer una ligera resistencia y cualquier huella dactilar que se deje sobre ella deberá desaparecer poco a poco.
- Al amasar, no trabaje la masa durante demasiado tiempo, ya que podría no obtener el resultado esperado tras hornearla.

2. Utilización de su panificadora

- **En caso de interrupción del suministro eléctrico:** si durante algún ciclo, el programa será interrumpido debido a una interrupción del suministro eléctrico o una acción errónea, el aparato dispone de una protección de 7 minutos, durante los cuales los parámetros programados permanecen memorizados. De restablecerse el suministro eléctrico en dicho intervalo, el ciclo se reanudará desde el punto donde se hubiera detenido. Pasado dicho intervalo, se perderán los parámetros configurados.
- **Si desea hornear dos panes seguidos utilizando el programa para pan tradicional,** espere 1 hora antes de hornear su segundo pan. De lo contrario, se mostrará el código de error E01 (excepto en los programas 7 y 15).

8 PREPARACIÓN Y HORNEADO DE PANES INDIVIDUALES (programas 1 a 7)

Para hornear este tipo de pan, necesitará todos los accesorios específicos para esta función: 1 bandeja de hornear para baguettes (5), 2 placas antiadherentes para baguettes (6-7), 1 rascador para hacer cortes en el pan (8) y 1 pincel de repostería (11).

1. Amasado y leudado de la masa



- Enchufe la panificadora a la red eléctrica.
- Una vez que suene el tono de aviso, la pantalla mostrará por defecto el programa 1.
- Seleccione el nivel de dorado.
- No es aconsejable hornear una sola tanda, ya que el pan quedaría demasiado hecho.
- Si opta por hornear 2 tandas, será aconsejable dar forma a todos sus panes y guardar la mitad en el frigorífico para cuando vaya a hornear la segunda tanda.
- Pulse el botón . El testigo se iluminará y los 2 puntos en la pantalla del temporizador comenzarán a parpadear. Se iniciará el ciclo de amasado, seguido del leudado de la masa.

Observaciones:

- Durante la etapa de amasado, es normal que algunas partes de la masa no queden perfectamente mezcladas.
- Una vez que haya completado la preparación, la panificadora pasará al modo de espera. Sonarán varios tonos de aviso para indicarle que el proceso de amasado ha finalizado y que la masa ya ha subido. Asimismo, el testigo parpadeará. El testigo de moldeado de panes individuales se iluminará.

Una vez completados los ciclos de amasado y leudado, la masa deberá utilizarse en la hora que sigue a los tonos de aviso. Pasado dicho tiempo, el aparato se reinicia y se perderán los parámetros configurados para el programa. Si esto sucede, le recomendamos utilizar el programa 7, ya que es el utilizado para hornear panes individuales.

2. Ejemplo de preparación y horneado de baguettes

A modo de ayuda a través de estos pasos, consulte la guía para formado y horneado de baguettes suministrada. Le mostraremos el método utilizado por panaderos. No obstante, al cabo de varios intentos, será capaz de hornear panes, dándoles las formas que prefiera. Independientemente de lo que haga, el resultado está garantizado.



- Retire la cuba de la panificadora.
- Espolvoree ligeramente con harina la superficie de trabajo.
- Retire la masa de la cuba y colóquela sobre la superficie de trabajo.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 porciones utilizando un cuchillo.
- Deberá obtener 4 porciones de un peso equivalente, a las que deberá dar forma de baguettes.

Para obtener unas baguettes más livianas, deje reposar la masa durante 10 minutos antes de darle forma.

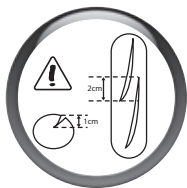
La longitud de la baguette obtenida deberá corresponder al tamaño de la placa antiadherente (aproximadamente 18 cm).

Puede variar el sabor de sus panes condimentándolos con otros ingredientes. Para ello, bastará con que humedezca las porciones de masa y, a continuación, las enrolle añadiendo semillas de sésamo o de amapola.



- Tras haber preparado las baguettes, tiéndalas sobre las placas antiadherentes.

La costura de las baguettes deberá quedar en la parte inferior.



- Para obtener los mejores resultados, haga cortes diagonales de 1 cm en la parte superior de las baguettes utilizando un cuchillo con hoja serrada o el rascador suministrado.

Podrá cambiar la apariencia de sus baguettes haciendo cortes en toda su longitud con unas tijeras.

- Utilizando el pincel de repostería suministrado, humedezca bien la parte superior de las baguettes, pero evitando que se acumule agua sobre las placas anti-adherentes.
- Coloque las 2 placas antiadherentes con las baguettes sobre la bandeja de hornear para baguettes suministrada.
- Coloque la bandeja de hornear para baguettes en la panificadora en lugar de la cuba.
- Vuelva a pulsar el botón para reiniciar el programa y comenzar a hornear sus baguettes.
- **Al final del ciclo de horneado, dispondrá de 2 opciones:**

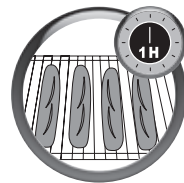
Si desea hornear 4 baguettes, proceda como sigue:

- Desenchufe la panificadora de la red eléctrica. Retire la bandeja de hornear para baguettes.
- Asegúrese siempre de utilizar guantes o manoplas para horno, ya que la bandeja estará muy caliente.

- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.

Si desea hornear 8 baguettes (2 x 4), proceda como sigue:

- Retire la bandeja de hornear para baguettes. Asegúrese siempre de utilizar guantes o manoplas para horno, ya que la bandeja estará muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.



- Saque las otras 4 baguettes del frigorífico (en las que deberá haber hecho previamente los cortes oportunos y humedecido correctamente).
- Colóquelas sobre las placas (con cuidado de no quemarse).
- Vuelva a colocar la bandeja para hornear en la panificadora y pulse de nuevo el botón .
- Una vez concluido el tiempo de horneado, podrá proceder a desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriar sobre una rejilla.

3. Preparación y horneado de panes individuales



Para que le sea más fácil llevar a cabo las distintas etapas, consulte el libro de recetas suministrado.

GUÍA PARA MEJORAR SUS RECETAS DE PAN CONVENCIONAL

¿El pan no ha salido como esperaba? Este cuadro le servirá de ayuda para conseguirlo.	RESULTADOS OBTENIDOS					
	El pan ha leudado demasiado	Pan hundido tras haber leudado demasiado	El pan no ha leudado bastante	Corteza poco dorada	Lados quemados sin que el pan esté lo bastante hecho	Lados y parte superior harinosos
CAUSAS POSIBLES						
Se ha pulsado el botón durante el horneado				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			

¿El pan no ha salido como esperaba? Este cuadro le servirá de ayuda para conseguirlo.	RESULTADOS OBTENIDOS					
	El pan ha leudado demasiado	Pan hundido tras haber leudado demasiado	El pan no ha leudado bastante	Corteza poco dorada	Lados quemados sin que el pan esté lo bastante hecho	Lados y parte superior harinosos
CAUSAS POSIBLES						
Demasiada levadura	●			●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de escasa calidad			●	●		
Incorrecta proporción de ingredientes (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa inadecuado			●	●		




GUÍA PARA MEJORAR SUS RECETAS DE PAN CONVENCIONAL

¿El pan no ha salido como esperaba? Este cuadro le servirá de ayuda para conseguirlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Las porciones de masa no tienen el mismo ancho en toda su longitud.	La forma rectangular proporcionada al principio no era regular o no tenía el mismo espesor.	De ser necesario, estire bien la masa con un rodillo de panadero.
La masa esta pegajosa; resulta difícil dar forma a los panecillos.	La mezcla contiene demasiada agua. El agua añadida a la receta está demasiado caliente.	Reduzca la cantidad de agua. Enharínese ligeramente las manos (pero, a ser posible, no la masa ni la superficie de trabajo) y continúe preparando los panecillos.

¿El pan no ha salido como esperaba? Este cuadro le servirá de ayuda para conseguirlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
La masa se desgarra.	A la harina le falta gluten.	Utilice harina para pastelería (T 45).
	La masa no es suficientemente flexible.	Déjela reposar durante 10 minutos antes de darle forma.
	Las formas son irregulares.	Pese las porciones de masa para asegurarse de que son todas del mismo tamaño.
La masa está demasiado compacta o resulta difícil darle forma.	La mezcla necesita más agua.	Consulte la receta o añada agua si la harina no es lo bastante absorbente.
	Hay demasiada harina en la mezcla.	Dele una forma aproximada y déjela reposar antes de darle su forma final. Añada un poco de agua al iniciar el amasado.
	La masa está demasiado trabajada.	Déjela reposar durante 10 minutos antes de darle forma. Enharine lo menos posible la superficie de trabajo. Dele forma a la masa, procurando trabajarla lo menos posible. Proceda a darle forma a la masa en 2 etapas, dejando 5 minutos de reposo entre cada una.
Los panecillos hacen contacto entre sí y no están suficientemente horneados.	La masa no se ha colocado sobre las placas como es debido.	Optimice el espacio sobre las placas para colocar las porciones de masa.
	La masa está demasiado líquida.	Dosifique correctamente los líquidos.
		Las recetas han sido pensadas para huevos de 50 g.
Los panecillos se pegan a la placa y se han quemado.	Se han dorado en exceso o se ha aplicado demasiado huevo.	Seleccione un nivel de dorado menos intenso. Evite que el baño con huevo batido se derrame por la placa.
	Las porciones de masa se han humedecido en exceso.	Retire el exceso de agua con el pincel de repostería.
	Las placas antiadherentes están demasiado pegajosas.	Unte ligeramente de materia grasa las placas antes de colocar las porciones de masa encima.
Los panecillos no están lo bastante dorados.	Ha olvidado humedecer las porciones de masa con agua antes de hornearlas.	Tenga más cuidado la próxima vez que hornee pan.
	Ha enharinado en exceso los panecillos al darles forma.	Humedézcalos bien con agua utilizando un pincel de repostería antes de hornearlos.
	La temperatura ambiente es alta (+ 30 °C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15 °C) y/o menos cantidad de levadura.

¿El pan no ha salido como esperaba? Este cuadro le servirá de ayuda para conseguirlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Los panecillos no han leudado lo suficiente.	Ha olvidado añadir levadura a la receta o no ha añadido bastante.	Siga correctamente las instrucciones de la receta.
	Tal vez la levadura estaba caducada.	Compruebe la fecha de caducidad o consumo preferente.
	A su receta le falta agua.	Consulte la receta o añada agua si la harina es demasiado absorbente.
	Ha comprimido demasiado los panecillos al darles forma.	Manipule la masa lo menos posible al darle forma.
Los panecillos han leudado en exceso.	La masa está demasiado trabajada.	
	Demasiada cantidad de levadura.	Añada menos levadura.
Los panecillos han leudado en exceso.	Leudado excesivo de la masa.	Aplaste ligeramente los panecillos una vez que estén colocados sobre las placas.
	La masa estaba demasiado pegajosa debido a que ha añadido demasiada agua a la receta.	Vuelva a empezar el proceso de dar forma a la masa enharinándose ligeramente las manos pero, a ser posible, sin añadir harina a la masa ni a la superficie de trabajo.
	La hoja del cuchillo no está lo suficiente afilada.	Utilice el rascador suministrado o, en su defecto, un pequeño cuchillo serrado que corte bien.
Los cortes en las porciones de masa no están lo suficientemente abiertos.	Los cortes no son lo suficientemente uniformes.	Efectúe los cortes con un movimiento rápido, sin vacilar.
	La masa estaba demasiado pegajosa debido a que ha añadido demasiada agua a la receta.	Consulte la receta o añada harina en caso de que el tipo utilizado no absorba suficiente agua.
Los cortes tienen a cerrarse o no se abren durante el proceso de horneado.	La superficie de la masa no se ha estirado suficiente al darle forma.	Vuelva a comenzar, estirando más la masa cuando la enrolle alrededor del pulgar.
La masa se desgarrar por los lados durante el horneado.	El corte efectuado en la porción de masa no es lo bastante profundo.	Consulte la página 343 para informarse de cómo efectuar correctamente los cortes.

9 GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
Las palas de amasar se quedan atascadas en la cuba.	• Déjelas en remojo antes de intentar retirarlas.
Las palas de amasar se quedan clavadas en el pan.	• Use el accesorio en forma de gancho para retirar las palas (página 339).
Después de pulsar el botón  , no pasa nada.	• La panificadora está demasiado caliente. Espere 1 hora entre 2 ciclos de uso (código de error E01). • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de pulsar el botón  , el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está bien encajada en su sitio. • Las palas de amasar no están instaladas o no lo están correctamente.
Después de un ciclo de puesta en marcha diferida, el pan no ha leudado bastante o ha pasado nada.	• Ha olvidado de pulsar el botón  tras efectuar la programación. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • Falta alguna pala de amasar.
Olor a quemado.	• Alguno de los ingredientes se ha derramado fuera de la cuba. Espere a que el aparato se haya enfriado, y limpie su interior con una esponja húmeda, pero sin utilizar ningún producto limpiador. • La mezcla ha rebosado debido a haber utilizado una excesiva cantidad de ingredientes; en particular, líquidos. Observe las cantidades indicadas en la receta.

10 GARANTÍA

- Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de utilizarse el aparato para fines comerciales, de manera inadecuada o de no observarse las presentes instrucciones, el fabricante no asumirá responsabilidad alguna y la garantía quedará sin efecto.
- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de servirse por primera vez de su aparato. Tefal declina cualquier tipo de responsabilidad por aquellos daños que pudieran producirse debido a una utilización diferente a la indicada en las presentes instrucciones.

11 PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

- Conforme a la normativa vigente, antes de deshacerse de cualquier aparato que ya no le sea útil, deberá asegurarse de que quede inutilizado de forma permanente. Para ello, se ruega desenchufarlo de la red eléctrica y cortar su cable de alimentación antes de proceder a desecharlo.

ENGLISCH

1	PRODUKTBESCHREIBUNG	359
2	SICHERHEITSHINWEISE	360
3	VOR DER ERSTEN VERWENDUNG	364
4	REINIGUNG UND PFLEGE	373
5	ZYKLEN	374
6	ZUTATEN	375
7	PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	379
8	VORBEREITUNG UND HERSTELLUNG INDIVIDUELLER BROTE	380
9	LEITFADEN ZUR TECHNISCHEN FEHLERBEHEBUNG	385
10	GARANTIE	385
11	UMWELT	385

Seite



1 PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Brotbackform
2. Knethaken
3. Deckel mit Fenster
4. Bedienfeld
 - a. Anzeigedisplay
 - a1. Anzeige zum Formen von Brötchen
 - a2. Programmanzeige
 - a3. Gewichtsanzeige
 - a4. Krustenfarbe
 - a5. Startverzögerung
 - a6. Timer-Anzeige
 - b. Programmwahl
 - c. Gewichtsauswahl
 - d. Tasten zum Einstellen der Startverzögerung und der Zeit für die Programme 7 und 15
 - e. Betriebsanzeige
 - f. Ein-/Aus-Taste
 - g. Krustenfarbe wählen

5. Backblech
6. 2 antihafbeschichtete Baguette-Backbleche
7. 2 antihafbeschichtete Bleche für individuelle Brote

Zubehör:

8. Bäckermesser
9. a. Messlöffel Esslöffel = EL
b. Messlöffel Teelöffel = TL
10. Haken zum Herausheben der Knethaken
11. Pinsel
12. Messbecher



② SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr (Timer) oder mithilfe eines separaten Fernsteuerungssystems verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Anwendungen vorgesehen, und die Garantie gilt in diesen Fällen nicht:
 - Mitarbeiterküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftliche Anwesen;
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
 - Bed-and-Breakfast-Einrichtungen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie wurden in der Verwendung des Gerätes unterwiesen und werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche, erwachsene Person beaufsichtigt.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und Personen verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt, wenn sie in der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren sollten dieses Gerät nur unter der ständigen Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen verwenden. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch im Innenraum und in einer Höhe von unter 4000 m vorgesehen.

- **Achtung:** Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
- **Achtung:** Die Oberfläche des Heizelements weist nach Gebrauch eine Restwärme auf.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Überschreiten Sie nicht die in den Rezepten angegebenen Mengen.

In der Brotbackform:

- insgesamt 1,500 g Teig nicht überschreiten
- insgesamt 930 g Mehl und 15 g Hefe nicht überschreiten

In den Baguette-Backblechen:

- nicht mehr als 450 g Teig gleichzeitig backen
- nicht mehr als 280 g Mehl und 6 g Hefe pro Backladung
- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem Tuch oder einem feuchten Schwamm.

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Der Hersteller kann bei unsachgemäßer Verwendung nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Richtlinien zu Niederspannung, elektromagnetischer Verträglichkeit, Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Umwelt usw.).
- Zur Verwendung auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Arbeitsfläche, nicht in der Nähe von Wasser und niemals unter einer eingebauten Küchennische.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät für Ihr Stromnetz geeignet ist. Jegliche Fehler durch falsches Anschließen führen zum Erlöschen der Garantie.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht, der zu schweren Verletzungen führen kann. Zu Ihrer eigenen Sicherheit müssen Sie sich vergewissern, dass Ihre Erdung den in Ihrem Land geltenden Netzinstallationsnormen entspricht. Wenn Ihre Netzinstallation nicht geerdet ist, müssen Sie einen zugelassenen Elektriker darum bitten, Ihr Stromnetz den erforderlichen Standards anzupassen, bevor Sie Geräte anschließen.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch zu Hause im Innenbereich konzipiert.
- Ziehen Sie nach Gebrauch des Geräts und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät darf in den folgenden Fällen nicht verwendet werden:
 - Das Netzkabel ist defekt oder beschädigt.
 - Das Gerät ist auf den Boden gefallen und weist sichtbare Anzeichen von Schäden auf oder funktioniert nicht ordnungsgemäß.
- In beiden Fällen muss das Gerät an das nächste zugelassene Servicezentrum geschickt werden, um jegliche Risiken zu vermeiden. Siehe Garantieunterlagen. Alle Eingriffe, die über die Reinigung und alltägliche Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisiertem Servicezentrum ausgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern liegen.
- Das Netzkabel darf sich niemals in der Nähe von heißen Teilen des Geräts, Wärmequellen oder scharfen Ecken befinden oder mit diesen in Kontakt kommen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, während es in Betrieb ist.
- **Berühren Sie das Sichtfenster während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht. Das Fenster kann eine hohe Temperatur erreichen.**
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das sich in gutem Zustand befindet und über einen Erdstecker verfügt. Stellen Sie sicher, dass der Querschnitt der Anschlussleitung mindestens dem des Produkts entspricht.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf andere Geräte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Wärmequelle.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für etwas anderes als Brot oder Marmelade.
- Legen Sie kein Papier, keinen Karton und keinen Kunststoff in das Gerät und legen Sie auch nichts auf das Gerät.
- Sollte sich ein Teil des Geräts entzünden, versuchen Sie nicht, es mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für Ihr Gerät vorgesehen sind.
- **Verwenden Sie am Ende des Programms immer Topfhandschuhe, um die Form oder heiße Teile des Geräts anzufassen. Das Gerät und das Baguette-Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß.**
- Blockieren Sie niemals die Lüftungsschlitze.
- Seien Sie sehr vorsichtig, da beim Öffnen des Deckels am Ende oder während des Programms Dampf freigesetzt werden kann.
- Die Messung des Schalldruckpegels dieses Geräts hat 69 dBA ergeben (dB(A)-Bewertung).



Umweltschutz steht an erster Stelle!

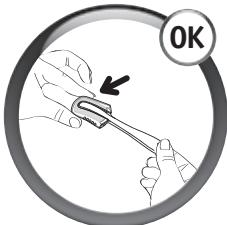
- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die zurückgewonnen bzw. recycelt werden können.
- ➔ Bringen Sie es zu einer lokalen städtischen Abfallsammelstelle.

3 VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



1. VERPACKUNG ENTFERNEN

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie Ihre Garantiekarte auf und lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche. Entfernen Sie das Zubehör und alle Aufkleber im Inneren oder an der Außenseite des Geräts.



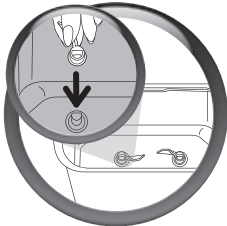
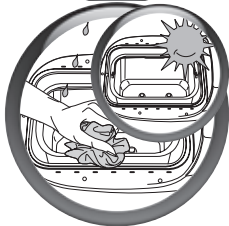
Warnung

- Dieses Bäckermesser ist sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.



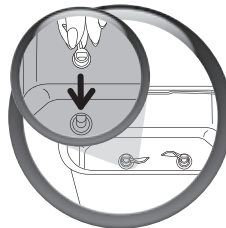
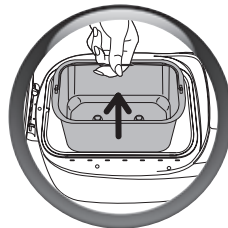
2. VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS

- Entfernen Sie die Backform, indem Sie den Griff nach oben ziehen.



3. REINIGEN DER FORM

- Reinigen Sie die Form des Geräts mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie sie gründlich ab. **Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch auftreten.**

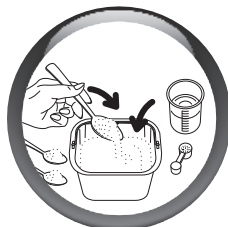


4. ZUTATEN HINZUFÜGEN

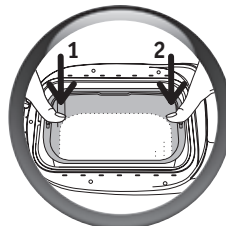
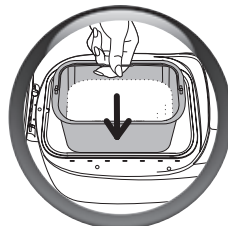
- Entfernen Sie die Backform, indem Sie den Griff nach oben ziehen.
- Bringen Sie dann die Rührvorrichtung an.



Das Kneten wird verbessert, wenn die Knethaken zueinander ausgerichtet sind.

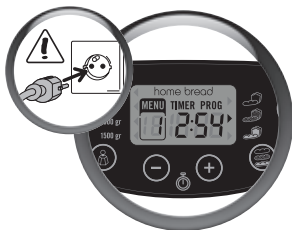


- Fügen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge hinzu:
 - Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
 - Salz
 - Zucker
 - Mehl, erste Hälfte
 - Milchpulver
 - Spezifische feste Zutaten
 - Mehl, zweite Hälfte
 - Hefe
- **Achten Sie darauf, dass alle Zutaten genau gewogen werden.**
- Um sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut zu machen, empfehlen wir Ihnen, das **GRUNDLEGENDE BROTREREPT** für Ihren ersten Laib auszuprobieren. Siehe die Anleitungen zum „GRUNDPROGRAMM BROT“ auf Seite 286.



5. STARTEN

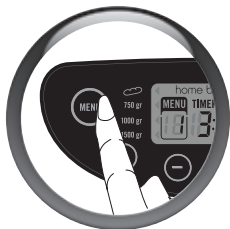
- Stellen Sie die Brotbackform in den Brotbackautomaten.
- Setzen Sie die Brotbackform ein, drücken Sie auf einer Seite und dann auf der anderen, damit die Rührvorrichtungen einrasten und sie an beiden Seiten fixiert werden.



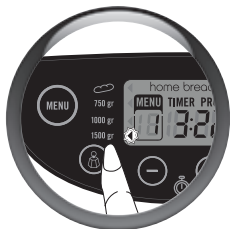
- Wickeln Sie das Kabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- Nach dem akustischen Signal werden standardmäßig Programm 1 und mittlerer Bräunungsgrad angezeigt.

6. PROGRAMM AUSWÄHLEN

- Für jedes Programm wird eine Standardeinstellung angezeigt. Sie müssen daher die gewünschten Einstellungen manuell auswählen.
- Die Auswahl eines Programms löst eine Reihe von Schritten aus, die automatisch nacheinander ausgeführt werden.




- Drücken Sie die Taste **Menü**, um aus einer Vielzahl verschiedener Programme auszuwählen. Um durch die Programme 1 bis 19 zu blättern, drücken Sie immer wieder die Taste **Menü**.
- Die Zeitdauer für das ausgewählte Programm wird automatisch angezeigt.



7. BROTGEWICHT AUSWÄHLEN

- Das Brotgewicht ist standardmäßig auf 1.000 g eingestellt. Dieses Gewicht wird zu Informationszwecken angezeigt.
- **Weitere Informationen finden Sie in den Rezeptdetails.**
- **Die Gewichtseinstellung ist für die Programme 7, 13, 15, 16, 17, 18 und 19 nicht verfügbar.**

Für die Programme 1 bis 6 können Sie zwei Gewichte auswählen:

- Ca. 400 g für eine Ladung (2 bis 4 Brötchen), die **Anzeige leuchtet bei 750 g**.
- Ca. 800 g für 2 Ladungen (4 bis 8 Brötchen), die **Anzeige bei 1.500 g leuchtet**.
- Drücken Sie die Taste , um das ausgewählte Produkt einzustellen: 750 g, 1.000 g oder 1.500 g. Die Anzeigeluchte für die ausgewählte Einstellung leuchtet auf.




8. KRUSTENFARBE AUSWÄHLEN

- Die Krustenfarbe ist standardmäßig auf „Mittel“ eingestellt.
- Die Einstellung des Bräunungsgrads ist für die Programme 16, 17 und 19 nicht verfügbar. Sie können zwischen drei Optionen wählen: NIEDRIG/MITTEL/HOCH.
- Wenn Sie die Standardeinstellung ändern möchten, drücken Sie die Taste , bis die Anzeigeluchte für die gewünschte Einstellung aufleuchtet.







9. STARTEN EINES PROGRAMMS




- Um das ausgewählte Programm zu starten, drücken Sie die Taste . Die Betriebsanzeige leuchtet auf und die 2 Punkte auf dem Timer beginnen zu blinken. Das Programm wird gestartet. Die Programmzeit wird angezeigt. Die aufeinander folgenden Phasen werden automatisch nacheinander ausgeführt.


10. STARTVERZÖGERUNGSPROGRAMM VERWENDEN

- **Sie können das Gerät bis zu 15 Stunden im Voraus so programmieren, dass Ihr Brot zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist. Das Timer-Programm ist für die Programme 7, 12, 15, 16, 17, 18 und 19 nicht verfügbar.**

Diese Einstellung erfolgt nach Auswahl des Programms, des Bräunungsgrads und des Gewichts.



Die Programmzeit wird angezeigt. Berechnen Sie den Zeitunterschied zwischen dem Programmstart und dem Zeitpunkt, zu dem die Zubereitung fertig sein soll. Die Maschine berücksichtigt automatisch die Dauer der Programmzyklen. Mit den Tasten  und  können Sie die berechnete Zeit (: mehr, : weniger) anzeigen. Durch schnelles Drücken wird die Zeit in 10-Minuten-Schritten verstellt. Wenn Sie die Taste länger gedrückt halten, werden kontinuierlich 10 Minuten hinzugefügt bzw. abgezogen.

Beispiel 1: Es ist 20:00 Uhr und Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig ist. Stellen Sie mit den Tasten  und  11 Stunden ein. Drücken Sie die Taste . Es wird ein akustisches Signal ausgegeben.

PROG wird angezeigt und die 2 Punkte  auf dem Timer blinken. Der Countdown beginnt. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

Wenn Sie einen Fehler gemacht haben oder die Zeiteinstellung ändern möchten, halten Sie die Taste  gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Standardzeit wird angezeigt.

Starten Sie den Vorgang von vorne.

Beispiel 2: Hier wird Baguette-Programm 1 verwendet. Es ist 8:00 Uhr und Sie möchten, dass Ihre Baguettes um 19:00 Uhr fertig sind. Stellen Sie mit den Tasten  und  11 Stunden ein. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben. PROG wird angezeigt und die 2 Punkte auf dem Timer blinken. Der Countdown beginnt. Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Wenn Sie einen Fehler gemacht haben oder die Zeiteinstellung ändern möchten, halten Sie die Taste gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Standardzeit wird angezeigt.

Starten Sie den Vorgang von vorne.

HINWEIS: Sie sollten Ihre Baguettes 47 Minuten vor dem Ende der Garzeit (d. h. um 18:13 Uhr) oder, wenn Sie eine doppelte Ladung zubereiten, 2 x 47 Minuten vor dem Ende der Garzeit (d. h. um 17:26 Uhr) formen.

Garzeiten für andere Brötchen finden Sie in der Tabelle der Garzeiten auf S. 293.

Die Formzeiten der Programme für Brötchen werden bei der Berechnung der Startverzögerungszeiten nicht berücksichtigt.


Manche Zutaten sind verderblich. Verwenden Sie das Zeitprogramm nicht für Rezepte mit frischer Milch, Joghurt, Käse oder frischem Obst.

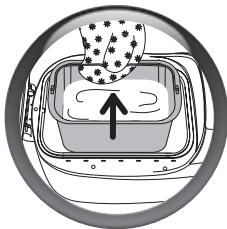
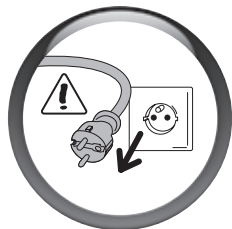
Bei verzögertem Start wird automatisch der Ruhemodus aktiviert.



11. BEENDEN EINES PROGRAMMS

Am Ende des Zyklus stoppt das Programm automatisch; 0:00 wird angezeigt. Es werden mehrere Signaltöne ausgegeben und die Betriebsanzeige blinkt.

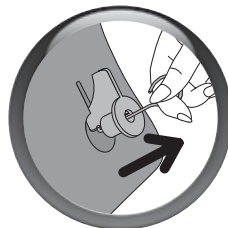
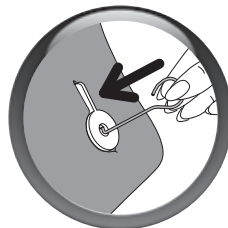
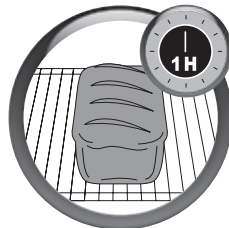
- Um das laufende Programm zu stoppen oder die Startverzögerung aufzuheben, halten Sie die Taste  5 Sekunden lang gedrückt.







12. BROT AUS DER FORM NEHMEN




(Dieser Schritt betrifft nicht die „individuellen Brote“.)

- Trennen Sie den Brotbackautomaten am Ende des Garvorgangs oder Aufwärmvorgangs vom Stromnetz.
- Entfernen Sie die Backform, indem Sie den Griff nach oben ziehen. Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, da der Griff der Form und die Innenseite des Deckels heiß sind.



- Lösen Sie das heiße Brot aus der Form und lassen Sie es mindestens 1 Stunde lang auf einem Rost abkühlen.
- Es kann vorkommen, dass die Knethaken im Laib stecken bleiben, wenn Sie es aus der Form lösen. Verwenden Sie in diesem Fall das Hakenzubehör wie folgt:
 - > Wenn Sie das Brot aus der Form genommen haben, legen Sie es, solange es noch heiß ist, auf die Seite und halten Sie es mit einem Topfhandschuh mit einer Hand fest.
 - > Führen Sie mit der anderen Hand den Haken in die Öffnung des Knethakens ein und ziehen Sie vorsichtig, um den Knethaken zu lösen.
 - > Wiederholen Sie den Vorgang für den zweiten Knethaken.
 - > Drehen Sie das Brot wieder um und stellen Sie es zum Abkühlen auf einen Rost.
- Verwenden Sie keine metallischen Gegenstände, um das Brot aus der Form zu lösen, damit die Antihafbeschichtung der Form nicht beschädigt wird.

ZUBEHÖR	IM MENÜ VERFÜGBARE PROGRAMME	BESCHREIBUNG
 BROTE		
		Um Ihnen bei der Herstellung individueller Brote zu helfen, die den Programmen 1 bis 6 entsprechen, ist Ihrem Brotbackautomaten eine zusätzliche Formhilfe beigelegt. Diese Brote werden in mehreren Stufen hergestellt und der Backzyklus erfolgt nach dem Formen.
	1. Herzhafte Baguettes und Brötchen	Das Baguette-Programm ermöglicht es Ihnen, Ihre eigenen knusprigen Baguettes und Brötchen zu machen.
	2. Italienisches Brot	Mit Programm 2 können Sie das bekannteste Brot Italiens mit seinem weichen, lockeren Kern zubereiten – ausgezeichnet für kleine Sandwiches.
	3. Brotstangen	Das Grissini-Programm ermöglicht es Ihnen, diese sehr langen, dünnen und trockenen Brotstangen herzustellen.
	4. Fladenbrot	Das Programm 4 ist für die Herstellung von weichen und luftigen Fladenbroten wie Pide (türkisches Pita) konzipiert. Es eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Sandwiches.
	5. Burger-Brötchen	Das Programm 5 ist ideal für 8 kleine weiße Brötchen, rund und weich mit leichter Textur.
	6. Süße Baguettes und Brötchen	Das Programm 6 hilft Ihnen, kleine Brötchen mit einer leichten Konsistenz wie spanische Ensaimada-Brioche zu machen.
	7. Backen kleiner Brote	Das Programm 7 dient dem Aufwärmen und Garen aller mit den Programmen 1 bis 6 zubereiteten Brote innerhalb von 10 bis 35 Minuten. Einstellbar in 5-Minuten-Schritten. Der Brotbackautomat sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn das Programm 7 verwendet wird. Um den Zyklus vor dem Ende zu stoppen, halten Sie das Programm manuell an, indem Sie die Taste  für längere Zeit gedrückt halten. Programm 7 bietet nur 2 Optionen für den Bräunungsgrad: – Hoch: für herzhafte Brötchen – Niedrig: für süße Brötchen Die Farbe der Kruste kann einfach durch Ändern der Garzeit angepasst werden.

ZUBEHÖR	IM MENÜ VERFÜGBARE PROGRAMME	BESCHREIBUNG
 TRADITIONELLE BROTE		
	8. Einfaches Weißbrot	Mit diesem Programm können Sie die meisten Rezepte für Weißbrot mit Weizenmehl zubereiten.
	9. Französisches Brot	Programm 9 ist für traditionelle französische Weißbrot-Rezepte (luftig in der Mitte).
	10. Vollkornbrot	Bei der Verwendung von Mehl für Vollkornbrot wird das Programm 10 ausgewählt.
	11. Süßes Brot	Das Programm 11 eignet sich für Rezepte, die mehr Fett und Zucker enthalten. Wenn Sie fertige Mischungen für die Herstellung von Brioche oder Milchbroten verwenden, dürfen insgesamt 1.000 g Teig nicht überschritten werden.
	12. Superschnelles Weißbrot	Das Programm 12 ist speziell für das Rezept SCHNELLES BROT, welches Sie im Rezeptbuch finden, das mit dem Gerät geliefert wurde. Das Wasser für dieses Rezept darf maximal 35 °C warm sein.
	13. Glutenfreies Brot	Diese Art von Brot eignet sich für Menschen, die das Gluten in verschiedenem Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel usw.) nicht vertragen (Zöliakie). Der Behälter sollte immer so gereinigt werden, dass eine Verunreinigung durch andere Mehlsorten ausgeschlossen ist. Achten Sie bei einer strengen glutenfreien Ernährung darauf, dass die verwendete Hefe auch glutenfrei ist. Aufgrund der Konsistenz von glutenfreien Mehlen lassen sie sich nicht so gut vermischen. Der Teig muss daher während des Knetvorgangs mit einem flexiblen Kunststoffspatel von den Rändern untergehoben werden. Glutenfreies Brot hat eine dickere Konsistenz und hellere Farbe als normales Brot. Das einzige verfügbare Gewicht für dieses Programm beträgt 1.000 g.
	14. Salzfreies Brot	Die Reduzierung des Salzkonsums kann dazu beitragen, das Risiko von Herz-Kreislauf-Problemen zu verringern.
	15. Garen von Brot	Mit diesem Backprogramm können Sie 10 bis 70 Minuten lang garen, wobei die Zeit in 10-Minuten-Schritten für helle, mittlere oder dunkle Bräunung eingestellt werden kann. Das Programm kann einzeln ausgewählt und für Folgendes verwendet werden: a) in Verbindung mit dem Programm für Teig, der gehen muss b) zum Aufwärmen oder Aufbacken von Brot, das bereits gegart und abgekühlt ist c) zum Abschließen des Backvorgangs nach einem längeren Stromausfall während eines Backzyklus Dieses Programm kann nicht zum Backen individueller Brote verwendet werden. Der Brotbackautomat sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn das Programm 15 verwendet wird. Um den Zyklus vor dem Ende zu stoppen, halten Sie das Programm manuell an, indem Sie die Taste  für längere Zeit gedrückt halten.
	16. Brotteig	Das Programm für Hefeteig umfasst keinen Backvorgang. Das Programm dient dem Kneten und Aufgehen für alle Hefeteige wie Pizzateig, Brötchen und süße Brötchen.
	17. Nudelteig	Programm 17 knetet nur. Es ist für Teigwaren ohne Hefe, wie Nudeln zum Beispiel.
	18. Kuchen	Programm 18 ermöglicht die Herstellung von Gebäck und Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm ist nur das Gewicht von 1.000 g verfügbar.
	19. Marmelade	Programm 19 kocht automatisch Marmelade im Behälter. Die Früchte müssen grob gehackt und entsteint werden.



1. Weißbrot (Programm 8)



TL > Teelöffel
EL > Esslöffel

- Krustenfarbe > Mittel
- Gewicht > 1.000 g

Zutaten

Öl > 2 EL Milchpulver > 2,5 EL
Wasser > 325 ml Weißbrotmehl > 600 g
Salz > 2 TL Hefe > 1,5 TL
Zucker > 2 EL

WICHTIG Nach dem gleichen Prinzip können Sie auch andere traditionelle Brote herstellen: Französisches Brot, Vollkornbrot, süßes Brot, schnelles Brot, glutenfreies Brot, salzfreies Brot; dazu wählen Sie einfach das entsprechende Programm über die Menütaste aus.

2. Herzhafte Baguettes & Baguette-Brötchen (Programm 1): für 8 Baguettes



TL > Teelöffel
EL > Esslöffel

Zutaten

Wasser > 340 ml
Salz > 2 TL
Mehl Type 550 (T55) > 560 g
Trockenhefe > 2 TL

Zubehör

- 1 Backblech (5)
- 2 antihafbeschichtete Baguette-Platten (6)
- 1 Bäckermesser (8)
- 1 Pinsel (11)



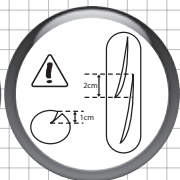
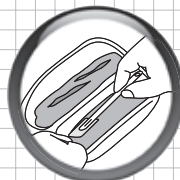
Um Ihre Baguettes noch weicher zu machen, geben Sie Ihrem Rezept einen Esslöffel Öl hinzu. Wenn Sie Ihren Baguettes mehr Farbe verleihen möchten, geben Sie Ihre Zutaten 2 TL Zucker hinzu.

1 Beide Stufen, also das Kneten und Aufgehen des Teigs, erfolgen automatisch und dauern insgesamt 1 Stunde und 10 Minuten (25 Min. zum Kneten, gefolgt von 45 Min. zum Aufgehen des Teigs).

2 Beginnen Sie mit dem Formen von 4 Teigstücken und bedecken Sie die 4 anderen Teigstücke mit einem Tuch oder einer Folie.



Sie können die Geschmacksrichtungen variieren, indem Sie Ihr Brot garnieren. Dazu einfach anfeuchten und die Teigstücke in Sesam oder Mohn rollen.



Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie mit einem gezackten Messer – oder dem mitgelieferten Bäckermesser – einen 1 cm tiefen, diagonalen Schlitz über die Baguettes ziehen.

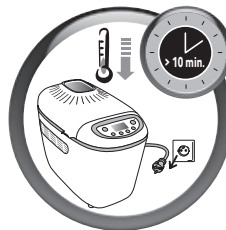


Sie können die Optik Ihrer Baguettes verändern, indem Sie der Länge nach Schlitz in das Baguette schneiden.

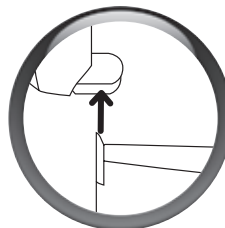
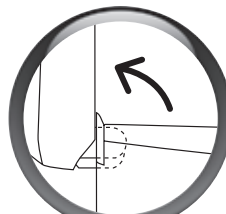
3 Einfach die Oberseite der Baguettes großzügig mit dem mitgelieferten Pinsel befeuchten und darauf achten, dass nicht zu viel Wasser auf die Antihafplatten gelangt.

WICHTIG: Die Naht der Baguettes muss sich unten befinden.

4 REINIGUNG UND PFLEGE



- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel abkühlen.
- Entfernen Sie den Deckel, wenn Sie das Produkt umdrehen müssen.
- Reinigen Sie die Außenseite und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Schwamm. Trocknen Sie es sorgfältig.
- Reinigen Sie den Behälter, die Rührklänge, das Backblech und die Antihafplatten mit heißem Seifenwasser.
- Wenn die Knethaken im Mixbehälter bleiben, lassen Sie sie 5 bis 10 Minuten einweichen.



- Entfernen Sie bei Bedarf den Deckel, um ihn mit heißem Wasser zu reinigen.



- Waschen Sie keine Teile in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine Haushaltsreiniger, Scheuerschwämme oder Alkohol. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts oder den Deckel niemals in Wasser.
- Bewahren Sie das Backblech und die Antihafplatten nicht in der Brotmaschine auf, da dies die Beschichtung verkratzen könnte.

5 ZYKLEN

- Eine Tabelle auf den Seiten 292–294 beschreibt die Aufschlüsselung der verschiedenen Programmzyklen.

Kneten > Ruhen > Aufgehen > Backen > Warmhalten

Zum Formen der Teigstruktur, damit er besser aufgehen kann.	Lässt den Teig ruhen, um die Knetqualität zu verbessern.	Zeit, in der die Hefe das Brot aufgehen und sein Aroma entwickeln lässt.	Verwandelt den Teig in Brot und verleiht ihm eine goldene, knusprige Kruste.	Hält das Brot nach dem Backen warm. Es wird jedoch empfohlen, das Brot sofort nach dem Backen aus der Form zu nehmen.
---	--	--	--	---



Kneten:

Während dieses Zyklus können Sie (außer bei den Programmen 7, 13, 15, 17 und 19) Zutaten hinzufügen: getrocknete Früchte, Oliven, Speckstückchen usw. Eine Reihe von Signaltönen gibt an, wann Sie sie hinzufügen können. Geben Sie nicht mehr zusätzliche Zutaten hinzu, als im Rezept angegeben, und achten Sie darauf, dass sie nicht neben das Backblech oder die Schüssel fallen.

Während die oben genannten Programme laufen, können Sie einmal die MENÜ-Taste drücken, um herauszufinden, wie viel Zeit noch bleibt, bis das Signal für „Zutaten hinzufügen“ ertönt. Drücken Sie für die Programme 1 bis 6 zweimal die MENÜ-Taste, um herauszufinden, wie viel Zeit noch bis zum Formen der Brötchen bleibt.



Siehe die zusammenfassende Tabelle mit den Zubereitungszeiten unten und insbesondere die Spalte „Zeit, die beim Zutatensignal angezeigt wird“. In dieser Spalte steht die Zeit, die auf dem Bildschirm des Geräts angezeigt wird, wenn die Signaltöne zu hören sind. Um genauer zu bestimmen, nach welcher Zeitspanne die Signaltöne zu hören sind, müssen Sie einfach die Zeit in der Spalte „Zeit, die beim Zutatensignal angezeigt wird“ von der gesamten Backzeit abziehen. Beispiel: „Zeit, die beim Zutatensignal angezeigt wird“ = 2:51 und „Gesamtzeit“ = 3:13; die Zutaten können nach 22 Min. zugegeben werden.

Warmhalten: Für die Programme 1 bis 6 und 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 und 18 können Sie Ihre Backwaren im Gerät lassen. Auf das Backen folgt automatisch ein einstündiger Warmhaltezyklus.

Die Programme 7, 15, 16, 17 und 19 bieten keine Warmhaltefunktion. Das Display bleibt während der Warmhaltezeit bei 0:00. Die Betriebsanzeige blinkt. In regelmäßigen Abständen ertönt ein Piepton. Am Ende des Zyklus stoppt das Gerät automatisch und gibt mehrere Signaltöne aus.

6 ZUTATEN

Fett und Öl: Fette machen das Brot weicher und schmackhafter. Es wird dadurch auch länger haltbar. Zu viel Fett verlangsamt das Aufgehen. Wenn Sie Butter verwenden, stellen Sie sicher, dass sie kalt ist, und würfeln Sie sie, um sie bei der Zubereitung gleichmäßig zu verteilen. Geben Sie keine warme Butter hinzu. Vermeiden Sie, dass das Fett mit der Hefe in Kontakt kommt, da das Fett die Hefe am Rehydrieren hindern könnte.

Eier: Eier bereichern den Teig, verbessern die Farbe und fördern eine gute Entwicklung des Inneren. Die Rezepte werden basierend auf einem mittleren Ei mit einem Gewicht von 50 g berechnet; wenn die Eier größer sind, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu; wenn die Eier kleiner sind, müssen Sie etwas mehr Flüssigkeit hinzufügen.

Milch: Sie können frische Milch (kalt, sofern nicht anders im Rezept angegeben) oder Milchpulver verwenden. Milch hat auch eine emulgierende Wirkung, durch die sich gleichmäßigere Luftzellen bilden, sodass das Innere des Brotes ansprechend aussieht.

Wasser: Wasser rehydriert und aktiviert die Hefe. Es versorgt auch die Stärke im Mehl mit Feuchtigkeit und ermöglicht das Formen des Brotinneren. Wasser kann teilweise oder vollständig durch Milch oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden. Temperatur: Siehe Abschnitt „Zubereitung von Rezepten“ (Seite 296).

Mehl: Das Gewicht des Mehls variiert je nach verwendeter Mehlsorte erheblich. Je nach Qualität des Mehls können auch die Backergebnisse variieren. Bewahren Sie das Mehl in einem luftdichten Behälter auf, da es auf die Umgebungsbedingungen reagiert, indem es Feuchtigkeit aufnimmt oder verliert. Es ist besser, „backstarkes Mehl“, „Mehl zur Herstellung von Brot“ oder „Bäckermehl“ anstelle von Standardmehl zu verwenden. Wenn Hafer, Kleie, Weizenkeime, Roggen oder sogar ganze Körner in den Brotteig gegeben werden, entsteht ein schwereres Brot, das nicht so stark aufgeht.

Sofern in den Rezepten nichts anders angegeben wird die Verwendung von Mehl Type 550 (T55) empfohlen. Bei Verwendung spezieller Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot dürfen insgesamt 1.000 g Teig nicht überschritten werden. Siehe die Empfehlungen des Herstellers für die Verwendung solcher Zubereitungen. Das Sieben des Mehls wirkt sich auch auf die Ergebnisse aus: Je vollständiger das Mehl ist (d. h. es enthält einen Teil der Weizenkornschale), desto weniger geht der Teig auf und desto schwerer wird das Brot.

Zucker: Verwenden Sie weißen oder braunen Zucker oder Honig. Verwenden Sie keinen Würfelzucker. Zucker nährt die Hefe, verleiht dem Brot einen guten Geschmack und verbessert die Bräunung der Kruste.

Salz: Verleiht dem Brot Geschmack und reguliert die Aktivität der Hefe. Es sollte nicht in Kontakt mit der Hefe kommen. Dank des Salzes ist der Teig fest, kompakt und geht nicht zu schnell auf. Es verbessert auch die Struktur des Teigs.

Hefe: Backhefe gibt es in verschiedenen Formen: Frisch in kleinen Würfeln, getrocknete aktive Hefe zur Rehydrierung oder Trockenhefe. Hefe wird in Supermärkten (Backabteilung oder Kühlregal) verkauft, aber Sie können frische Hefe auch in der Bäckerei kaufen. Frische Hefe oder Trockenhefe sollten zusammen mit den anderen Zutaten direkt in die Backform Ihrer Maschine gegeben werden. Sie können die frische Hefe jedoch mit den Fingern zerbröseln, um sie in der Mischung zu verteilen. Nur getrocknete aktive Hefe (die in kleinen Kugeln erhältlich ist) sollte vor dem Gebrauch mit etwas warmem Wasser vermischt werden. Die ideale Temperatur liegt bei etwa 35 °C; darunter ist die Hefe weniger effektiv und darüber hinaus besteht die Gefahr, dass sie ihre Aktivität verliert. Achten Sie darauf, dass Sie die empfohlenen Dosierungen beachten, und denken Sie daran, die Mengen zu multiplizieren, wenn Sie frische Hefe verwenden (siehe Entsprechungstabelle unten).

Entsprechung von Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (ccm)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Frische Hefe (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

Zusätzliche Zutaten (Nüsse, Oliven, Schokoladenstückchen usw.): Sie können Ihre Rezepte mit zusätzlichen Zutaten, die Sie mögen, anpassen. Achten Sie dabei auf Folgendes:
 > Sie müssen auf das akustische Signal zum Hinzuzufügen von Zutaten achten, vor allem für die empfindlichsten.

> Die festeren Körner (wie Leinsamen oder Sesam) können gleich zu Beginn des Knetens hinzugefügt werden, um die Nutzung der Maschine zu erleichtern (z. B. verzögerter Start)
 > Frieren Sie Schokoladenstückchen ein, damit sie beim Kneten widerstandsfähiger sind.

> Lassen Sie sehr nasse oder sehr fettige Zutaten gut abtropfen (z. B. Oliven oder Speck), legen Sie sie zum Trocknen auf Küchenpapier und bestäuben Sie sie leicht mit Mehl, damit sie sich besser einarbeiten lassen und der Teig glatter wird.

> Zutaten sollten nicht in zu großen Mengen eingearbeitet werden. Um die korrekte Entwicklung des Teigs nicht zu beeinträchtigen, sollten Sie sich an die in den Rezepten angegebenen Mengen halten.

> Es dürfen keine Zutaten neben die Form fallen.

PROG.	GEWICHT (g)	BRÄUNUNG	GESAMTZEIT (Std.)	VORBEREITUNGSZEIT	FORMEN	BACKEN 1. LADUNG (Stunden)	BACKEN 2. LADUNG (Stunden)	ZEIT, DIE BEIM SIGNALTON ANGEZEIGT WIRD (Stunden)	WARMHALTEN (Stunden)
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1.500**		02:53				00:47	02:26	
	750*		02:11				-	01:44	
	1.500**		03:03				00:52	02:36	
	750*		02:16				-	01:49	
1.500**	03:13	00:57	00:57	02:46					
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1.500**		02:25				00:35	02:02	
	750*		01:55				-	01:32	
	1.500**		02:35				00:40	02:12	
	750*		02:00				-	01:37	
1.500**	02:45	00:45	00:45	02:22					
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1.500**		02:29				00:37	02:01	
	750*		02:02				-	01:34	
	1.500**		02:44				00:42	02:16	
	750*		02:07				-	01:39	
1.500**	02:54	00:47	00:47	02:26					
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1.500**		01:31				00:28	01:13	
	750*		01:08				-	00:50	
	1.500**		01:41				00:33	01:23	
	750*		01:13				-	00:55	
1.500**	01:51	00:38	00:38	01:33					

- 1 NIEDRIG
- 2 MITTEL
- 3 HOCH

Hinweis: Die Gesamtzeit beinhaltet nicht die Zeit zum Warmhalten.

750* = ca. 400 g (siehe Seite 283)

1.500** = ca. 800 g (siehe Seite 283)

PROG.	GEWICHT (g)	BRÄUNUNG	GESAMTZEIT (Std.)	VORBEREITUNGSZEIT	FORMEN	BACKEN 1. LADUNG (Stunden)	BACKEN 2. LADUNG (Stunden)	ZEIT, DIE BEIM SIGNALTON ANGEZEIGT WIRD (Stunden)	WARMHALTEN (Stunden)	
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00	
	1.500**		02:43				-	02:15		
	750*		02:09				-	01:41		
	1.500**		02:53				00:44	00:44		02:25
	750*		02:14				-	01:46		
1.500**	03:03	00:49	00:49	02:35						
6	750*	1	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00	
	1.500**		03:03				00:52	02:36		
	750*		02:16				-	01:49		
	1.500**		03:13				00:57	00:57		02:46
	750*		02:21				-	01:54		
1.500**	03:23	01:02	01:02	02:56						

PROG.	GEWICHT (g)	BRÄUNUNG	GESAMTZEIT (Std.)	VORBEREITUNGSZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT DES TEIGS (Kneten-Ruhen-Aufgehen)	BACKEN	WARMHALTEN (Stunden)	
7	-	1 3	Von 0:10 bis 0:40	-				
8	750 g	1 2 3	02:56	01:25	01:00	00:55	02:22	01:00
	1.000 g		03:07			01:00	02:27	
	1.500 g		03:06			01:05	02:32	
9	750 g	1 2 3	03:04	02:04	01:00	01:00	02:37	01:00
	1.000 g		03:09			01:05	02:42	
	1.500 g		03:14			01:10	02:47	
10	750 g	1 2 3	03:09	02:09	01:00	01:00	02:42	01:00
	1.000 g		03:14			01:05	02:47	
	1.500 g		03:19			01:10	02:52	
11	750 g	1 2 3	03:27	02:37	01:00	00:50	02:54	01:00
	1.000 g		03:32			00:55	02:59	
	1.500 g		03:37			01:00	03:04	

PROG.	GEWICHT (g)	BRÄUNUNG	GESAMTZEIT (Std.)	VORBEREITUNGSZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT DES TEIGS (Kneten-Ruhen-Aufgehen)	BACKEN	WARMHALTEN (Stunden)
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1.000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1.500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1.000 g	1 2 3	02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1.000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1.500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1	0:10 ▼ 01:10	-	Von 0:10 bis 1:10, Schritt: 10 Minuten	/	/
	/	2				/	
	/	3				/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1.000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7 PRAKTISCHE RATSCHLÄGE

1. Vorbereiten der Rezepte

- Alle verwendeten Zutaten müssen Raumtemperatur (sofern nicht anders angegeben) haben und genau gewogen werden.
Messen Sie Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher. Messen Sie Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher. Verwenden Sie den mitgelieferten Doppeldosierer, um Teelöffel auf der einen Seite und Esslöffel auf der anderen Seite zu messen. Alle Löffelmaße sind gestrichene und nicht gehäufte Löffel. Falsche Messungen führen zu schlechten Ergebnissen.
- Befolgen Sie die Vorbereitungsreihenfolge.
 - > Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch) > Milchpulver
 - > Salz > bestimmte feste Zutaten
 - > Zucker > Mehl, zweite Hälfte
 - > Mehl, erste Hälfte > Hefe
- Es ist wichtig, die Menge des Mehls genau zu messen. Deshalb sollten Sie das Mehl mit einer Küchenwaage abwägen. Verwenden Sie Pakete mit getrockneter Flockenhefe (im Vereinigten Königreich als Easy Bake oder Fast Action Yeast verkauft). Verwenden Sie kein Backpulver, sofern im Rezept nicht anders angegeben. Sobald eine Packung Hefe geöffnet wurde, sollte sie verschlossen, an einem kühlen Ort gelagert und innerhalb von 48 Stunden verwendet werden.
- Um den Teig nicht zu verderben, empfehlen wir, alle Zutaten zu Beginn in die Backform zu geben und den Deckel während des Gebrauchs nicht zu öffnen (sofern nicht anders angegeben). Halten Sie sich genau an die Reihenfolge der Zutaten und Mengen, die in den Rezepten angegeben sind. Zuerst die Flüssigkeiten, dann die festen Zutaten. **Hefe darf nicht mit Flüssigkeiten, Zucker oder Salz in Berührung kommen.**
- Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.** Verwenden Sie bei hohen Umgebungstemperaturen Flüssigkeiten, die kühler als üblich sind. Ebenso kann es bei Kälte notwendig sein, das Wasser oder die Milch aufzuwärmen (nie mehr als 35 °C). Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, dass Sie sich an eine Gesamttemperatur von 60 °C (Wassertemperatur + Mehltemperatur + Umgebungstemperatur) halten. Beispiel: Wenn die Umgebungstemperatur in Ihrem Haus 19 °C beträgt, stellen Sie sicher, dass die Mehltemperatur 19 °C und die Wassertemperatur 22 °C beträgt (19 + 19 + 22 = 60 °C).
- Manchmal kann es auch nützlich sein, den Zustand des Teigs beim zweiten Kneten zu überprüfen:** Er sollte eine gleichmäßige Kugel bilden, die sich leicht von den Seiten der Form entfernen lässt.
 - > Wenn nicht das ganze Mehl in den Teig gemischt wurde, etwas mehr Wasser hinzugeben.
 - > Wenn der Teig zu nass ist und an den Seiten klebt, müssen Sie vielleicht etwas Mehl hinzufügen. Solche Korrekturen sollten schrittweise (nicht mehr als 1 Esslöffel auf einmal) vorgenommen werden. Warten Sie immer, um zu sehen, ob es eine Verbesserung gibt, bevor Sie fortfahren.
- Es wird oft fälschlicherweise angenommen, dass das Brot durch Hinzufügen von mehr Hefe stärker aufgeht.** Zu viel Hefe macht die Struktur des Brotes anfälliger. Es wird zwar stark aufgehen, aber beim Backen dann zusammenfallen. Den Zustand des Teigs können Sie kurz vor dem Backen feststellen, indem Sie ihn mit den Fingerspitzen leicht berühren: Der Teig sollte leicht widerstandsfähig sein und der Fingerabdruck sollte nach und nach verschwinden.
- Wenn Sie den Teig formen, bearbeiten Sie ihn nicht zu lange, da Sie sonst nach dem Backen möglicherweise nicht das erwartete Ergebnis erhalten.

2. Verwenden der Brotmaschine

- Bei Stromausfall:** Wird das Programm während des Zyklus durch einen Stromausfall oder unsachgemäßen Umgang unterbrochen, hat die Maschine eine 7-minütige Schutzzeit, während der die Einstellungen gespeichert bleiben. Der Zyklus beginnt wieder dort, wo er aufgehört hat. Danach gehen die Einstellungen verloren.
- Wenn Sie mit dem Programm für traditionelle Brote zwei Brote nacheinander herstellen,** warten Sie eine Stunde, bevor Sie das zweite Brot starten. Andernfalls wird der Fehlercode E01 angezeigt (außer für die Programme 7 und 15).

8 VORBEREITUNG UND HERSTELLUNG EINZELNER BROTE (Programme 1 bis 7)

Zum Herstellen dieses Brotes benötigen Sie alle Zubehörteile für diese Funktion: 1 Baguette-Backblech (5), 2 Antihafplatten zum Backen von Baguettes (6-7), 1 Bäckermesser (8) und 1 Backpinsel (11).

1. Kneten und Aufgehen des Teigs



- Schließen Sie den Brotbackautomaten an.
- Nach dem akustischen Signal wird standardmäßig Programm 1 angezeigt.
- Wählen Sie den Bräunungsgrad.
- Wir raten davon ab, nur eine Ladung zu backen, da das Ergebnis zu stark gebacken wäre.
- Wenn Sie sich für das Backen von 2 Ladungen entscheiden: Es ist ratsam, alle Brötchen auf einmal zu formen und die Hälfte für die zweite Ladung im Kühlschrank aufzubewahren.
- Drücken Sie die Taste . Die Kontrollleuchte leuchtet und die 2 Punkte auf dem Timer blinken. Der Knetvorgang beginnt, gefolgt vom Aufgehen des Teigs.



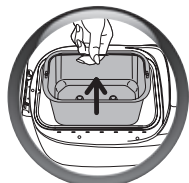
Hinweise:

- Während des Knetvorgangs ist es normal, dass manches nicht gut vermischt wird.
- Nach Abschluss der Vorbereitung schaltet der Brotbackautomat in den Standby-Modus. Mehrere akustische Signale weisen darauf hin, wenn das Kneten und Aufgehen des Teigs abgeschlossen ist. Außerdem blinkt die Kontrollleuchte. Die Anzeige für das Formen der einzelnen Brötchen leuchtet auf.

Nach dem Kneten und Aufgehen des Teigs muss der Teig innerhalb einer Stunde nach der Ausgabe der Signaltöne verarbeitet werden. Danach wird die Maschine zurückgesetzt und das Programm geht verloren. In diesem Fall empfehlen wir, Programm 7 zu verwenden. Dabei handelt es sich um das Programm zum Backen einzelner Brote.

2. Beispiel für die Zubereitung und das Backen von Baguettes

Weitere Informationen zu diesen Schritten finden Sie in der mitgelieferten Anleitung zum Formen von Baguettes. Wir zeigen Ihnen, was ein Bäcker macht, aber nach ein paar Versuchen werden Sie in der Lage sein, Ihre eigenen Formen zu kreieren. Was auch immer Sie tun, das Ergebnis ist garantiert.



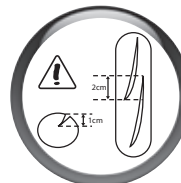
- Nehmen Sie die Form aus der Maschine.
- Bestäuben Sie die Arbeitsfläche leicht mit Mehl.
- Nehmen Sie den Teig aus der Form und legen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.
- Formen Sie den Teig zu einer Kugel und teilen Sie diese mit einem Messer in 4 Stücke.
- Sie erhalten 4 Stücke mit gleichem Gewicht, die zu Baguettes geformt werden sollen.

Für leichtere Baguettes die Teigstücke 10 Minuten ruhen lassen, bevor Sie sie formen. Die für das Baguette erhaltene Länge sollte der Größe der Antihafplatte (ca. 18 cm) entsprechen. Sie können die Geschmacksrichtungen variieren, indem Sie Zutaten zu Ihren Brötchen hinzufügen. Dazu befeuchten Sie einfach die Teigstücke und Rollen sie dann in Sesam oder Mohn.



- Legen Sie die Baguettes anschließend auf die Antihafplatten.

Die Naht der Baguettes sollte sich unten befinden.



- Für optimale Ergebnisse ritzen Sie die Oberseite der Baguettes mit einem gezackten Messer oder dem mitgelieferten Bäckermesser diagonal ein, um eine Öffnung von 1 cm zu erhalten.

Sie können die Optik Ihrer Baguettes verändern und mit einer Schere der Länge nach Schlitzte in das Baguette schneiden.

- Befeuchten Sie die Oberseite der Baguettes großzügig mit dem mitgelieferten Backpinsel. Achten Sie dabei darauf, dass sich kein Wasser auf den Antihafplatten ansammelt.
- Legen Sie die 2 Antihafplatten mit den Baguettes auf das mitgelieferte Baguette-Blech.
- Setzen Sie das Baguette-Blech anstelle der Brotform in den Brotbackautomaten.
- Drücken Sie die Taste erneut, um das Programm neu zu starten und mit dem Backen der Baguettes zu beginnen.

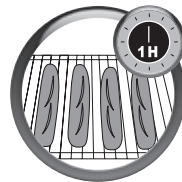
Am Ende des Backzyklus stehen Ihnen 2 Lösungen zur Verfügung:

Beim Backen von 4 Baguettes

- Ziehen Sie den Netzstecker des Brotbackautomaten. Entfernen Sie das Baguette-Blech.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, da das Blech sehr heiß ist.
- Nehmen Sie die Baguettes von den Antihafplatten und lassen Sie sie auf einem Rost abkühlen.

Beim Backen von 8 Baguettes (2 x 4)

- Entfernen Sie das Baguette-Blech. Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, da das Blech sehr heiß ist.
- Nehmen Sie die Baguettes von den Antihafplatten und lassen Sie sie auf einem Rost abkühlen.



- Nehmen Sie die anderen 4 Baguettes aus dem Kühlschrank (bereits eingeschnitten und befeuchtet).
- Legen Sie sie auf die Platten (ohne sich zu verbrennen).
- Setzen Sie das Blech in die Maschine ein und drücken Sie erneut .
- Am Ende der Backzeit können Sie die Maschine vom Stromnetz trennen.
- Nehmen Sie die Baguettes von den Antihafplatten und lassen Sie sie auf einem Rost abkühlen.

3. Individuelle Brötchen zubereiten und backen



Informationen zur Durchführung der Phasen finden Sie im mitgelieferten Rezeptheft.

LEITFADEN ZUR VERBESSERUNG IHRER HERKÖMMLICHEN BROTREZEPTE




Das Brot ist nicht so geworden, wie Sie gehofft haben? Mit dieser Tabelle können Sie Ihre Ergebnisse verbessern.	ERGEBNISSE					
	Brot geht zu stark auf	Brot fällt zusammen, nachdem es zu stark aufgegangen ist	Brot geht nicht genug auf	Kruste nicht golden genug	Die Seiten sind braun, aber das Brot ist nicht ganz gar	Oben und an den Seiten mehlig
MÖGLICHE URSACHEN						
Die Taste wurde während des Backens gedrückt				●		
Zu wenig Mehl		●				
Zu viel Mehl			●			●
Nicht genug Hefe			●			
Zu viel Hefe		●		●		
Zu wenig Wasser			●			●
Zu viel Wasser		●			●	
Zu wenig Zucker			●			
Minderwertiges Mehl			●	●		
Falsches Zutatenverhältnis (zu viel)	●					
Wasser zu heiß		●				
Wasser zu kalt			●			
Falsches Programm			●	●		

LEITFADEN ZUR VERBESSERUNG IHRER HERKÖMMLICHEN BROTREZEPTE

Das Brot ist nicht so geworden, wie Sie gehofft haben? Mit dieser Tabelle können Sie Ihre Ergebnisse verbessern.	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Teig hat nicht überall die gleiche Breite.	Die Form des ersten Rechtecks ist nicht regelmäßig oder hat nicht die gleiche Dicke.	Bei Bedarf mit dem Nudelholz ausrollen.
Der Teig ist klebrig; die Brötchen lassen sich nur schwer formen.	Die Masse enthält zu viel Wasser.	Reduzieren Sie die Wassermenge.
	Das Wasser wurde bei zu hoher Temperatur zur Masse hinzugefügt.	Wenn möglich, die Hände, aber nicht den Teig oder die Arbeitsfläche leicht mehlen und die Brötchen weiter formen.
Der Teig reißt.	Dem Mehl fehlt Gluten.	Verwenden Sie Mehl Type 405 (T45).
	Dem Teig fehlt die Flexibilität.	Vor dem Formen 10 Minuten ruhen lassen.
	Die Formen sind ungleichmäßig.	Wiegen Sie die Teigstücke, damit sie alle gleich groß sind.
Der Teig ist kompakt/der Teig lässt sich nur schwer formen.	Das Rezept benötigt mehr Wasser.	Überprüfen Sie das Rezept oder fügen Sie Wasser hinzu, wenn das Mehl nicht saugfähig genug ist.
	Die Masse enthält zu viel Mehl.	Grob vorformen und vor dem endgültigen Formen ruhen lassen. Fügen Sie zu Beginn des Knetens etwas Wasser hinzu.
	Der Teig wurde zu stark bearbeitet.	Vor dem Formen 10 Minuten stehen lassen. Die Arbeitsfläche so wenig wie möglich mehlen. Sie sollten den Teig beim Formen so wenig wie möglich bearbeiten. Den Teig in 2 Stufen formen und dazwischen 5 Minuten ruhen lassen.
Die Brötchen berühren sich und sind nicht genug gebacken.	Falsche Positionierung auf den Platten.	Optimieren Sie die Platznutzung auf den Platten, um die Teigstücke zu verteilen.
	Teig zu flüssig.	Fügen Sie die richtige Menge an Flüssigkeit hinzu.
		Rezepte sind für Eier mit einem Gewicht von 50 g.
		Wenn die Eier größer sind, reduzieren Sie die Menge an Wasser.

Das Brot ist nicht so geworden, wie Sie gehofft haben? Mit dieser Tabelle können Sie Ihre Ergebnisse verbessern.	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Brötchen kleben an den Platten fest und sind verbrannt.	Zu viel Bräunungsmittel.	Wählen Sie einen niedrigeren Bräunungsgrad. Lassen Sie das Bräunungsmittel nicht auf die Platte laufen.
	Sie haben die Teigstücke zu stark befeuchtet.	Entfernen Sie das überschüssige Wasser mit dem Backpinsel.
	Die Stützplatten sind zu klebrig.	Die Stützplatten leicht einölen, bevor die Teigstücke darauf platziert werden.
Die Brötchen sind nicht braun genug.	Sie haben vergessen, die Teigstücke mit Wasser zu befeuchten, bevor Sie sie in den Backofen gestellt haben.	Seien Sie beim nächsten Mal vorsichtiger, wenn Sie Brot zubereiten.
	Sie haben während des Formens zu viel Mehl auf die Brötchen gegeben.	Bepinseln Sie sie mit dem Backpinsel gut mit Wasser, bevor Sie sie in den Ofen stellen.
	Die Umgebungstemperatur ist hoch (+ 30 °C).	Verwenden Sie kälteres Wasser (zwischen 10 und 15 °C) und/oder etwas weniger Hefe.
Die Brötchen sind nicht genug aufgegangen.	Sie haben vergessen, Hefe zum Rezept hinzuzufügen/nicht genug Hefe.	Folgen Sie den Anleitungen im Rezept.
	Ihre Hefe ist möglicherweise abgelaufen.	Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum.
	Ihr Rezept brauchte mehr Wasser.	Überprüfen Sie das Rezept oder fügen Sie Wasser hinzu, wenn das Mehl zu saugfähig ist.
	Die Brötchen wurden beim Formen zu stark zerdrückt. Der Teig wurde zu stark bearbeitet.	Den Teig während des Formens so wenig wie möglich bearbeiten.
Die Brötchen sind zu stark aufgegangen.	Zu viel Hefe.	Fügen Sie weniger Hefe hinzu.
	Zu stark aufgegangen.	Drücken Sie die Brötchen leicht platt, sobald sie auf die Platten gelegt wurden.
Die Einschnitte im Teig sind nicht offen.	Der Teig ist klebrig: Sie haben dem Rezept zu viel Wasser hinzugefügt.	Beginnen Sie das Formen erneut, und zwar mit etwas Mehl an den Händen, aber nach Möglichkeit, ohne den Teig oder die Arbeitsfläche mit Mehl zu bestäuben.
	Die Klinge ist nicht scharf genug.	Verwenden Sie die mitgelieferte Klinge oder ein sehr scharfes gezacktes Messer.
	Ihre Schnitte sind nicht kräftig genug.	Schneiden Sie mit einer schnellen Bewegung, ohne zu zögern.
Die Schnitte neigen dazu, sich zu verschließen, oder öffnen sich beim Backen nicht.	Der Teig war zu klebrig: Sie haben dem Rezept zu viel Wasser hinzugefügt.	Überprüfen Sie das Rezept oder fügen Sie Mehl hinzu, wenn das Wasser nicht ausreichend absorbiert wird.
	Die Oberfläche des Teigs wurde während der Formgebung nicht ausreichend gestreckt.	Beginnen Sie erneut und ziehen Sie den Teig beim Rollen stärker um den Daumen.
Beim Backen reißt der Teig an den Rändern.	Der Schnitt auf dem Teigstück ist nicht tief genug.	Die ideale Form der Schnitte finden Sie auf Seite 288.

9 LEITFADEN ZUR TECHNISCHEN FEHLERBEHEBUNG

PROBLEME	LÖSUNGEN
Die Knethaken bleiben in der Brotwanne stecken.	• Lassen Sie sie einweichen, bevor Sie sie entfernen.
Die Knethaken bleiben im Brot stecken.	• Verwenden Sie das Zubehör, um sie aus dem Brot zu drehen (Seite 284).
Nach dem Drücken auf  passiert nichts.	• Die Maschine ist zu heiß. Zwischen 2 Zyklen 1 Stunde warten (Fehlercode E01). • Es wurde eine Startverzögerung eingestellt.
Nach dem Drücken von  ist der Motor eingeschaltet, aber es wird nicht geknetet.	• Die Form wurde nicht richtig eingesetzt. • Knethaken fehlt oder ist nicht richtig installiert.
Nach einem verzögerten Start ist das Brot nicht genug aufgegangen oder es passiert nichts.	• Sie haben vergessen, nach der Programmierung auf  zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz und/oder Wasser in Berührung gekommen. • Knethaken fehlt.
Verbrannter Geruch.	• Einige Zutaten sind neben die Form gefallen: Lassen Sie die Maschine abkühlen und reinigen Sie das Innere der Maschine mit einem feuchten Schwamm und ohne Reinigungsmittel. • Die Masse ist übergelaufen: Die Menge der verwendeten Zutaten war zu groß, insbesondere die der flüssigen Zutaten. Halten Sie sich an die im Rezept angegebenen Mengenverhältnisse.

10 GARANTIE

- Dieses Produkt wurde ausschließlich für den Privatgebrauch entwickelt. Bei professioneller oder unangemessener Verwendung oder Nichteinhaltung der Anleitungen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung und die Garantie gilt nicht.
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch: Jegliche Verwendung, die nicht diesen Anweisungen entspricht, entbindet Tefal von jeglicher Haftung.

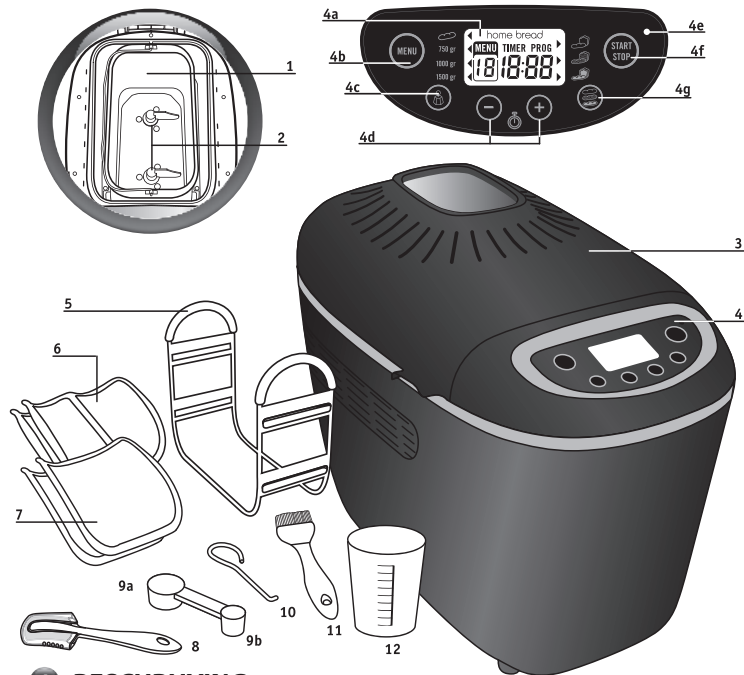
11 UMWELT

- Vor der Entsorgung eines nicht mehr benötigten Geräts muss das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften außer Betrieb gesetzt werden (durch Abziehen des Steckers und Abschneiden des Netzkabels).

NEDERLANDS

1	OMSCHRIJVING	387
2	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	388
3	VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK	392
4	REINIGING EN ONDERHOUD	401
5	CYCLES	402
6	INGREDIËNTEN	403
7	PRAKTISCH ADVIES	407
8	VOORBEREIDING EN PRODUCTIE VAN AFZONDERLIJKE BRODEN	408
9	PROBLEEMOPLOSSING	413
10	GARANTIE	413
11	MILIEU	413

pagina



1 BESCHRIJVING

1. Bakblik
 2. Kneders
 3. Deksel met kijkvenster
 4. Bedieningspaneel
 - a. Display
 - a1. Lampje voor vormen broodjes
 - a2. Programmadisplay
 - a3. Gewichtsinicator
 - a4. Kleur van de korst
 - a5. Startuistel
 - a6. Timerdisplay
 - b. Keuze uit verschillende programma's
 - c. Gewichtskeuze
 - d. Knop voor het instellen van een vertraagde start en het instellen van de tijd voor programma's 7 en 15
 - e. Controlelampje
 - f. Aan/uit-knop
 - g. Kies de kleur van de korst
 5. Bakplaat
 6. 2 bakplaten met anti-aanbaklaag voor stokbroden
 7. 2 anti-aanbakplaten voor afzonderlijke broden
- Toebehoren:**
8. Snijder
 9. A. Eetlepel = el
B. Theelepel = tl
 10. Haak voor het verwijderen van de kneder
 11. Borstel
 12. Maatbeker



2 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
 - personeelskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
 - gebruik in Bed & Breakfast-achtige omgevingen.
- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (onder wie kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Indien het snoer is beschadigd, kunt u gevaarlijke situaties voorkomen door het te laten vervangen door de fabrikant, een medewerker van de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, door personen zonder ervaring of kennis en door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten als ze genoeg uitleg en instructies gekregen hebben om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen jonger dan 8 jaar mogen dit apparaat alleen gebruiken onder voortdurend toezicht van een verantwoordelijke volwassene. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis, op een hoogte lager dan 4000 meter.
- Let op: gevaar van verwonding door onjuist gebruik van het apparaat.
- Let op: de buitenkant van het verwarmingselement is na gebruik nog warm.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Overschrijd nooit de hoeveelheden die in de recepten worden aangegeven.

In het bakblik:

- gebruik in totaal niet meer dan 1500 g deeg.
- gebruik in totaal niet meer dan 930 g meel en 15 g gist.

In de bakplaten voor stokbrood:

- gebruik niet meer dan 450 g deeg per keer.
- gebruik niet meer dan 280 g meel en 6 g gist per keer.
- Gebruik een doek of een natte spons om de onderdelen schoon te maken die in contact komen met voedsel.

- Lees de instructies zorgvuldig door voordat u het nieuwe apparaat voor de eerste keer gebruikt. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden in geval van onjuist gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de geldende normen en voorschriften (richtlijnen met betrekking tot laagspanningsapparatuur, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die in aanraking komen met voedingsmiddelen, het milieu, enz.).
- Gebruik op een vlak, stabiel hittebestendig oppervlak, uit de buurt van contact met water en gebruik het nooit in een ingebouwde keukennis.
- Zorg ervoor dat de stroom die het apparaat gebruikt, overeenkomt met uw elektriciteitsnet. In het geval van een verkeerde aansluiting vervalt de garantie.
- Uw apparaat moet op een geaard stopcontact worden aangesloten, anders loopt u het risico een elektrische schok te krijgen die ernstig letsel kan veroorzaken. Voor uw eigen veiligheid moet u ervoor zorgen dat uw aarding voldoet aan de normen voor netinstallatie die in uw land gelden. Als uw netinstallatie niet geaard is, moet u een erkende elektricien vragen uw net aan de vereiste normen te laten voldoen voordat u apparaten aansluit.
- Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet meer gebruikt en wanneer u het schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat niet als:
 - het netsnoer defect of beschadigd is,
 - het apparaat op de grond is gevallen en zichtbare tekenen vertoont van beschadiging of niet goed werkt.In beide gevallen moet het apparaat naar het dichtstbijzijnde goedgekeurde servicecentrum worden gestuurd om eventuele risico's uit te sluiten. Raadpleeg de garantiedocumenten. Laat elke handeling, uitgezonderd de reiniging en het dagelijks onderhoud van het apparaat, aan een erkend servicecentrum over.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof onder.
- Laat het netsnoer niet in het bereik van kinderen hangen.
- Het snoer mag nooit dicht bij of in contact met de hete onderdelen van het apparaat komen, dicht bij een warmtebron komen of op een scherpe rand geplaatst worden.
- Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik.
- **Raak het kijkvenster niet aan tijdens en vlak na het gebruik. Het venster kan een hoge temperatuur bereiken.**
- Trek niet aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen een verlengsnoer dat in goede staat verkeert en voorzien is van een aardingsstekker, en zorg ervoor dat het snoer een doorsnede heeft die minimaal gelijk is aan die van het bij het product geleverde snoer.
- Plaats het apparaat niet op andere apparaten.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van brood en jam.
- Plaats geen papier, karton of plastic in het apparaat en leg er niets op.
- Als een onderdeel van het apparaat vlam vat, probeer het vuur dan niet met water te doven. Haal de stekker uit het stopcontact. Doof de vlammen met een vochtige doek. Gebruik voor uw eigen veiligheid alleen de accessoires en reserveonderdelen die voor uw apparaat zijn ontworpen.
- **Gebruik aan het einde van het programma altijd ovenwanten om het blik of hete onderdelen van het apparaat vast te pakken. Het apparaat en het accessoire voor stokbroden worden tijdens het gebruik zeer heet.**
- Blokkeer nooit de ventilatieopeningen.
- Wees zeer voorzichtig, er kan stoom vrijkomen wanneer u het deksel opent aan het einde van of tijdens het programma.
- Het geluidsdrukkniveau van dit apparaat is gemeten op 69 dBA (decibel A-weging)



Milieubescherming staat voorop!

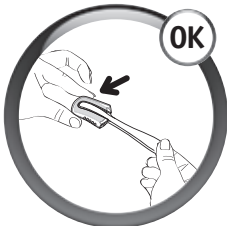
- ① Uw apparaat bevat waardevolle materialen die kunnen worden teruggewonnen of gerecycled.
- ➔ Breng het naar een lokaal afvalverzamelpunt.

3 VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK



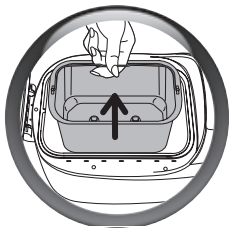
1. VERWIJDER DE VERPAKKING

- Haal het apparaat uit de verpakking. Bewaar uw garantiekaart en lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond. Verwijder de accessoires en eventuele stickers aan de binnen- of buitenkant van het apparaat.



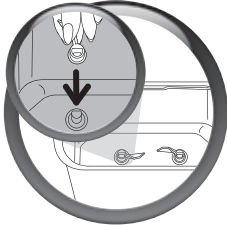
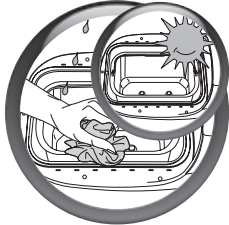
Waarschuwing

- Dit deegmesje is zeer scherp. Ga er voorzichtig mee om.



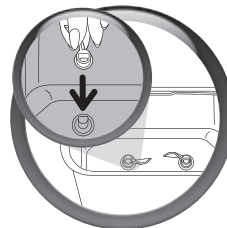
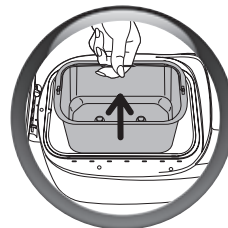
2. VÓÓR GEBRUIK VAN UW APPARAAT

- Verwijder de bakpan door de greep naar boven te trekken.



3. REINIGING VAN DE PAN

- Maak de pan schoon met een vochtige doek. Droog grondig. **Er kan een lichte geur vrijkomen wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt.**



4. VOEG DE INGREDIËNTEN TOE

- Verwijder de bakpan door de greep naar boven te trekken.
- Plaats daarna de mixers.



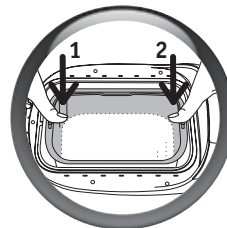
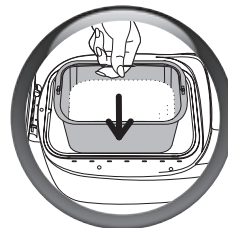
Het kneden gaat beter als de kneaders tegenover elkaar zijn geplaatst.



- Voeg de ingrediënten in deze volgorde toe:
 - Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk)
 - Zout
 - Suiker
 - Meel, eerste helft
 - Poedermelk
 - Specifieke vaste ingrediënten
 - Meel, tweede helft
 - Gist

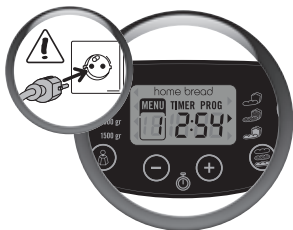
• Zorg ervoor dat u alle ingrediënten goed weegt.

- Voor meer informatie over uw broodmachine, raden we u aan het recept BASISBROOD voor uw eerste brood te proberen. Zie de instructies onder 'PROGRAMMA BASISBROOD' op pagina 286



5. BEGINNEN

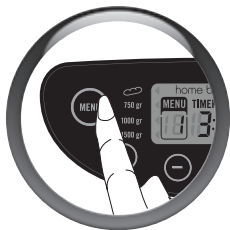
- Plaats het bakblik in het apparaat.
- Vervang de broodbak en druk aan de ene kant en vervolgens de andere kant om de aandrijving van de mixer te bevestigen en clip hem aan beide zijden vast.



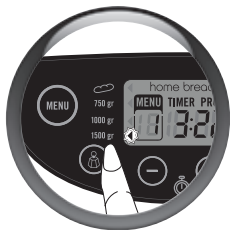
- Wikkel de kabel af en sluit deze aan op een geaard stopcontact.
- Na het akoestisch signaal worden standaard programma 1 en gemiddelde bruining weergegeven.

6. EEN PROGRAMMA KIEZEN

- Voor elk programma wordt een standaardinstelling weergegeven. U moet dus handmatig de gewenste instellingen kiezen.
- De keuze van een programma leidt tot een reeks stappen die automatisch na elkaar worden uitgevoerd.



- Druk op de toets 'menu' om te kiezen uit een aantal verschillende programma's. Druk achtereenvolgens op de toets 'menu' om de programma's 1 tot 19 te doorlopen.
- De tijd die overeenkomt met het gekozen programma wordt automatisch weergegeven.



7. HET BROODGEWICHT SELECTEREN

- Het broodgewicht is standaard ingesteld op 1000 g. Dit gewicht wordt ter informatie aangegeven.
- **Bekijk de details van het recept voor meer informatie.**
- **Het instellen van het gewicht is niet mogelijk voor de programma's 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

Voor de programma's 1 t/m 6 kunt u twee gewichten kiezen:

- Ongeveer 400 g voor 1 baksel (2 tot 4 individuele rollen), **het lampje licht op tegenover 750 g.**
- Ongeveer 800 g voor 2 bakfels (4 tot 8 individuele rollen), **het lampje licht op tegenover 1500 g.**
- Druk op de toets om het gekozen product in te stellen: 750 g, 1000 g of 1500 g. Het lampje tegenover de gekozen instelling gaat branden.



8. KIEZEN VAN DE KLEUR VAN DE KORST

- De kleur van de korst is standaard ingesteld op medium.
- Het bruiningsniveau is niet beschikbaar voor de programma's 16, 17, 19. Drie keuzes zijn mogelijk: LAAG/MEDIUM/HOOG.
- Als u de standaardinstelling wilt wijzigen, drukt u op de toets totdat het lampje voor de gewenste instelling gaat branden.



9. EEN PROGRAMMA STARTEN

- Druk op de toets om het gekozen programma te starten. Het lampje gaat branden en de 2 puntjes van de timer beginnen te knipperen. Het programma wordt gestart. De tijd die overeenkomt met het programma verschijnt. De opeenvolgende stappen volgen elkaar automatisch op.

10. HET PROGRAMMA VOOR DE VERTRAAGDE START GEBRUIKEN

- **U kunt het apparaat zo programmeren dat uw brood klaar is op het door u gekozen tijdstip, tot 15 uur van tevoren.**
Het timerprogramma is niet beschikbaar voor de programma's 7, 12, 15, 16, 17, 18 en 19.

Deze stap vindt plaats na de keuze van het programma, het bruiningsniveau en het gewicht.

De programmatijd wordt weergegeven. Bereken het tijdsverschil tussen het tijdstip waarop u het programma start en het tijdstip waarop u wilt dat de bereiding klaar is. De machine houdt automatisch rekening met de duur van de programmacycli. Gebruik de toetsen (+) en (-) om de berekende tijd weer te geven (+) omhoog en (-) omlaag. Snel indrukken zorgt voor stappen van 10 min. Langer ingedrukt houden geeft constant stappen van 10 min.

Voorbeeld 1: het is 20:00 uur en u wilt uw brood de volgende ochtend om 7:00 uur klaar hebben. Programmeer 11:00 uur met de toetsen (+) en (-). Druk op toets . Er klinkt een geluidssignaal.

PROG verschijnt op het display en de 2 punten op de timer knipperen. Het aftellen begint. Het controlelampje brandt.

Indien u een fout maakt of de tijdsinstelling wilt wijzigen, druk dan op toets en houd deze ingedrukt tot er een akoestisch signaal klinkt. De standaardtijd wordt weergegeven.

Start de bewerking opnieuw.

Voorbeeld 2: In het geval van het stokbroodprogramma 1 is dit om 8:00 uur en wilt u dat uw stokbroden om 19:00 uur klaar zijn. Programmeer 11 uur met de toetsen + en -. Druk op de START/STOP-knop. Er klinkt een geluidssignaal. PROG wordt weergegeven en de twee stippen op de timer knipperen. Het aftellen begint. Het controlelampje brandt. Als u een fout maakt of de tijdsinstelling wilt wijzigen, houdt u de knop ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt. De standaardtijd wordt weergegeven.

Start de bewerking opnieuw.

LET OP: U moet uw stokbroden 47 minuten voor het einde van de bereidingstijd in de juiste vorm brengen (bijvoorbeeld om 18:13) of, als u een dubbel baksel maakt, 2 x 47 minuten voor het einde van de bereidingstijd (dus om 17:26).

Voor bereidingstijden van andere individuele broodjesprogramma's, zie de tabel met bereidingstijden op p. 293.

De vormingstijden voor de afzonderlijke broodjesprogramma's worden niet meegenomen in de berekening van de uitgestelde starttijden.

Sommige ingrediënten kunnen bederven. Gebruik het tijdprogramma niet voor recepten met: verse melk, yoghurt, kaas of vers fruit.

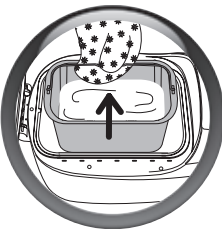
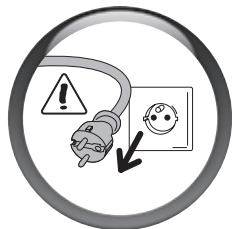
Bij een uitgestelde start wordt automatisch de stille modus geactiveerd.



11. EEN PROGRAMMA STOPPEN

Aan het einde van de cyclus stopt het programma automatisch en verschijnt er 0:00. Er klinken meerdere geluidsignalen en het controlelampje knippert.

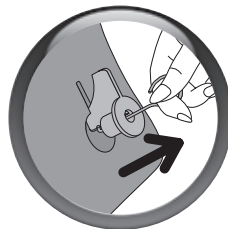
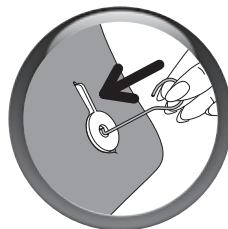
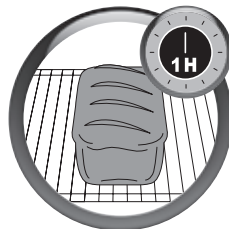
- Houd de toets 5 sec. ingedrukt om het programma tussentijds te stoppen of de uitgestelde start te annuleren.







12. BROOD UIT HET BLIK NEMEN



(Deze stap heeft geen betrekking op de 'afzonderlijke broden')

- Haal de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact aan het einde van de kook- of verwarmingscyclus.
- Verwijder de bakpan door de greep naar boven te trekken. Gebruik altijd ovenwanten, omdat de handgreep van het blik en de binnenkant van het deksel heet zijn.



- Draai het hete brood eruit en leg het minstens één uur op een rooster om af te koelen.
- Het is mogelijk dat de kneeders vast blijven zitten in het brood wanneer u ze er probeert uit te halen. Als dit het geval is, kunt u de haak als volgt gebruiken:
 - > Leg het nog warme brood na het keren op zijn kant en houd het met één ovenwant vast,
 - > met de andere hand steekt u de haak in de as van de kneder en trekt u er zachtjes aan om de kneder los te maken,
 - > herhaal dit voor de tweede kneder,
 - > zet het brood rechtop en daarna op een rooster om af te koelen.
- U mag geen metalen keukengerei gebruiken voor het uitdraaien van het brood om de anti-aanbaklaag van het blik niet te beschadigen.

ACCESSOIRES	BESCHIKBARE PROGRAMMA'S IN HET MENU	KENMERKEN
 BRODEN		
	U vindt de instructies over het vormen van uw brood bij uw broodbakmachine om u te helpen bij het maken van afzonderlijke broden die overeenkomen met de programma's 1 tot 6. Deze broden worden in verschillende fasen gemaakt en de bakcyclus vindt plaats nadat de broden zijn gevormd.	
	1. Hartig stokbroden en broodjes	Met het stokbroodprogramma kunt u uw eigen knapperige stokbroden en kleine broodjes maken.
	2. Italiaans brood	Met programma 2 maakt u het bekendste brood van Italië, met een zachte, luchtige kern, een uitstekende basis voor kleine sandwiches.
	3. Broodstengels	Met het grissini-programma kunt u deze zeer lange, dunne en droge broodstengels maken.
	4. Platbrood	Programma 4 is bedoeld voor het maken van knapperige en luchtige platte broden, zoals pide (Turkse pita), ideaal voor het maken van sandwiches.
	5. Hamburgerbroodjes	Programma 5 is ideaal voor acht kleine witte broodjes, rond en zacht met een luchtige textuur.
	6. Zoete stokbroden en broodjes	Met programma 6 maakt u kleine broodjes met een lichte consistentie, zoals Spaanse ensaimadas.
	7. Gebakken broodje	Programma 7 is bedoeld voor het opwarmen en bakken, in 10 tot 35 minuten, van alle broden die met de programma's 1 tot 6 zijn gemaakt. Instelbaar in series van vijf minuten. Bij gebruik van programma 7 mag de broodbakmachine niet zonder toezicht worden achtergelaten. Stop het programma handmatig door de toets  ingedrukt te houden om de cyclus voor het einde te stoppen. Programma 7 biedt slechts 2 bruiningsmogelijkheden: - Hoog: Voor hartige broodjes - Laag: Voor zoete broodjes U hoeft alleen maar de bereidingstijd te wijzigen om de kleur van de korst aan te passen.

ACCESSOIRES	BESCHIKBARE PROGRAMMA'S IN HET MENU	KENMERKEN
 TRADITIONEEL BROOD		
	8. Wit basisbrood	Met dit programma kunt u de meeste witbroodrecepten met tarwemeel maken.
	9. Frans brood	Programma 9 is voor traditionele Franse witbroodrecepten die luchtig zijn in het midden.
	10. Volkorenbrood	U selecteert programma 10 als u meel gebruikt voor volkorenbrood.
	11. Zoet brood	Programma 11 is geschikt voor recepten met meer vet en suiker. Als u kant-en-klare mengsel gebruikt voor het maken van brioches of melkbroden, mag u in totaal niet meer dan 1000 g deeg gebruiken.
	12. Supersnel witbrood	Programma 12 is specifiek voor het sodabroodrecept dat u vindt in het receptenboek dat bij het apparaat wordt geleverd. Het water voor dit recept mag maximaal 35°C zijn.
	13. Glutenvrij brood	Dit soort brood is geschikt voor mensen die gluten (coeliakie) in verschillende granen (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt, enz.) niet kunnen verteren. De bak moet altijd worden gereinigd, zodat er geen gevaar bestaat voor besmetting met ander meel. Bij een strikt glutenvrij dieet moet erop worden gelet dat de gebruikte gist ook glutenvrij is. Door de consistentie van glutenvrij meel mengt het minder goed. Daarom moet het deeg tijdens het kneden met een flexibele plastic spatel vanaf de randen naar binnen worden gevouwen. Glutenvrij brood heeft een dichtere consistentie en is lichter van kleur dan gewoon brood. Het enige gewicht dat voor dit programma beschikbaar is, is 1000 g.
	14. Brood zonder zout	Minder zout eten helpt bij het verminderen van risico's op cardiovasculaire problemen.
	15. Brood bakken	Met dit bakprogramma kunt u slechts 10 tot 70 minuten bakken. De tijd kunt u in groepen van tien minuten instellen, voor lichte, medium of donkere bruiningsniveaus. Het programma kan apart worden gekozen en gebruikt: A) in combinatie met het gerezendeegprogramma, B) om reeds gebakken en afgekoeld brood op te warmen of krokant te maken C) om een bakcyclus af te maken mocht er zich een langdurige stroomonderbreking voordoen. Dit programma kan niet worden gebruikt voor het bakken van afzonderlijke broden. Bij gebruik van programma 15 mag de broodbakmachine niet zonder toezicht worden achtergelaten. U moet het programma handmatig stoppen door de toets ingedrukt te houden om de cyclus voor het einde te stoppen.
	16. Brooddeeg	Het programma Zuurdeeg bakt niet. Het is een kneed- en rijpsprogramma voor alle zuurdeegsoorten, zoals pizzadeeg, broodjes en zoete broodjes.
	17. Pastadeeg	Programma 17 kneedt alleen. Het is voor ongedesemde pasta, zoals bijvoorbeeld noedels.
	18. Cake	Met programma 18 is het mogelijk gebak en cake te maken met bakpoeder. Voor dit programma is alleen het gewicht 1000g beschikbaar.
	19. Jam	Programma 19 kookt automatisch jam in de tank. Het fruit moet in grove stukken gesneden en ontpit zijn.



1. Wit basisbrood (programma 8)



tl> theelepel
el > eetlepel

● Kleur van de korst > Medium

● Gewicht > 1000 g

Ingrediënten

Olie > 2 el Poedermelk > 2,5 el
Water > 325 ml Witbroodmeel > 600 g
Zout > 2 tl Gist > 1,5 tl
Suiker > 2 el

BELANGRIJK Met hetzelfde principe kunt u ook andere traditionele broden maken: Stokbrood, bruinbrood, zoetbrood, sodabrood, glutenvrij brood, zoutvrij brood; daarvoor heeft u alleen maar met de menuknop het bijbehorende programma te kiezen.

2. Hartige stokbroden en broodjes (programma 1): voor 8 stokbroden



tl> theelepel
el > eetlepel

Ingrediënten

Water > 340 ml
Zout > 2 tl
T55-meel > 560 g
Droge gist > 2 tl

Toebehoren

1 bakschaal (5)
2 platen met antiaanbaklaag voor stokbroden (6)
1 kerver (8)
1 borstel (11)



Voeg één eetlepel olie toe aan uw recept om uw stokbroden nog zachter te maken. Als u meer kleur wilt geven aan uw stokbroden, voeg dan twee theelepels suiker toe aan uw ingrediënten.

1

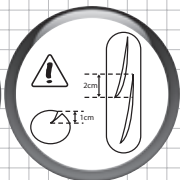
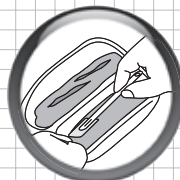
Beide fasen, het kneden en het rijzen van het deeg, vinden automatisch plaats en duren in totaal 1 uur en 10 minuten. (25 min. voor het kneden, gevolgd door 45 min. voor het rijzen van het deeg).

2

Start met het vorm van vier deegstukken en bedek de vier andere deegstukken met een doek of huishoudfolie.



U kunt de smaken variëren door uw brood te garneren. Daartoe maakt u de deegstukken vochtig en wentelt u ze in sesam- of maanzaad.



Voor het beste resultaat maakt u met een kartelmes of de bijgeleverde kerver een diagonaal sneetje van 1 cm in de stokbroden.



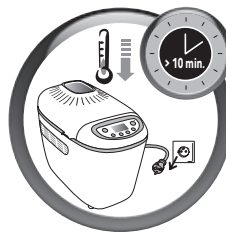
U kunt de presentatie van uw stokbroden variëren door sneetjes te maken in de lengte van het stokbrood.

3

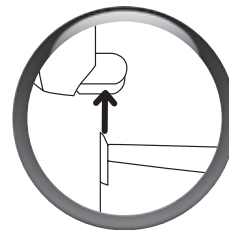
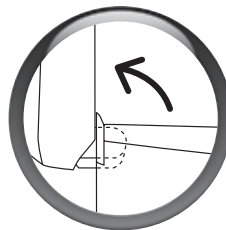
Bevochtig de bovenkant van de stokbroden met het bijgeleverde bakkwast en zorg ervoor dat er niet te veel water op de bakplaat met anti-aanbaklaag komt.

BELANGRIJK De sesam van de stokbroden moet aan de onderkant zijn

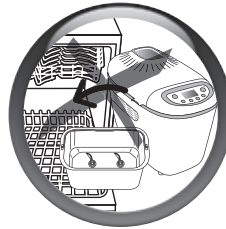
4 REINIGING EN ONDERHOUD



- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen met de deksel open.
- Verwijder de deksel, als u het product moet omkeren.
- Reinig de buitenkant en de binnenkant van het apparaat met een vochtige spons. Droog het voorzichtig.
- Was de tank, de kloppers, de bakplaat en de anti-aanbakplaten met heet zeepwater.
- Als de kneders in de mengkom blijven, laat u ze 5 tot 10 minuten weken.



- Verwijder indien nodig de deksel om het met heet water te reinigen.



- Was geen enkel onderdeel in een vaatwasmachine.
- Gebruik geen huishoudelijke schoonmaakmiddelen, schuurwagens of alcohol. Gebruik een zachte, vochtige doek.
- Dompel de behuizing van het apparaat of de deksel nooit onder in water.
- Bewaar de bakplaat en de anti-aanbakplaten niet in de broodbakmachine, aangezien dit krassen op de coating kan veroorzaken.

5 CYCLI

- In een tabel op blz. 292 - 293 - 294 worden de verschillende programmacycli uitvoeriger beschreven.

Kneden	> Pauze	> Rijssen	> Bakken	> Verwarmen
Om de structuur van het deeg te vormen zodat het beter kan rijzen.	Laat het deeg rusten om beter te kunnen kneden.	Tijd die de gist nodig heeft om het brood te laten rijzen en een aroma te ontwikkelen.	Transformeert het deeg tot brood en geeft het een gouden, knapperige korst.	Houdt het brood warm na het bakken. Wij raden echter aan het brood direct eruit te halen na het bakken.



Kneden:

Tijdens deze cyclus, met uitzondering van de programma's 7, 13, 15, 17 en 19, kunt u ingrediënten toevoegen: gedroogd fruit, olijven, spekjes, enz. Een reeks pieptonen geeft aan wanneer u ze kunt toevoegen. Doe er niet meer ingrediënten in dan in het recept staat aangegeven en zorg ervoor dat ze niet buiten de bakplaat of de kom vallen.

Terwijl de bovengenoemde programma's bezig zijn, drukt u eenmaal op de toets MENU om te weten te komen hoeveel tijd er nog over is tot het signaal 'ingrediënten toevoegen' klinkt. Voor de programma's 1 tot 6 drukt u tweemaal op de toets MENU om te weten hoeveel tijd er nog over is vóór het vormen van de broodjes.



Zie de samenvattende tabel van bereidingstijden hieronder en met name de kolom 'Tijd weergegeven bij het signaal voor ingrediënten'. Deze kolom geeft de tijd aan die op het scherm van uw apparaat wordt weergegeven wanneer de pieptonen te horen zijn. U hoeft alleen maar de tijd in de kolom 'tijd weergegeven bij het signaal voor ingrediënten' af te trekken van de totale baktijd om nauwkeuriger vast te stellen na hoeveel tijd de pieptonen te horen zullen zijn.

Bijv.: 'Tijd weergegeven bij het signaal voor ingrediënten' = 2:51 en 'Totale tijd' = 3:13, de ingrediënten kunnen na 22 min. worden toegevoegd.

Opwarmen: voor de programma's 1 tot 6 en 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 kunt u uw bereiding in het apparaat laten staan. Na het bakken volgt automatisch een opwarmcyclus van een uur.

De programma's 7, 15, 16, 17, 19 beschikken niet over de functie 'warm houden'.

Het display blijft tijdens de opwarmcyclus van een uur op 0:00 staan. Het controlelampje knippert. U hoort met regelmatige tussenpozen een pieptoon.

Aan het einde van de cyclus stopt het apparaat automatisch en laat het meerdere keren een pieptoon horen.

6 INGREDIËNTEN

Vet en olie: vetten maken het brood zachter en lekkerder smaken. Het blijft ook beter en langer houdbaar. Te veel vet vertraagt het rijzen. Als u boter gebruikt, zorg er dan voor dat ze koud is en slij deze in blokjes om ze gelijkmatig in de bereiding te verdelen. Voeg geen warme boter toe. Vermijd dat het vet in contact komt met de gist, want het vet zou de rehydratie van de gist kunnen verhinderen.

Eieren: eieren verrijken het deeg, verbeteren de kleur en bevorderen een goede ontwikkeling van de binnenkant. De recepten zijn berekend voor een middelgroot ei van 50 g; als de eieren groter zijn, moet u minder vloeistof toevoegen; als de eieren kleiner zijn, moet u iets meer vloeistof toevoegen.

Melk: u kunt verse melk (koud, tenzij anders vermeld in het recept) of poedermelk gebruiken. Melk heeft ook een emulgerende werking waardoor regelmatigere luchtcellen worden gevormd en de binnenkant van het brood er dus mooier uit komt te zien.

Water: water rehydrateert en activeert de gist. Het hydrateert ook het zetmeel in het meel en maakt de vorming van de binnenkant van het brood mogelijk. Water kan gedeeltelijk of volledig worden vervangen door melk of andere vloeistoffen. Temperatuur: zie de paragraaf 'Bereiding van recepten' (blz. 296).

Meel: het gewicht van het meel varieert aanzienlijk afhankelijk van de gebruikte meelsoort. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kunnen ook de bakresultaten van het brood variëren. Bewaar het meel in een luchtdichte verpakking, want het reageert op de omstandigheden van de omgeving en neemt vocht op of verliest het. Gebruik bij voorkeur 'sterk' meel, meel van 'broodbakwaliteit' of 'bakkersmeel' in plaats van standaard meel. Het toevoegen van haver, zemelen, tarwekiemen, rogge of zelfs hele korrels aan het brooddeeg zal een zwaarder brood geven dat minder gerezen is.

Het gebruik van T55-meel wordt aanbevolen, tenzij anders vermeld in de recepten. Bij gebruik van speciale mengsels van meel voor brood, brioche of melkbrood mag in totaal niet meer dan 1000 g deeg worden gebruikt. Zie de aanbevelingen van de fabrikant voor het gebruik van deze bereidingen. Ook het zeven van de meel beïnvloedt de resultaten: hoe luchtiger de meel is (d.w.z. als het een deel van de tarwekorrels bevat, zal het deeg minder rijzen en het boord zwaarder zijn).

Suiker: gebruik witte of bruine suiker of honing. Gebruik geen suikerklontjes. Suiker voedt de gist, geeft het brood een goede smaak en verbetert de bruining van de korst.

Zout: geeft het brood smaak en regelt de activiteit van de gist. Het mag niet gemengd worden met de gist. Dankzij het zout is het deeg stevig en compact en rijst het niet te snel. Het verbetert ook de structuur van het deeg.

Gist: bakkersgist is er in verschillende vormen: vers in kleine blokjes, gedroogde actieve gist voor rehydratie of droge gist. Gist wordt verkocht in supermarkten (bakkerij of op de koelafdeling), maar u kunt ook verse gist kopen in de bakkerij. Verse of droge gist moet rechtstreeks met de andere ingrediënten in de bakpan van uw machine worden gedaan. U kunt de verse gist echter met uw vingers breken om het over het mengsel te verdelen. Alleen droge gist (die in kleine bolletjes wordt geleverd) moet voor gebruik met een beetje warm water worden gemengd. De ideale temperatuur is ongeveer 35°C; beneden deze temperatuur is de gist minder effectief en boven deze temperatuur is er een grote kans dat ze niet haar activiteit verliest. Zorg ervoor dat u zich aan de aanbevolen doses houdt en denk eraan de hoeveelheden te vermengen (zie de onderstaande equivalentietabel).

Hoeveelheid/gewichtsverhouding tussen droge gist en verse gist:

Droge gist (cc)

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

Verse gist (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Toevoegingen (noten, olijven, chocoladestukjes, enz.): u kunt uw recepten aanpassen met alle extra ingrediënten die u maar wilt. Let echter wel op het volgende:

- > Luister naar het geluidssignaal voor het toevoegen van ingrediënten, vooral de meest broze
- > De meer vaste granen (zoals lijnzaad of sesam) kunnen vanaf het begin van het kneden worden toegevoegd om het gebruik van de machine te vergemakkelijken (bijv. uitgestelde start)
- > U vriest chocoladestukjes in zodat ze beter bestand zijn tegen het kneden.
- > Zeer natte of zeer vette ingrediënten moeten goed worden uitgelekt (bijv. olijven of spek), gedroogd op keukenpapier en licht bedekt met meel voor een betere verwerking en gladheid
- > Ingrediënten mogen niet worden verwerkt in hoeveelheden die te groot zijn om de juiste ontwikkeling van het deeg te kunnen verstoren. Houd de hoeveelheden aan die in de recepten zijn aangegeven
- > Er vallen geen toevoegingen buiten de pan.

PROG.	GEWICHT (g)	BRUINEN	TOTALE TIJD (uur)	VOORBEREIDINGSTIJD	VORMEN	BAKKEN 1e BAKSEL (uur)	BAKKEN 2e BAKSEL (uur)	TIJD WEERGEGEVEN OP PIEPTOON (uur)	WARM HOUDEN (uur)	
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00	
	1500**		02:53				00:47	02:26		
	750*	2	02:11				-	01:44		
	1500**		03:03				00:52	02:36		
	750*		3				02:16	-		01:49
1500**	03:13	00:57		02:46						
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00	
	1500**		02:25				00:35	02:02		
	750*	2	01:55				-	01:32		
	1500**		02:35				00:40	00:40		02:12
	750*		3				02:00	-		01:37
1500**	02:45	00:45		00:45	02:22					
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00	
	1500**		02:29				00:37	02:01		
	750*	2	02:02				-	01:34		
	1500**		02:44				00:42	00:42		02:16
	750*		3				02:07	-		01:39
1500**	02:54	00:47		00:47	02:26					
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00	
	1500**		01:31				00:28	00:28		01:13
	750*	2	01:08				-	00:50		
	1500**		01:41				00:33	00:33		01:23
	750*		3				01:13	-		00:55
1500**	01:51	00:38		00:38	01:33					

- 1 LAAG
- 2 GEMIDDELD
- 3 HOOG

Opmerking: de totale tijd is exclusief de tijd om warm te houden.

750* = ca. 400 g (zie blz. 283) 1500** = ca. 800 g (zie blz. 283)

PROG.	GEWICHT (g)	BRUINEN	TOTALE TIJD (uur)	VOORBEREIDINGSTIJD	VORMEN	BAKKEN 1e BAKSEL (uur)	BAKKEN 2e BAKSEL (uur)	TIJD WEERGEGEVEN OP PIEPTOON (uur)	WARM HOUDEN (uur)	
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00	
	1500**		02:43				00:39	02:15		
	750*	2	02:09				-	01:41		
	1500**		02:53				00:44	00:44		02:25
	750*		3				02:14	-		01:46
1500**	03:03	00:49		00:49	02:35					
6	750*	1	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00	
	1500**		03:03				00:52	00:52		02:36
	750*	2	02:16				-	01:49		
	1500**		03:13				00:57	00:57		02:46
	750*		3				02:21	-		01:54
1500**	03:23	01:02		-	02:56					

PROG.	GEWICHT (g)	BRUINEN	TOTALE TIJD (uur)	VOORBEREIDINGSTIJD	DEEGVOORBEREIDINGSTIJD (kneden-rusten-rijzen)	BAKKEN	WARM HOUDEN (uur)	
7	-	1 3	van 0:10 tot 0:40	-				
8	750 g	1 2 3	02:56	01:25		00:55	02:22	01:00
	1000 g		03:07			01:00	02:27	
	1500 g		03:06			01:05	02:32	
9	750 g	1 2 3	03:04	02:04		01:00	02:37	01:00
	1000 g		03:09			01:05	02:42	
	1500 g		03:14			01:10	02:47	
10	750 g	1 2 3	03:09	02:09		01:00	02:42	01:00
	1000 g		03:14			01:05	02:47	
	1500 g		03:19			01:10	02:52	
11	750 g	1 2 3	03:27	02:37		00:50	02:54	01:00
	1000 g		03:32			00:55	02:59	
	1500 g		03:37			01:00	03:04	

PROG.	GEWICHT (g)	BRUIJEN	TOTALE TIJD (uur)	VOORBEREIDINGSTIJD	DEEGVOORBEREIDINGSTIJD (kneeden-rusten-rijzen)	BAKKEN	WARM HOUDEN (uur)
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1	02:15	01:15	01:00	-	01:00
		2					
		3					
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1	0:10 ▼ 01:10	-	van 0:10 tot 1:10, step 10 min	/	/
	/	2				/	
	/	3				/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7 PRAKTISCH ADVIES

1. Bereiding van de recepten

- Alle gebruikte ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn (tenzij anders aangegeven) en moeten nauwkeurig worden afgewogen.
- Meet vloeistoffen af met de bijgeleverde maatbeker. Meet vloeistoffen af met de bijgeleverde maatbeker. Gebruik de bijgeleverde dubbele doseerder om theelepels af te meten aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant. Alle lepelmaten zijn waterpas en niet opgehoopt. Onjuiste metingen geven slechte resultaten.**
- Volg de bereidingsvolgorde.
 - > Vloeistoffen (boter, olie, eieren, water, melk) > Melkpoeder
 - > Zout > Specifieke vaste ingrediënten
 - > Suiker > Meel, tweede helft
 - > Meel, eerste helft > Gist
- Het is belangrijk de hoeveelheid meel nauwkeurig af te meten. Daarom moet u het meel afwegen met behulp van een keukenweegschaal. Gebruik pakjes gedroogde gist in vlokken (in het VK verkocht als Easy Bake of Fast Action Yeast). Tenzij anders vermeld in het recept, mag u geen bakpoeder gebruiken. Zodra een pakje gist is geopend, moet het worden verzegeld, opgeborgen op een koele plek en gebruikt binnen 48 uur.
- Wij raden u aan alle ingrediënten bij het begin in het bakblik te doen en het deksel tijdens het gebruik niet te openen (tenzij anders aangegeven) om het rijzen van het deeg niet te bederven. Volg zorgvuldig de volgorde van de ingrediënten en de hoeveelheden zoals aangegeven in de recepten. Voeg eerst de vloeistoffen en dan de vaste stoffen toe. **Gist mag niet in contact komen met vloeistoffen, suiker of zout.**
- De bereiding van brood is zeer gevoelig voor temperatuur- en vochtigheidsomstandigheden.** Gebruik bij grote hitte koudere vloeistoffen dan gebruikelijk. Het kan in het geval van kou ook nodig zijn dat het water of de melk op te warmen (nooit meer dan 35°C). Voor de beste resultaten raden wij u aan een algemene temperatuur van 60°C aan te houden (temperatuur van het water + temperatuur van het meel + omgevingstemperatuur). Bijvoorbeeld: als de omgevingstemperatuur in uw huis 19°C is, zorg er dan voor dat de meeltemperatuur 19°C is en de watertemperatuur 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- Het kan soms ook nuttig zijn om de toestand van het deeg tijdens de tweede kneedbeurt te controleren:** het moet een gelijkmatige bal zijn die gemakkelijk loskomt van de zijkanten van de pan.
 - > als niet alle meel in het deeg is gemengd, voegt u een beetje meer water toe,
 - > als het deeg te nat is en aan de zijkanten kleeft, moet u misschien een beetje meel toevoegen.
 Dergelijke correcties moeten zeer geleidelijk worden uitgevoerd (niet meer dan 1 el per keer) en wacht om te zien of er verbetering optreedt voordat u verder gaat.
- Een veelgemaakte fout is de veronderstelling dat het brood door meer gist meer zal rijzen.** Te veel gist maakt de structuur van het brood kwetsbaarder en het zal tijdens het bakken veel rijzen en dan weer inzakken. U kunt de toestand van het deeg vaststellen voor het bakken door het zachtjes met de vingertoppen aan te raken: het deeg moet een beetje bestendig zijn en de vingerafdruk moet na een korte tijd weer verdwijnen.
- Bewerk het deeg bij het vormen niet te lang, want dan krijgt u na het bakken misschien niet het verwachte resultaat.

2. Gebruik van uw broodbakmachine

- Als de stroom uitvalt:** als tijdens de cyclus het programma wordt onderbroken door een stroomonderbreking of een verkeerde bediening, heeft de machine een beschermingstijd van zeven minuten waarin de instellingen worden opgeslagen. De cyclus begint opnieuw vanaf het moment waarop deze is gestopt. Na die tijd gaan de instellingen verloren.
- Indien u toch twee broden na elkaar bakt met het traditionele broodprogramma,** moet u 1 uur wachten voordat u met het tweede brood begint. Anders wordt de foutcode E01 weergegeven (behalve voor de programma's 7 en 15).

8 VOORBEREIDING EN PRODUCTIE VAN INDIVIDUELE BRODEN (programma's 1 à 7)

Voor het maken van dit brood heeft u al het toebehoor nodig dat bestemd is voor deze functie: 1 stokbroodbakstandaard (5), 2 anti-aanbakplaten voor het bakken van stokbrood (6-7), 1 kerver (8) en 1 bakkwast (11).

1. Kneden en rijzen van het deeg



- Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact.
- Na het akoestische signaal wordt standaard programma 1 weergegeven.
- Kies het bruiningsniveau.
- Wij raden u af om slechts één baksel te bakken, omdat het resultaat dan te doorbakken is.
- Indien u kiest voor twee bakfels, is het aan te raden om al uw broodjes te vormen en de helft in de koelkast te bewaren voor het tweede baksel.
- Druk op de toets . Het controlelampje brandt en de twee puntjes van de timer knipperen. Het kneden van het deeg begint, gevolgd door het rijzen van het deeg.



Opmerkingen:

- Tijdens de kneedfase is het normaal dat sommige delen niet goed zijn gemengd.
- Wanneer de bereiding is voltooid, schakelt de broodbakmachine over op stand-by. Verschillende akoestische signalen geven aan wanneer het deeg gekneed en gerezen is en ook het controlelampje knippert. Het controlelampje voor het vormen van de afzonderlijke broodjes brandt.

Na het kneden en rijzen van het deeg, moet u het deeg binnen een uur na het horen van de pieptonen gebruiken. Daarna wordt de machine gereset en stopt het programma. In dat geval raden wij u aan programma 7 te gebruiken, dat het programma is voor het bakken van afzonderlijke broden.

2. Voorbeeld van het bereiden en bakken van stokbroden

U kunt de bijgeleverde gids voor het vormen van stokbroden raadplegen om u bij deze stappen te helpen. Wij laten u zien wat een bakker doet, maar na een paar keer pogingen, kunt u zelf uw eigen vormen creëren. Wat u ook doet, het resultaat is gegarandeerd.



- Haal de plan uit het apparaat.
- Voorzie het oppervlak van een laagje meel.
- Neem het deeg uit de pan en leg het op het oppervlak.
- Vorm het deeg tot een bal en verdeel het met een mes in vier stukken.
- Op deze manier hebt u vier stukken van gelijk gewicht die u moet vormen tot stokbroden.

Voor lichtere stokbroden laat u de deegstukken tien minuten rusten voordat u ze vormt.

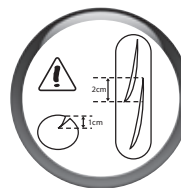
De lengte van het stokbrood moet gelijk zijn aan de grootte van de anti-aanbakplaat (ongeveer achttien cm).

U kunt de smaken variëren door ingrediënten aan uw broodjes toe te voegen. Hiertoe moet u de deegstukken natmaken en ze daarna in sesam- of maanzaad wentelen.



- Nadat u de stokbroden hebt bereid, legt u ze op de anti-aanbakplaten.

De naad van de stokbroden moet aan de onderkant zitten.



- Voor het beste resultaat snijdt u de bovenkant van de stokbroden diagonaal in met een kartelmes of met de bijgeleverde kerver, zodat u een opening van 1 cm krijgt.

U kunt de presentatie van uw stokbrood variëren en sneetjes maken met een schaar over de lengte van het stokbrood.

- Maak de bovenkant van de stokbroden goed vochtig met het bijgeleverde bakkwastje en zorg ervoor dat er geen water op de anti-aanbakplaten blijft liggen.
- Plaats de twee anti-aanbakplaten met de stokbroden op de bijgeleverde stokbrodenstandaard.
- Plaats de stokbrodenstandaard in uw broodbakmachine in plaats van de plan.
- Druk nogmaals op de toets om het programma opnieuw te starten en te beginnen met het bakken van uw stokbroden.

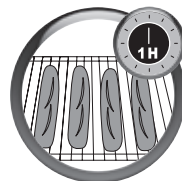
Aan het einde van de bakcyclus hebt u twee opties:

bij het bakken van vier stokbroden

- Haal de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact. Verwijder de stokbrood-steun.
- Gebruik altijd ovenwanten want de standaard is zeer heet.
- Haal de stokbroden van de anti-aanbakplaten en laat ze afkoelen op een rooster.

bij het bakken van acht stokbroden (2x4)

- Verwijder de stokbrood-steun. Gebruik altijd ovenwanten want de standaard is zeer heet.
- Haal de stokbroden van de anti-aanbakplaten en laat ze afkoelen op een rooster.



- Haal de andere vier stokbroden uit de koelkast (reeds ingesneden en bevochtigd).
- Leg ze op de platen (pas op dat u zichzelf niet brandt).
- Zet de standaard in de machine en druk nogmaals op .
- Aan het einde van de baktijd kunt u de stekker uit het stopcontact halen.
- Haal de stokbroden van de anti-aanbakplaten en laat ze afkoelen op een rooster.

3. Individuele broodjes bereiden en bakken



Raadpleeg het bijgeleverde receptenboekje om u te helpen bij het uitvoeren van de stappen.

GIDS VOOR HET VERBETEREN VAN UW TRADITIONELE BROODRECEPTEN




Is het brood niet zo geworden als gehoopt? Met deze tabel kunt u de zaken verbeteren	RESULTATEN					
	Te hoog gerezen brood	Ingezakt brood na te hoog gerezen te zijn	Onvoldoende gerezen brood	Te lichte korst	Bruine zijden maar het brood is niet voldoende gaar	Meel aan de zijkanen en bovenop
MOGELIJKE OORZAKEN						
Tijdens het bakken is de toets ingedrukt				●		
Niet genoeg meel		●				
Teveel meel			●			●
Niet genoeg gist			●			
Teveel gist		●		●		
Niet genoeg water			●			●
Teveel water		●			●	
Niet genoeg suiker			●			
Meel van slechte kwaliteit			●	●		
De verhouding van de ingrediënten is niet goed (te grote hoeveelheid)	●					
Het water is te warm		●				
Het water is te koud			●			
Onjuist programma			●	●		

GIDS VOOR HET VERBETEREN VAN UW TRADITIONELE BROODRECEPTEN

Is het brood niet zo geworden als gehoopt? Met deze tabel kunt u de zaken verbeteren	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het deeg is niet overal even breed.	De vorm van de oorspronkelijke rechthoek is niet normaal of heeft niet dezelfde dikte.	Rol zo nodig met de deegrol naar buiten.
Het deeg is kleverig; het is moeilijk om de broodjes vorm te geven.	Er zit te veel water in de bereiding.	Verminder de hoeveelheid water.
	Het water is bij de bereiding toegevoegd bij een te hoge temperatuur.	Zorg dat er wat meel aan uw handen kleef, maar laat het, indien mogelijk, niet in contact komen met het deeg of het oppervlak, en ga door met het maken van de broodjes.
Het deeg scheurt.	De meel bevat niet voldoende gluten.	Gebruik patentmeel (T 45).
	Het deeg is niet voldoende flexibel.	Laat het tien minuten rusten voordat u het brood gaat vormen.
	De vormen zijn onregelmatig.	Zorg dat de stukken deeg allemaal dezelfde grootte en hetzelfde gewicht hebben.
Het deeg is compact/het deeg is moeilijk te vormen.	Het recept heeft meer water nodig.	Controleer het recept of voeg water toe als het meel niet voldoende absorberend is.
	Er zit te veel meel in de bereiding.	Maak vooraf een ruwe vorm en laat het rusten voordat u de vorm afmaakt. Voeg een beetje water toe aan het begin van het kneden.
	Het deeg is te bewerkt.	Laat tien minuten staan voordat u het brood gaat vormen. Bestrooi zo weinig mogelijk meel op het oppervlak. Vorm het deeg zo min mogelijk. Vorm het deeg in twee fasen met een pauze van vijf minuten ertussen.
De broodjes raken elkaar en zijn niet doorbakken.	Verkeerde positionering van de platen.	Zorg voor voldoende ruimte op de platen om de stukken deeg te verdelen.
	Het deeg is te vloeibaar.	Vul de juiste hoeveelheid vloeistof bij. De recepten zijn bedoeld voor eieren van 50 g. Als de eieren groter zijn, verminder dan de hoeveelheid water.

Is het brood niet zo geworden als gehoopt? Met deze tabel kunt u de zaken verbeteren	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De broodjes zitten vast aan de platen en zijn verbrand.	Te veel bruiningsmiddel.	Kies een lager bruiningsniveau. Laat het bruiningsmiddel niet op de plaat lopen.
	De deegstukken zijn te nat.	Verwijder het overtollige water dat met de bakkwast is aangebracht.
	De steunplaten zijn te kleverig.	Smeer de steunplaten licht in met olie voordat u de deegstukken erop plaatst.
De broodjes zijn niet bruin genoeg.	U bent vergeten uw deegstukken nat te maken met de bakkwast voordat u ze in de oven doet.	Wees de volgende keer dat u brood maakt voorzichtiger.
	U hebt te veel meel gebruikt op de broodjes tijdens het vormen.	Bestrijk ze goed met water met de bakkwast voordat u ze in de oven doet.
	De omgevingstemperatuur is hoog (meer dan 30°C).	Gebruik kouder water (tussen 10 en 15°C) en/of een beetje minder gist.
De broodjes zijn niet voldoende gerezen.	U bent vergeten (niet genoeg) gist aan het recept toe te voegen.	Volg de instructies in het recept.
	Uw gist is mogelijk over de datum.	Selecteer de beste houdbaarheidsdatum.
	Uw recept had meer water nodig.	Controleer het recept of voeg water toe als het meel te absorberend is.
	De broodjes zijn te veel bewerkt tijdens het vormen.	Bewerk het deeg zo min mogelijk tijdens het vormen.
	Deeg is te veel bewerkt.	
De broodjes zijn te veel gerezen.	Te veel gist.	Voeg minder gist toe.
	Te veel gerezen.	Maak de broodjes wat platter nadat ze op de platen zijn geplaatst.
De sneetjes in het deeg zijn niet open.	Het deeg is kleverig; u hebt te veel water aan het recept toegevoegd.	Begin opnieuw met het vormen van de broodjes en laat een kleine hoeveelheid meel aan uw handen kleven, maar laat het niet in aanraking komen met het deeg of het oppervlak, indien mogelijk.
	Het mes is niet scherp genoeg.	Gebruik het meegeleverde mes of ander zeer scherp kartelmes.
	Uw insnijdingen zijn niet diep genoeg.	Snij in een snelle, rechte beweging.
De insnijdingen hebben de neiging om dicht te klappen of gaan niet open tijdens het bakken.	Het deeg was te kleverig; U hebt te veel water aan het recept toegevoegd.	Controleer het recept of voeg meer toe als deze het water niet genoeg absorbeert.
	Het oppervlak van het deeg is niet strak genoeg gespannen tijdens het vormen.	Begin opnieuw en trek meer aan het deeg als u het om de duim rolt.
Het deeg scheurt langs de randen tijdens het bakken.	De insnijding op het deegdeel is niet diep genoeg.	Zie pagina 288 voor de ideale vorm van de insnijdingen.

9 PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De kneaders blijven vastzitten in de broodbak.	• Laat het weken voordat u de kneaders verwijdert.
De kneaders blijven vastzitten in het brood.	• Gebruik het accessoire om het brood uit het apparaat te halen (pagina 284).
Na op  te hebben gedrukt, gebeurt er niets.	• De machine is te heet. Wacht 1 uur tussen 2 cycli (foutcode E01). • Er is een vertraagde start geprogrammeerd.
Nadat u op  hebt gedrukt, is de motor ingeschakeld, maar wordt er niet gekneet.	• De plan is niet goed geplaatst. • De kneder ontbreekt of is niet goed geplaatst.
Na een vertraagde start is het brood niet genoeg gerezen of gebeurt er niets.	• U bent vergeten op  te drukken na het programmeren. • De gist is met zout en/of water in contact gekomen. • Kneder ontbreekt.
Brandlucht.	• Een deel van de ingrediënten is naast de plan gevallen: Laat het apparaat afkoelen en maak de binnenkant van het apparaat schoon met een vochtige spons zonder reinigingsproducten. • Teveel ingrediënten tijdens de bereiding: De hoeveelheid ingrediënten is te hoog, met name de vloeistoffen. Houd u aan de in het recept aangegeven verhoudingen.

10 GARANTIE

- Dit product is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Bij commercieel gebruik, onjuist gebruik of het niet naleven van de instructies aanvaardt de fabrikant geen verantwoordelijkheid en is de garantie niet geldig.
- Lees zorgvuldig de instructies voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt: ieder gebruik dat niet in overeenstemming is met deze gebruiksaanwijzing ontslaat Tefal van iedere aansprakelijkheid.

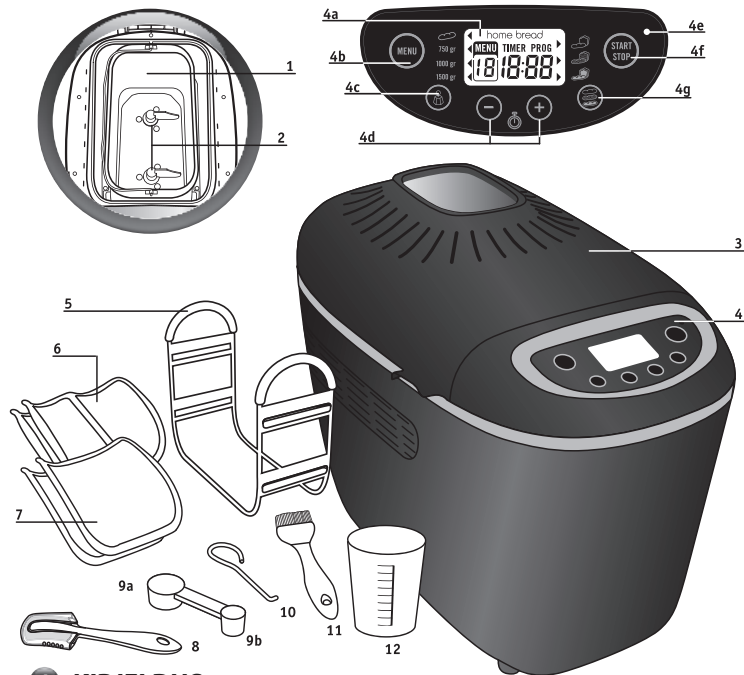
11 MILIEU

- In overeenstemming met de geldende voorschriften moet het apparaat onbruikbaar worden gemaakt voordat u het weggooit als u het niet meer nodig hebt (door de stekker uit het stopcontact te halen en de stroomkabel af te knippen).

EESTI

1	KIRJELDUS	415
2	OHUTUSJUHISED	416
3	ENNE ESIMEST KASUTUST	420
4	PUHASTAMINE JA HOOLDUS	429
5	TSÜKLID	430
6	KOOSTISOSAD	431
7	PRAKTILISED NÕUANDED	435
8	ÜSIKUTE PÄTSIDE ETTEVALMISTAMINE JA VALMISTAMINE	436
9	TEHNILISTE VEAPARANDUSTE JUHEND	441
10	GARANTII	441
11	KESKKOND	441

leht



1 KIRJELDUS

1. Leiva-/saiavorm
 2. Segamislabad
 3. Aknaga kaas
 4. Juhtpaneel
 - a. Ekraan
 - a1. Kukli vormimise näit
 - a2. Programmi kuva
 - a3. Kaalunäit
 - a4. Kooriku värv
 - a5. Viitstart
 - a6. Taimeriku kuva
 - b. Programmide valik
 - c. Kaalu valik
 - d. Nupud viitstarti ja programmide 7 ja 15 aja seadistamiseks
 - e. Töörežiimi indikaatorituli
 - f. Toitenupp
 - g. Pruunistasastme valimine
 5. Küpsetusalus
 6. 2 mitterakkuvat baguette'i küpsetamise alus
 7. 2 mitterakkuvat alust üksikute pätside jaoks
- Tarvikud:**
8. Lõikur
 9. a. Supilusika mõõdik = sl
b. Teelusika mõõdik = tl
 10. Konks segamislabade väljatõstmiseks
 11. Pintsel
 12. Mõõtetopsik



2 OHUTUSJUHISED

OLULISED KAITSEMEETMED

- Seda seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
- Käesolev seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks. Seade pole ette nähtud kasutamiseks ja garantii ei kehti järgmistes rakendustes:
 - töötajate köögid kaupluses, kontoris või muus töökeskkonnas;
 - talumajad;
 - kasutamine klientide poolt hotellides, motellides ja muudes majutuskeskkondades;
 - kodumajutuse keskkonnad.
- Seda seadet ei tohi kasutada piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud (sh lapsed) ega seadme kasutamise kogemuse ja teadmisteta isikud, välja arvatud juhul, kui nende üle teostab järelevalvet ja annab seadme kasutamise kohta juhiseid nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu.
Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kui toitejuhe on saanud kahju, tuleb see lasta ohu ennetamiseks vahetada välja tootjal, tema hooldusesinduses või muu sarnasel pädeval isikul.
- Seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või

vaimsete võimete või väheste kogemuste või teadmistega isikud, kui neile tehakse järelevalvet või antakse seadme ohutu kasutamise kohta juhiseid ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8-aastased lapsed võivad seadet kasutada ainult pädeva täiskasvanu pideva järelevalve all. Vähemalt 8-aastased lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada, kui nad teevad seda täiskasvanu järelevalve all.

Hoidke seadet ja juheta alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

- See seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodus siseruumis, mis asub merepinnast kuni 4000 m kõrgusel.
- Ettevaatust: seadme vale kasutusega kaasneb vigastuste oht.
- Ettevaatust: kütteelemendi pind on pärast kasutamist soe.
- Seadet ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge ületage retseptides esitatud koguseid.

Saia-/leivavormis

- ei tohi olla rohkem kui 1500 g tainast,
- ei tohi olla rohkem kui 930 g jahu ja 15 g pärimi.

Baguette'i küpsetamise alusel

- ei tohi küpsetada korraga rohkem kui 450 g tainast,
- ei tohi ühel küpsetuskorral kasutada rohkem kui 280 g jahu ja 6 g pärimi.
- Kasutage toiduga kokku puutuvate osade puhastamiseks lappi või märga käsna.

- Lugege kasutusjuhendit enne seadme esimest kasutust hoolikalt. Tootja ei vastuta seadme vale kasutuse korral.
- Teie ohutuse tagamiseks vastab seade kehtivatele standarditele ja eeskirjadele (madalpingeseadmeid, elektromagnetilist ühilduvust, toiduga kokkupuutuvaid materjale, keskkonda jms puudutavad direktiivid).
- Kasutage tasasel, stabiilsel kuumuskindlal tööpinna, kus see ei saa veega kokku puutuda. Ärge kasutage sisseehitatud köögialkoovi all.
- Veenduge, et selle kasutatav võimsus vastab teie elektrivarustusüsteemile. Mis tahes ühendusviga tühistab garantii.
- Seade peab olema ühendatud maandatud pistikupessa, vastasel juhul on oht saada elektrilööki, mis võib põhjustada tõsiseid vigastusi. Enda turvalisuse huvides peate veenduma, et teie maandus vastab teie riigis kehtivatele elektrisüsteemi paigaldamise standarditele. Kui teie elektrisüsteem pole maandatud, peate enne seadmete ühendamist paluma volitatud elektrikul süsteem nõutavate standarditega vastavusse viia.
- Seade on mõeldud ainult kodukasutuseks.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui olete kasutamise lõpetanud või puhastate seda.
- Ärge kasutage seadet, kui
 - toitejuhe on defektnine või kahjustunud,
 - seade on kukkunud maha ja sellel on nähtavad kahjustused või see ei tööta korralikult.
 Mõlemal juhul tuleb seade viia lähimasse volitatud teeninduskeskusesse, et ohud kõrvaldada. Lugege garantiidokumente. Kõik toimingud peale puhastamise ja igapäevase hoolduse tuleb lasta teha volitatud teeninduskeskusel.
- Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge jätke toitejuhet laste haardeulatusse.
- Toitejuhe ei tohi olla seadme kuumade osade või kuumusallikate läheduses ega nendega kontaktis, samuti ei tohi see rippuda üle teravate servade.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.
- **Ärge katsuge vaateakent töö ajal ega vahetult pärast seda. Aken võib muutuda väga kuumaks.**
- Ärge tõmmake seadet vooluvõrgust eemaldamisel toitejuhtmetest.
- Kasutage heas korras ja maanduspistikuga pikendusjuhet ning veenduge, et pliitraadi ristlõige oleks vähemalt võrdne tootega kaasasoleva ristlõikega.
- Ärge asetage seadet teiste seadmete peale.
- Ärge kasutage seadet kütteilikana.
- Ärge kasutage seadet muude valmististe kui leiva/saia ja moosi valmistamiseks.
- Ärge pange seadmesse paberit, pappi ega plastikut ning ärge asetage midagi selle peale.
- Kui mis tahes seadme osa peaks süttima, siis ärge proovige seda veega kustutada. Lahutage seade vooluvõrgust. Summutage leegid niiske lapiga. Ohutuse tagamiseks kasutage ainult seadme jaoks loodud tarvikuid ja varuosi.
- **Programmi lõppedes kasutage vormi või seadme kuumade osade käsitsemiseks alati pajakindaid. Seade ja baguette'i tarvik muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.**
- Ärge blokeerige õhuavasid.
- Olge väga ettevaatlik, sest programmi lõppedes kaane avamisel võib välja tulla auru.
- Seadme helirõhutasemeks on mõõdetud 69 dBA (detsibell A-mõõtmine).



■ Keskkonnakaitse ennekõike!

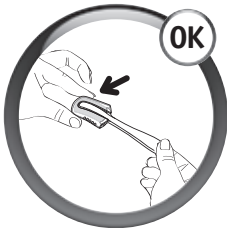
- ① Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.
- ➔ Viige see kohalikku jäätmekäitluskeskusesse.

3 ENNE SEADME ESIMEST KASUTUST



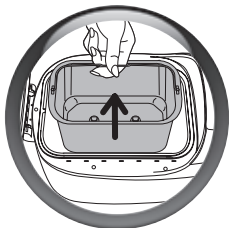
1. EEMALDAGE PAKEND

- Võtke seade pakendist välja. Hoidke alles garantiikaart ja enne seadme esimest kasutust lugege hoolikalt kasutusjuhiseid.
- Paigaldage seade stabiilsele pinnale. Eemaldage tarvikud ja seadme sees või väljas asuvad kleepsud.



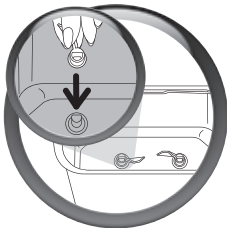
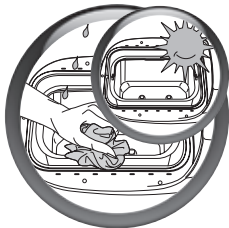
Hoiatus

- Märgistamistöõriist on väga terav. Olge selle kasutamisel ettevaatlik.



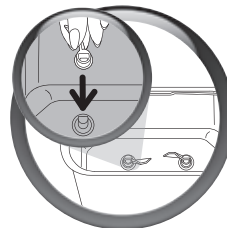
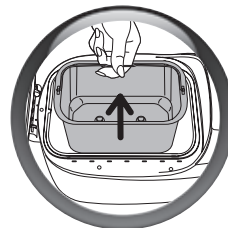
2. ENNE SEADME KASUTAMIST

- Eemaldage küpsetusvorm, tõmmates käepidet üles.



3. VORMI PUHASTAMINE

- Puhastage seadme vormi niiske lapiga. Kuivatage põhjalikult. **Esimesel kasutamisel võib tekkida kerge lõhn.**

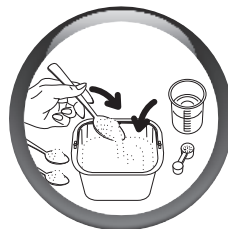


4. LISAGE KOOSTISOSAD

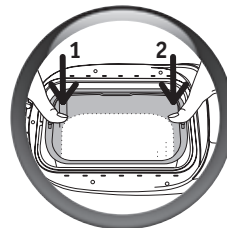
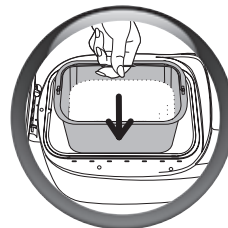
- Eemaldage küpsetusvorm, tõmmates käepidet üles.
- Seejärel paigaldage segamislabad.



Segamine toimub paremini, kui segamislabad asuvad üksteisega vastamisi.

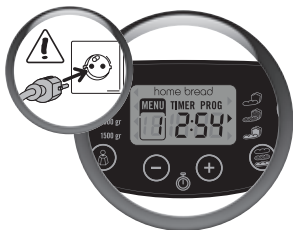


- Lisage koostisosad järgmises järjekorras:
 - Vedelikud (või, õli, munad, vesi, piim)
 - Sool
 - Suhkur
 - Jahu, esimene osa
 - Piimapulber
 - Spetsiaalsed tahked koostisosad
 - Jahu, teine osa
 - Pärm
- **Veenduge, et kõik koostisosad oleksid täpselt kaalutud.**
- Leivaküpsetaja tundma õppimiseks soovitame esimesel korral kasutada TAVALISE SAIA retsepti. Lugege „TAVALISE SAIA PROGRAMMI“ juhiseid leheküljel 286.



5. KÄIVITAMINE

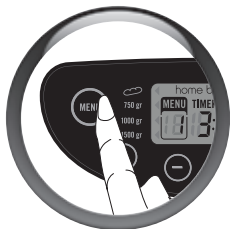
- Asetage leiva-/saiavorm leivaküpsetajasse.
- Asetage leiva-/saiaaunum, vajutage segamislabade ajamite ühendamiseks ühele ja teisele küljele ja klõpsake anum mõlemal küljel sisse.



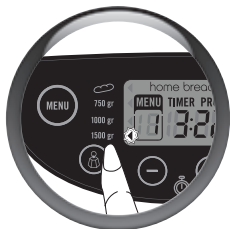
- Kerige juhe lahti ja ühendage see maandatud elektripesaga.
- Pärast helisignaali kuvatakse vaikimisi programm 1 ja keskmine pruunistusaste.

6. VALIGE PROGRAMM


- Kuvatakse iga programmi vaikesead. Soovitud seade peate käsitsi valida.
- Programmi valimine käivitab toimingute jada, mis tehakse automaatselt üksteise järel.



- Programmi valimiseks vajutage nuppu „menu”. Programmide 1 kuni 19 kerimiseks vajutage järjest nuppu „menu”.
- Valitud programmile vastav aeg kuvatakse automaatselt.




7. LEIVA/SAIA KAALU VALIMINE

- Leiva/saia kaal on vaikimisi 1000 g. See kaal kuvatakse teavitamise eesmärgil.
 - Lisateabe saamiseks lugege retsepti.
 - Kaalu seadistamine ei ole saadaval programmides 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.
- Programmides 1 kuni 6 saate valida kaks kaalu:
- umbes 400 g ühe portsjoni jaoks (1 kuni 4 üksikut kuklit), **visuaalne näidik süttib 750 g vastas.**
 - umbes 800 g kahe portsjoni jaoks (4 kuni 8 üksikut kuklit), **visuaalne näidik süttib 1500 g vastas.**
- Vajutage nuppu , et seadistada valitud toode – 750 g, 1000 g või 1500 g. Näidikutuli süttib valitud seadistuse vastas.




8. KOORIKU VÄRVI VALIMINE

- Kooriku värvi seadistus on vaikimisi keskmine.
- Pruunistusastme seade ei ole saadaval programmides 16, 17, 19. Võimalikud on kolm valikut: MADAL/KESKMINE/KÕRGE.
- Kui soovite vaikeseadet muuta, vajutage nuppu , kuni näidikul on kuvatud soovitud seade.







9. PROGRAMMI KÄIVITAMINE




- Valitud programmi käivitamiseks vajutage nuppu . Töörežiimi näidikutuli süttib ja taimer kaks täppi hakkavad vilkuma. Programm käivitub. Ilmub programmile vastav aeg. Järjestikused etapid järgnevad üksteisele automaatselt.

10. VIITSTARDIPROGRAMMI KASUTAMINE


- Saate seadme programmeerida nii, et leib/sai oleks valmis teie valitud ajal, kuni 15 tundi ette.
- Taimeri programm pole saadaval programmides 7, 12, 15, 16, 17, 18 ja 19.

See etapp toimub pärast programmi, pruunistusastme ja kaalu valimist.

Kuvatakse programmiaeg. Arvutage programmi käivitamise hetke ja aja, mil soovite oma küpsetist valmis saada, vaheline aeg. Masin hõlmab automaatselt programmi tsükli kestuse. Kasutage nuppe  ja , et kuvada arvutatud aeg ( üles ja  alla). Kiire vajutusega saab edasi liikuda 10 min sammudega. Nupu pikem all hoidmine võimaldab pidevat edasilükkumist 10 min sammudega.

1. näide: kell on 20.00 ja te soovite, et leib/sai saaks valmis järgmisel hommikul kell 7.00. Seadistage 11 tundi, kasutades nuppu  ja . Vajutage nuppu . Kostab helisignaali.

Kuvatakse PROG ja taimer kaks täppi  vilguvad. Algab loendus. Kontroll-lamp süttib.

Kui midagi läks valesti või soovite ajaseadistust muuta, hoidke nuppu  all, kuni see annab helisignaali. Kuvatakse vaikeaeg.

Alustage töörežiimi uuesti.

2. näide: kasutate baguette'i programmi 1, kell on 8.00 ja te soovite, et baguette'id saaksid valmis kell 19.00. Seadistage 11 tundi, kasutades nuppu + ja -. Vajutage START/ STOP nuppu. Kostab helisignaali. Kuvatakse PROG ja taimer kaks täppi vilguvad. Algab loendus. Kontroll-lamp süttib. Kui midagi läks valesti või soovite ajaseadistust muuta, hoidke nuppu all, kuni see annab helisignaali. Kuvatakse vaikeaeg.

Alustage töörežiimi uuesti.

MÄRKUS: baguette'ide vormimise aeg tuleks planeerida 47 minutit enne küpsetamise aega (nt 18.13) või, kui teete kaks portsjonit, 2 x 47 minutit enne küpsetamise aega (nt 17.26).

Üksikute kuklite programmide küpsetusaegu näete küpsetusaegadest tabelist leheküljel 293.

Üksikute kuklite programmide viitstardi aegade arvutustes pole arvesse võetud vormimise aega.

Mõned koostisosad on kergesti riknevad. Ärge kasutage ajaprogrammi retseptide puhul, mis sisaldavad värsket piima, juustu või värskaid puuvilju.

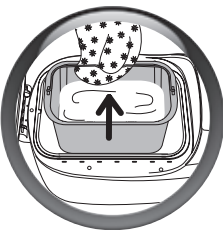
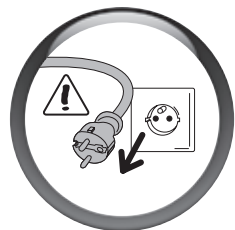
Viitardiprogrammis aktiveeritakse automaatselt vaikne režiim.



11. PROGRAMMI LÕPETAMINE

Tsükli lõpus peatub programm automaatselt ja kuvatakse 0:00. Kostab mitu signaali ja töörežiimi näidikutuli vilgub.

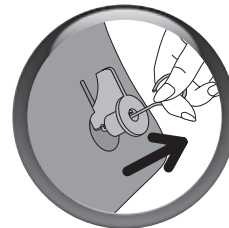
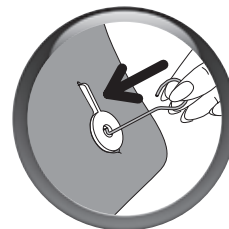
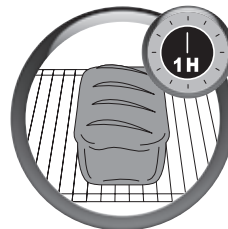
- Alustava programmi lõpetamiseks või viitardi tühistamiseks hoidke nuppu 5 sekundit all.







12. LEIVA/SAIA VORMIST VÄLJA VÕTMINE




(See samm ei puuduta üksikuid pätsi)

- Küpsetus- või soojendustsükli lõppedes võtke leivaküpsetaja vooluvõrgust välja.
- Eemaldage küpsetusvorm, tõmmates käepidet üles. Kasutage alati pajakindaid, sest nii vormi käepide kui kaane sisemus on kuumad.



- Keerake kuum leib/sai välja ja asetage vähemalt 1 tunniks restile jahtuma.
- Võib juhtuda, et segamislabad jäävad pätsi sisse kinni. Sellisel juhul kasutage konkstarvikut järgmisel viisil:
 - > kui päts on välja keeratud, asetage see kuumalt küllili ja hoidke ühe käega all, kandes pajakindaid;
 - > sisestage konks teise käega segamislabade ajamiseks ja tõmmake õrnalt, et segamislabad vabastada,
 - > korrake teise segamislabaga,
 - > keerake päts õiget pidi ja tõstke restile jahtuma.
- Vormi mitterakkuva omaduse säilitamiseks ei tohi leiva/saia välja võtmiseks kasutada metallist köögiriistu.

TARVIKUD	MENÜÜS SAADAVAL PROGRAMMID	FUNKTSIOONID
 PÄTSID		
		Programmidele 1 kuni 6 vastavate üksikute pätside valmistamise abistamiseks on leivaküpsetajale lisatud täiendav vormimisjuhend. Neid pätsse valmistatakse mitmes etapis ja küpsetustsükkel toimub pärast pätside vormimist.
	1. Soolased baguette'id ja kuklid	Baguette'i programm võimaldab teil teha krõbedaid baguette'e ja väikseid kukleid.
	2. Itaalia sai	Programm 2 aitab teil teha Itaalia parimaid saiu, mis oma pehme õhulise sisuga on ideaalne väikeste võileibade valmistamiseks.
	3. Saiapulgad	Grissini programm võimaldab teil teha väga pikki, õhukeisi ja kuivi saiapulki.
	4. Lameleib	Programm 4 on mõeldud nätske ja õhulise lameleiva tegemiseks (nt Pida (Türgi pita)), mis on ideaalne võileibade valmistamiseks.
	5. Burgerikuklid	Programm 5 on ideaalne 8 väikese ümara, pehme ja kerge tekstuuriga valge kukli valmistamiseks.
	6. Magusad baguette'id ja kuklid	Programm 6 aitab teil valmistada väikeseid, kerge konsistentsiga kukleid, näiteks Hispaania ensaimadasid ja brioché'i.
	7. Väikese leiva/saia küpsetamine	Programm 7 on loodud kõikide programmidega 1 kuni 6 tehtud pätside soojendamiseks ja küpsetamiseks 10 kuni 35 minutiga. Kohandatav 5-minutilise rühmadena. Leivaküpsetajat ei tohi programmi 7 kasutamise ajal jätta valveta. Selleks et katkestada tsükkel enne lõppu, peatage programm käsitsi, hoides nuppu  pikalt all. Programm 7 pakub ainult kahte pruunistusastet: - Kõrge: soolaste kuklite puhul - Madal: magusate kuklite puhul Kooriku värvi kohandamiseks muutke lihtsalt küpsetusaega.

TARVIKUD	MENÜÜS SAADAVAL PROGRAMMID	FUNKTSIOONID
 TRADITSIOONILISED PÄTSID		
	8. Tavaline valge sai	See programm võimaldab valmistada enamikke valge saia retsepte, kus kasutatakse nisujahu.
	9. Prantsuse sai	Programm 9 on mõeldud traditsiooniliste keskelt õhuliste prantsuse saia retsetide jaoks.
	10. Täisterasai	Programm 10 tuleb valida, kui kasutatakse täisterasaia jaoks mõeldud jahu.
	11. Magus sai	Programm 11 sobib retsetidele, mis sisaldavad rohkem rasva ja suhkrut. Kui kasutate brioché'ide või piimasaiade valmistamiseks valmissegusid, ei tohi taina kogukaal ületada 1000 g.
	12. Ülikiire valge sai	Programm 12 on mõeldud spetsiaalselt KIIRE saiaresepti jaoks, mille leiate seadmega kaasas olevast retseptiraamatust. Selles retseptis kasutatav vesi peab olema maksimaalselt 35 °C.
	13. Gluteenivaba sai	Sellist tüüpi sai sobib inimestele, kes ei seedi gluteeni (tsöliaaka) mitmetest teraviljadest (nisu, oder, rukis, kaer, kamut, spelta jne). Mahuti tuleb alati puhastada, et ei oleks teiste jahudega saastumise ohtu. Ränge gluteenivaba dieedi korral veenduge, et ka pärm oleks gluteenivaba. Gluteenivabade jahude konsistents ei võimalda sama head segamist. Seetõttu tuleb tainast segamisprotsessi ajal võltida äärest, kasutades painduvat plastspaatlit. Gluteenivaba saia on tavalise saiaiga võrreldes tihkem konsistents ja heledam värv. Anuke kaal selles programmis on 1000 g.
	14. Soolavaba sai	Soola tarbimise vähendamine aitab vähendada südame-veresoonkonna haigustega seotud riski.
	15. Pätsi küpsetamine	See küpsetusprogramm võimaldab teil küpsetada ainult 10 kuni 70 minutit. Aega saab kohandada 10-minutilise rühmadena heleda, keskmise ja tumeda pruunistusastmeni. Seda võib valida iseseisvalt ja kasutada järgmiseks: a) seoses kerkinud taina programmiga, b) juba küpsetatud ja maha jahtunud leiva soojendamiseks või krõbedaks muutmiseks, c) küpsetamise lõpetamiseks küpsetustsükli ajal toimunud pikaajalise voolukatkestuse korral. Seda programmi ei saa kasutada üksikute pätside küpsetamiseks. Leivaküpsetajat ei tohi programmi 15 kasutamise ajal jätta valveta. Selleks et katkestada tsükkel enne lõppu, peatage programm käsitsi, hoides nuppu  pikalt all.
	16. Saiatainas	Juuretisega taina programm ei küpseta. See on segamis- ja kergitamisprogramm kõikide juuretisega tainaste, nagu pitsataina, kuklite jms jaoks.
	17. Pastatainas	Programm 17 ainult sõtkub. See on mõeldud ilma juuretiseta pasta, näiteks nuudlite jaoks.
	18. Keeks	Programm 18 võimaldab valmistada küpsetuspulbriga saiakesi ja keekse. Selles programmis saab kasutada ainult 1000 g kaalu.
	19. Moos	Programm 19 keedab mahutis automaatselt moosi. Puuvili peab olema jämedalt hakitud ja kivideta.



1. Tavaline valge sai (programm 8)



tl > teelusikas
sl > supilusikas

● Kooriku värv > Keskmine

● Kaal > 1000 g

Koostisosad

Öli > 2 sl
Vesi > 325 ml
Sool > 2 tl
Suhkur > 2 sl
Piimapulber > 2,5 sl
Valge saia jahu > 600 g
Pärm > 1,5 tl

TÄHTIS Sama printsiipi kasutades saab teha teisi traditsioonilisi saia: prantsuse sai, täisterasai, magus sai, kiire sai, gluteenivaba sai, soolavaba sai; selleks valige menüü nuppu kasutades lihtsalt vastav programm.

2. Soolased baguette'id ja kuklid Baguette (programm 1):

8 baguette'i



tl > teelusikas
sl > supilusikas

Koostisosad

Vesi > 340 ml
Sool > 2 tl
T55 jahu > 560 g
Kuivpärm > 2 tl

Tarvikud

1 küpsetusalus (5)
2 mittenakkuvat baguette' plaati (6)
1 märgistaja (8)
1 pintsel (11)



Veelgi pehmemate baguette'ide tegemiseks lisage retseptile üks supilusikas õli. Kui soovite baguette'idele anda rohkem värvi, lisage koostisosade hulka 2 tl suhkrut.

1

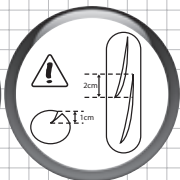
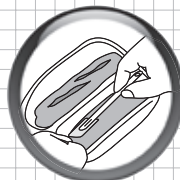
Mõlemad etapid, taina segamine ja kergitamine, toimuvad automaatselt ja kestavad kokku 1 tund ja 10 minutit (25 minutit segamist, millele järgneb 45 minutit taina kergitamist).

2

Alustage nelja tainatüki vormimist ja katke teised neli tainatükki rätiku või toidukilega.



Maitseid saate leiva kaunistades varieerida. Selleks tuleb lihtsalt tainast niisutada ja rullida seesami- või mooniseemnetes.



Parimate tulemuste saamiseks märgistage baguette'id 1 cm dia gonaalse te löigetega, kasutades hambulist nuga või kaasas olevat märgistajat.



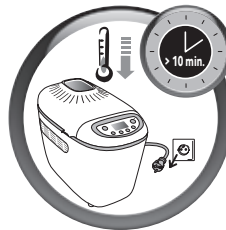
Baguette'ide välimust saate muuta, märgistades baguette'e löigetega.

3

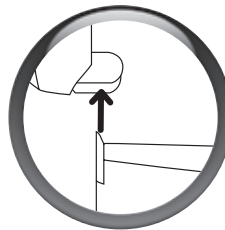
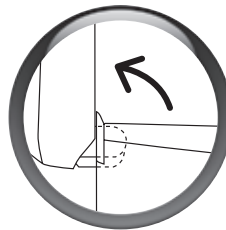
Niisutage baguette'ide pealmist osa kaasas oleva kondiitripintsliga, olles ettevaatlik, et mittenakkuvale alusele ei läheks liiga palju vett.

TÄHTIS Baguette'ide liitekoht peab asuma allpool

4 PUHASTAMINE JA HOOLDUS



- Võtke seade vooluvõrgust välja ja jätke avatud kaanega jahtuma.
- Eemaldage kaas, kui peate toote ümber keerama.
- Puhastage seadet väljast ja seest niiske käsna. Kuivatage hoolikalt.
- Peske mahuti, segamislabad, küpsetusalus ja mittenakkuvad plaadid kuumas seebivees.
- Kui segamislabad jäävad segamiskaussi, leotage 5 kuni 10 minutit.



- Vajadusel eemaldage kaas, et pesta seda sooja veega.



- Ärge peske osi nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage majapidamises kasutatavaid puhastusvahendeid, küürimiskäsku ega alkoholi. Kasutage pehmet niisket lappi.
- Ärge kastke seadme kere ega kaant vee alla.
- Ärge hoiustage küpsetusalust ja mittenakkuvaid plaate leivaküpsetajas, sest need võivad kattekihti kriimustada.

5 TSÜKLID

• Tabelis lehekülgedel 292, 293 ja 294 kirjeldatakse erinevaid programmitsükleid.

Segamine	> Puhkamine	> Kergitamine	> Küpsetamine	> Soojendamine
Taina tekstuuri moodustamiseks, et see saaks paremini kerkida.	Võimaldab tainal puhata, et parandada segamise kvaliteeti.	Aeg, mille jooksul pärm kergitab tainast ja täiustab selle aroomi.	Muudab taina leivaks/saiaks ja annab sellele kuldse kröbeda koorku.	Hoiab leiva/saia pärast küpsetamist soojana. Siiski on soovitatav leib/sai kohe pärast küpsetamist välja võtta.



Segamine

Selle tsükli ajal, välja arvatud programmides 7, 13, 15, 17, 19, võite lisada koostisosad: kuivatatud puuviljad, oliivid, peekonitükid jne. Helisignaaliid annavad märku, millal võite need lisada. Ärge lisage rohkem lisandeid, kui retseptis märgitud ning veenduge, et need ei kukuks küpsetusalusest või kausist välja.

Kui ülal mainitud programmid on töös, vajutage üks kord nuppu MENU, et näha, kui palju on jäänud aega koostisosade lisamise helisignaaliini. Programmide 1 kuni 6 puhul vajutage kaks korda nuppu MENU, et näha, kui palju on jäänud aega kuklite vormimiseni.



Vaadake all toodud valmistamisega kokkuvõtlikku tabelit ja eelkõige veergu „Koostisosade signaali ajal kuvatud aeg“. Selles veerus on esitatud aeg, mis kuvatakse seadme ekraanil helisignaali toimumise ajal. Helisignaaliid kuulmise aja täpsemaks tuvastamiseks peate kogu küpsetusajast lahutama veerus „Koostisosade signaali ajal kuvatud aeg“ toodud aja.

Nt: „Koostisosade signaali ajal kuvatud aeg“ = 2:51 ja „Aeg kokku“ = 3:13, koostisosad võib lisada 22 minuti pärast.

Soojendamine: programmide 1 kuni 6 ja 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 puhul võite valmistise jätta seadmesse. Küpsetamisele järgneb automaatselt ühe tunni pikkune soojendamistsüklid.

Programmidel 7, 15, 16, 17, 19 ei ole soojana hoidmise funktsiooni.

Soojana hoidmise tunni ajal on näidikul kuvatud 0:00. Töörežiimi näidikutuli vilgub.

Regulaarsete intervallidena on kuulda signaali.

Tsükli lõpus peatub seade automaatselt ja kostab mitu signaali.

6 KOOSTISOSAD

Rasv ja õli: rasvad muudavad saia pehmemaks ja maitsvamaks. Nii säilib see ka paremini ja kauem. Liiga palju rasva aeglustab kergitamist. Või kasutamisel veenduge, et see oleks külm, ja jaotage valmistises ühtlaselt. Ärge lisage sooja võid. Väitige rasva kokkupuudet pärmiga, kuna rasv võib takistada pärimi niiskumist.

Munad: munad rikastavad tainast, täiustavad värvi ja toetavad sisemuse head küpsemist. Retseptid on arvutatud ühe keskmise munaga, mille kaal on 50 g: kui munad on suuremad, lisage vähem vedelikku; kui munad on väiksemad, peate lisama rohkem vedelikku.

Piim: võite kasutada värsket piima (külm, kui retseptis pole öeldud teisiti) või piimapulbrit. Piimal on ka emulgeeriv toime, mis moodustab korrapärasemad õhumullid ja annab seetõttu leiva/saia sisemusele hea välimuse.

Vesi: vesi niisutab ja aktiveerib pärimi. See niisutab ka jahus olevat tärglist ning võimaldab leiva/saia sisemuse moodustumist. Vett võib asendada osaliselt või tervikuna piima või muu vedelikuga. Temperatuur: vaadake lõiku jaotisest „Retseptide valmistamine“ (lk 296).

Jahu: jahu kaal varieerub märkimisväärselt olenevalt kasutatava jahu tüübist. Sõltuvalt jahu kvaliteedist võivad leiva/saia valmistamise tulemused samuti erineda. Hoidke jahu õhukindlas konteineris, sest see reageerib ümbritsevatele tingimustele, neelates või kaotades niiskust. Tavalise jahu asemel on soovitatav kasutada „tugevat“, „saia valmistamise kvaliteediga“ või „pagari“ jahu. Lisades leiva-/saiataignale kaera, kliisid, nisuidusid, rukist või isegi täisteratooteid, saadakse raskem leib/sai, mis pole nii palju kerkinud.

Kui retseptides pole märgitud teisiti, on soovitatav kasutada T55 jahu. Kui kasutate leiva/saia või brioche'i või piimasaia jaoks spetsiaalseid jahusegusid, ei tohi taina kogus ületada 1000 g. Vaadake tootja soovitusi nende valmististe kasutamiseks. Ka jahu söelumine mõjutab tulemust: mida täielikum on jahu (st sisaldab nisuterade kestasid), seda vähem tainas kerkib ja leib/sai on raskem.

Suhkur: kasutage valget või pruuni suhkrut või mett. Ärge kasutage suhkrutükke. Suhkur toidab pärimi, annab saiale head maitset ja parandab koorku pruunustumist.

Sool: annab saiale hea maitse ja reguleerib pärimi tegevust. See ei tohiks pärmiga kokku puutuda. Tänu soolale on tainas tugev, kompaktn ega kerki liiga kiiresti. See parandab ka taina struktuuri.

Pärm: küpsetuspärm on mitmel kujul: väikesed kuubikud, kuivatatud aktiivpärm, mida tuleb niisutada, või kiire kuivpärm Pärimi müüakse toidupoodides (pagari- või värskete toiduainete osakondades), kuid võite osta värsket pärimi ka oma pagariilt. Värske või kiire kuivpärm tuleb lisada koos teiste koostisosadega otse küpsetusvormi. Küll aga võite värsket pärimi sõrmedega murendada, et see segus laiali jaotada. Ainult kuivatatud aktiivpärm (mis on saadaval väikeste pallidena) tuleb enne kasutamist segada vähese sooja veega. Ideaalne temperatuur on umbes 35 °C; sellest madalamal on see vähem efektiivne ja üle selle võib see oma toimivuse kaotada. Värske pärimi kasutamisel pidage kindlasti kinni soovitatud annustest ja mõelge koguste korrutamisele (vt allpool toodud ekvivalentide tabelit).

Kuivpärimi ja värske pärimi kogus/kaaluekvivalendid:

Kuivpärm (tl)

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

Värske pärm (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Lisandid (pähkliid, oliivid, šokolaaditükid jne): võite retsepte kohandada mis tahes soovitud lisanditega, pidades silmas järgmist.

> Pöörake tähelepanu koostisosade lisamise helisignaale, eelkõige eriti habraste koostisosade puhul.

> Takkemaid seemneid (nt linaseemned või seesamiseemned) võib lisada kohe segamise alguses, et hõlbustada masina kasutamist (nt viitstarti).

> Külmutage šokolaaditükid, et need peaksid segamise paremini vastu.

> Nõrutage märjad või väga rasvased koostisosad (nt oliivid või peekon) korralikult majapidamispeberil ning parema ühendamise ja sileduse tagamiseks katke õrnalt jahuga.

> Lisatavate koostisosade kogus ei tohi olla liiga suur, et mitte takistada taina õiget arenemist. Järgige retseptides toodud koguseid.

> Lisandid ei kuku vormist välja.

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	AEG KOKKU (h)	ETTEVALMISTAMISE AEG	VORMIMINE	ESIMISE PORTSJONI KÜPSETAMINE (h)	TEISE PORTSJONI KÜPSETAMINE (h)	SIGNAALI AJAL KUVATUD AEG (h)	SOOJANA HOIDMINE (h)	
1	750*	1 2 3	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00	
	1500**		02:53				00:47	02:26		
	750*		02:11				-	01:44		
	1500**		03:03				00:52	00:52		02:36
	750*		02:16				-	01:49		
1500**	03:13	00:57	00:57	02:46						
2	750*	1 2 3	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00	
	1500**		02:25				00:35	02:02		
	750*		01:55				00:40	-		01:32
	1500**		02:35				00:40	00:40		02:12
	750*		02:00				-	01:37		
1500**	02:45	00:45	00:45	02:22						
3	750*	1 2 3	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00	
	1500**		02:29				00:37	02:01		
	750*		02:02				-	01:34		
	1500**		02:44				00:42	00:42		02:16
	750*		02:07				-	01:39		
1500**	02:54	00:47	00:47	02:26						
4	750*	1 2 3	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00	
	1500**		01:31				00:28	00:28		01:13
	750*		01:08				-	00:50		
	1500**		01:41				00:33	00:33		01:23
	750*		01:13				-	00:55		
1500**	01:51	00:38	00:38	01:33						

- 1 MADAL
- 2 KESKMINE
- 3 KÕRGE

Märkus: koguaeg ei hõlma soojana hoidmise aega.

750* = u 400 g (vt lk 283)

1500** = u 800 g (vt lk 283)

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	AEG KOKKU (h)	ETTEVALMISTAMISE AEG	VORMIMINE	ESIMISE PORTSJONI KÜPSETAMINE (h)	TEISE PORTSJONI KÜPSETAMINE (h)	SIGNAALI AJAL KUVATUD AEG (h)	SOOJANA HOIDMINE (h)	
5	750*	1 2 3	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00	
	1500**		02:43				00:39	02:15		
	750*		02:09				-	01:41		
	1500**		02:53				00:44	00:44		02:25
	750*		02:14				-	01:46		
1500**	03:03	00:49	00:49	02:35						
6	750*	1 2 3	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00	
	1500**		03:03				00:52	02:36		
	750*		02:16				-	01:49		
	1500**		03:13				00:57	00:57		02:46
	750*		02:21				-	01:54		
1500**	03:23	01:02	01:02	02:56						

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	AEG KOKKU (h)	ETTEVALMISTAMISE AEG	TAINA VALMISTAMISE AEG (segamine-puhkamine-kergitamine)	KÜPSETAMINE	SOOJANA HOIDMINE (h)	
7	-	1 3	0:10 kuni 0:40	-				
8	750 g	1 2 3	02:56	01:25		00:55	02:22	01:00
	1000 g		03:07			01:00	02:27	
	1500 g		03:06			01:05	02:32	
9	750 g	1 2 3	03:04	02:04		01:00	02:37	01:00
	1000 g		03:09			01:05	02:42	
	1500 g		03:14			01:10	02:47	
10	750 g	1 2 3	03:09	02:09		01:00	02:42	01:00
	1000 g		03:14			01:05	02:47	
	1500 g		03:19			01:10	02:52	
11	750 g	1 2 3	03:27	02:37		00:50	02:54	01:00
	1000 g		03:32			00:55	02:59	
	1500 g		03:37			01:00	03:04	

PROG.	KAAL (g)	PRUUNISTAMINE	AEG KOKKU (h)	ETTEVALMISTAMISE AEG	TAINA VALMISTAMISE AEG (segamine-puhkamine-kergitamine)	KÜPSETAMINE	SOOJANA HOIDMINE (h)
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1	02:15	01:15	01:00	-	01:00
		2					
		3					
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1	0:10 ▼ 01:10	-	0:10 kuni 1:10 samm 10 min	/	/
	/	2				/	
	/	3				/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
		2					
		3					
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7 PRAKTILISED NÕUANDED

1. Retseptide valmistamine

- Kõik koostisosad peavad olema toatemperatuuril (kui pole teisiti määratud) ja peavad olema täpselt kaalutud.
- Mõõtke vedelikke kaasas oleva mõõtetopsikuga. Mõõtke vedelikke kaasas oleva mõõtetopsikuga. Kasutage kaasas olevat kahepoolset lusikat supilusika mõõdu mõõtmiseks ühes otsas ja teelusika mõõdu mõõtmiseks teises otsas. Koostisosad peavad lusikas olema tasasel ja mitte kühjatult. Vale mõõtmine annab halbu tulemusi.**
- Järgige valmistamise järjekorda.
 - > Vedelikud (või, õli, munad, vesi, piim) > Piimapulber
 - > Sool > Spetsiaalsed tahked koostisosad
 - > Suhkur > Jahu, teine pool
 - > Jahu, esimene pool > Pärm
- Jahukogust on vaja täpselt mõõta. Seetõttu peaksite jahu mõõtmiseks kasutama köögikaalu. Kasutage kuivatatud pärmihelveste pakke (müüakse Ühendkuningriigis nimega Easy Bake või Fast Action Yeast). Kui retseptis pole muud meeldi öeldud, ärge kasutage küpsetuspulbrit. Kui päripakk on avatud, tuleks see tihedalt sulgeda, hoida jahedas kohas ja kasutada 48 tunni jooksul.
- Taina rikkumise vältimiseks soovime kõik koostisosad panna kohe alguses leiva-/saia vormi ja hoiduda kaane avamisest kasutamise ajal (kui pole teisiti märgitud). Järgige hoolikalt retseptides toodud koostisosade järjekorda ja koguseid. Esmalt lisage vedelikud ja seejärel tahked ained. **Pärm ei tohiks kokku puutuda vedelike, suhkru ega soolaga.**
- Leiva valmistamise protsess on tundlik temperatuuri ja niiskuse suhtes.** Väga sooja ilma korral kasutage vedelikke, mis on tavalisest külmemad. Samuti, kui ilm on külm, võib olla vajalik vee või piima soojendamine (mitte üle 35°C). Parimate tulemuste saavutamiseks soovime jääda 60 °C üldtemperatuuri juurde (vee temperatuur + jahu temperatuur + ümbritseva õhu temperatuur). Näiteks: kui ümbritseva õhu temperatuur teie kodus on 19 °C, siis veenduge, et jahu temperatuur oleks 19 °C ja vee temperatuur 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).
- Pärast teist segamist võib mõnikord olla kasulik taina olekut kontrollida:** see peaks moodustama ühtlase palli, mis tuleb vormi äärtest kergesti lahti.
 - > Kui kogu jahu looge tainasse segatud, lisage natuke veel vett.
 - > Kui tainas on liiga märg ja kleebub külgedele, peate võib-olla lisama natukene jahu. Sellised korrigeerimid peaksid toimuma väga järk-järgult (mitte rohkem kui 1 teelusikas korraga) ning enne jätkamist oodake, et näha kas paranemine on toimunud.
- Tavaline viga on mõelda, et pärm lisamine aitab saial rohkem kerkida.** Liiga palju pärm muudab saia struktuuri veelgi hapramaks ning küpsetamise ajal toimu suur kerkimine ja seejärel kokkukukkumine. Taina olekut saate vahetult enne küpsetamist kontrollida, puudutades seda õrnalt näpuotstega: tainas peaks olema kergelt vastupidav ja sõrmejalg peaks aegamisi kaduma.
- Taina vormimisel ei tohi tainast töödelda liiga kaua, sest siis ei pruugi te küpsetamisel saada soovitud tulemust.

2. Leivaküpsetaja kasutamine

- Elektrikatkestuse korral:** kui programm katkestatakse tsükli ajal elektrikatkestuse või vale käsitsemise tõttu, on masinal 7-minutilise kaitseaeg, mille jooksul seadistused salvestatakse. Tsükkel käivitub uuesti sealt, kus see pooleli jäi. Kui see aeg ületatakse, siis seadistused kaovad.
- Kui teete traditsioonilise pätsi programmiga kaks pätsi järjest,** oodake enne teise pätsiga alustamist 1 tunni. Vastasel juhul kuvatakse veakood E01 (v.a. programmide 7 ja 15 puhul).

8 ÜKSIKUTE PÄTSIDE ETTEVALMISTAMINE JA VALMISTAMINE (programmid 1 kuni 7)

Leiva/saia valmistamiseks vajate kõiki selle funktsiooni jaoks mõeldud tarvikuid: 1 baguette'i küpsetamise alus (5), 2 mitterakuvvat plaati baguette'ide küpsetamiseks (6-7), 1 lõikamistöõriist (8) ja 1 kondiitriprintsel (11).

1. Taina segamine ja kergitamine



- Ühendage leivaküpsetaja vooluvõrku.
- Pärast helisignaali kuvatakse vaikimisi programm 1.
- Valige pruunistusaste.
- Soovitage küpsetada ainult ühe portsjoni, sest tulemus võib olla liiga küpsenud.
- Kui soovite küpsetada kaks portsjonit, soovitage kõik kuklid vormida ja hoida pooli neist teise teo jaoks külmikus.
- Vajutage nuppu . Kontroll-lamp süttib ja taimer ka täppi vilgub. Alustab taina segamise tsükkel, millele järgneb taina kergitamine.



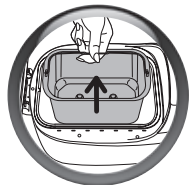
Märkused

- Segamise etapis on tavaline, et mõned osad ei ole hästi segatud.
- Kui ettevalmistamine on lõppenud, lülitub leivaküpsetaja ooteloleku režiimi. Mitu helisignaali annab märku, et tainas on segatud ja kergitatud ning ka kontroll-lamp vilgub. Üksikute kuklite vormimise märgutuli süttib.

Pärast taina segamise ja kergitamise etappe peate tainast kasutama ühe tunni jooksul pärast helisignaali kuulmist. Sellest alates masin lähtestatakse ja programm kaob. Sellisel juhul soovitage kasutada programmi 7, mis on üksikute pätside küpsetamise programm.

2. Baguette'ide ettevalmistamise ja küpsetamise näide

Etappide läbimiseks vaadake kaasas olevat baguette'ide vormimise juhust. Näitame teile, mida pagar teeb, kuid mõne proovikorra järel saate luua oma kujusid. Mida iganes te teete, tulemus on alati garanteeritud.



- Võtke vorm masinast välja.
- Katke tööpind kergelt jahuga.
- Võtke tainas vormist välja ja asetage see tööpinna.
- Vormige tainas palliks ja kasutage nuga, et jagada see neljaks tükiks.
- Saate neli ühtlase kaaluga tükki, mis tuleb vormida baguette'ideks.

Kergemate baguette'ide saamiseks jätke tainatükid enne vormimist 10 minutiks puhkama.

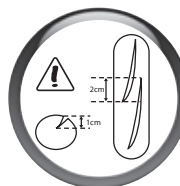
Baguette'i pikkus peab vastama mitterakuvva plaadi suurusele (umbes 18 cm).

Maitseid saate muuta, lisades tainasse koostisosi. Selleks niisutage tainatükid ja rullige neid seesami- või mooniseemnetes.



- Pärast baguette'ide ettevalmistamist asetage need mitterakuvvatele plaatidele.

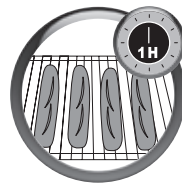
Baguette'ide liitekoht peaks asuma allpool.



- Parimate tulemuste saavutamiseks lõigake baguette'ide peale 1 cm pikkused diagonaalid, kasutades hambulist nuga või kaasas olevat lõiketööriista.

Saate oma baguette'ide välimust muuta ja teha neisse kääridega lõikeid.

- Niisutage kaasas oleva kondiitriprintsliga hõõrutud baguette'ide pealmist osa, vältides vee kogunemist mitterakuvvale plaadile.
- Asetage baguette'e sisaldavad 2 mitterakuvvat plaati kaasas olevale baguette'i alusele.
- Paigaldage baguette'i alus vormi asemel leivaküpsetajasse.
- Vajutage uuesti nuppu , et programm uuesti käivitada ja alustada baguette'ide küpsetamist.
- **Küpsetamistsükli lõppedes on kaks lahendust: nelja baguette'i küpsetamisel**
 - Võtke leivaküpsetaja vooluvõrgust välja. Eemaldage baguette'i alus.
 - Kasutage alati pajakindaid, sest alus on väga kuum.
 - Eemaldage baguette'id mitterakuvvatelt plaatidelt ja pange restile jahtuma.
- **kaheksa baguette'i (2 x 4) küpsetamisel**
 - Eemaldage baguette'i alus. Kasutage alati pajakindaid, sest alus on väga kuum.
 - Eemaldage baguette'id mitterakuvvatelt plaatidelt ja pange restile jahtuma.



- Võtke teised neli baguette'i külmikust välja (juba lõigatud ja niisutatud).
- Asetage need plaatidele (ilma et saaksite korvutada).
- Pange alus masinasse ja vajutage uuesti nuppu .
- Küpsetamise lõppedes võite masina vooluvõrgust välja võtta.
- Eemaldage baguette'id mitterakuvvatelt plaatidelt ja pange restile jahtuma.

3. Üksikute kuklite ettevalmsitamine ja küpsetamine



Etappide läbimiseks vaadake kaasas olevat retseptiraamatut.

TAVALISTE SAIARETSEPTIDE TÄIUSTAMISE JUHEND




Leib/sai ei ole selline nagu lootsite? See tabel peaks aitama teil asju täiustada	TULEMUSED					
	Leib/sai kerkib liiga palju	Leib/sai vajub peale kerkimist kokku	Leib/sai ei kerki piisavalt	Koorik ei ole piisavalt kuldne	Küljed on pruunid, kuid leib/sai ei ole läbiküpsenud	Ülevalt ja külgedelt on jahune
VÕIMALIKUD PÕHJUSED						
Nuppu vajutati küpsemise ajal		●		●		
Ei kasutatud piisavalt jahu		●				
Liiga palju jahu			●			●
Ei kasutatud piisavalt pärimi			●			
Liiga palju pärimi		●		●		
Ei kasutatud piisavalt vett			●			●
Liiga palju vett		●			●	
Ei kasutatud piisavalt suhkrut			●			
Kehva kvaliteediga jahu			●	●		
Vale koostisosade suhe (liiga palju)	●					
Liiga kuum vesi		●				
Liiga külm vesi			●			
Vale programm			●	●		

TAVALISTE SAIARETSEPTIDE TÄIUSTAMISE JUHEND

Leib/sai ei ole selline nagu lootsite? See tabel peaks aitama teil asju täiustada	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Tainas ei ole terves ulatuses sama lai.	Esialgse ristküliku kuju ei ole ühtlane ega sama paksusega.	Vajadusel rullige tainarulliga.
Tainas on kleepuv, kuklite vormimine on keeruline.	Valmistises on liiga palju vett. Retsepti lisatud vee temperatuur oli liiga kõrge.	Vähendage veekogust. Tehke käed, kuid mitte tainas ega tööpind, kergelt jahuga kokku ja jätkake kuklite vormimist.
Tainas rebeneb.	Jahus pole gluteeni.	Kasutage küpsetusjahu (T45).
	Tainas ei ole elastne.	Jätke enne vormimist 10 min puhkama.
	Kujud on ebaühtlased.	Kaaluge tainatükke, et need oleksid kõik sama suured.
Tainas on kompaktne / tainast on raske vormida.	Retsepti on vaja lisada vett.	Kontrollige retsepti või lisage vett, kui jahu ei ole piisavalt imav.
	Tainas on liiga palju jahu.	Vormige kergelt ja jätke enne lõplikku vormimist puhkama. Lisage segamise alguses natukene vett.
	Tainast on liiga palju töödeldud.	Enne vormimist jätke 10 minutiks seisma. Lisage tööpinnaile nii vähe jahu kui võimalik. Vormige tainast nii vähe kui võimalik. Vormige tainast kahes etapis, jättes vahele 5-minutilise pausi.
Kuklid puutuvad üksteisega kokku ja pole piisavalt küpsenud.	Plaadid on valesti sisestatud.	Optimeerige tainatükkide jaotust plaatidel.
	Tainas on liiga vedel.	Lisage õiges koguses vedelikku.
		Retseptides on kasutatud muna, mis kaalub 50 g. Kui munad on suuremad, vähendage vee kogust.
Kuklid on plaatidel kinni ja kõrbunud.	Liiga palju pruunistusainet.	Valige madalam pruunistusaste. Vältige pruunistusaine veeremist plaatidele.
	Olete tainatükke niisutanud liiga palju.	Eemaldage liigne kondiitripintsliiga lisatud vesi.
	Tugiplaadid on liiga kleepuvad.	Enne tainatükkide asetamist õlitage tugiplaate õrnalt.

Leib/sai ei ole selline nagu lootsite? See tabel peaks aitama teil asju täiustada	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Kuklid pole piisavalt pruunid.	Olete unustanud täinatükke enne ahju panemist veega pintseldada.	Olge järgmine kord tähelepanelikum.
	Olete vormimise ajal kuklitele liiga palju jahu lisanud.	Enne ahju panemist pintseldage neid kondiitriprintsli abil veega.
	Ümbristev temperatuur on liiga kõrge (+30 °C).	Kasutage külma vett (10 ja 15 °C vahel) ja/või natuke vähem pärm.
Kuklid pole piisavalt kerkinud.	Olete unustanud lisada / pole lisanud piisavalt pärm.	Järgige retseptis esitatud juhiseid.
	Pärm võib olla aegunud.	Vaadake „parim enne“ kuupäeva.
	Retsept vajas rohkem vett.	Kontrollige retsepti või lisage vett, kui jahu on liiga imav.
	Kukleid on vormimise ajal liiga palju surutud.	Käsitsege tainast vormimise ajal võimalikult vähe.
Kuklid on liiga palju kerkinud.	Tainast on liiga palju töödeldud.	Lisage vähem pärm.
	Liisa palju pärm.	Lamestage kukleid kergelt pärast plaatidele asetamist.
Tainasse tehtud lõiked ei ole avatud.	Liiga palju pärm.	Lisage vähem pärm.
	Liisa palju kerkinud.	Lamestage kukleid kergelt pärast plaatidele asetamist.
	Tainas on kleepuv: olete retsepti lisanud liiga palju vett.	Alustage kukli vormimise etappi uuesti, tehke käed, kuid mitte taina ega tööpinna (kui võimalik), kergelt jahuga kokku.
Lõigetel on kombeks sulgeda või ei avane küpsetamise ajal.	Tera ei ole piisavalt terav.	Kasutage kaasas olevat tera või väga teravat hambulist nuga.
	Lõiked ei ole piisavalt tugevad.	Lõigake kiire liigutusega, ilma kõhklemata.
Lõigetel on kombeks sulgeda või ei avane küpsetamise ajal.	Tainas oli liiga kleepuv: olete retsepti lisanud liiga palju vett.	Kontrollige retsepti või lisage jahu, kui see ei ima piisavalt vett.
	Tainast ei venitatud vormimise ajal piisavalt.	Alustage uuesti, tõmmates tainast pöidla ümber keeramisel rohkem.
Tainas rebeneb küpsetamise ajal äärtest.	Tainasse tehtud lõige ei ole piisavalt sügav.	Ideaalsed lõikekujud leiata leheküljelt 288.

9 TEHNILISTE VEAPARANDUSTE JUHEND

PROBLEEMID	LAHENDUSED
Segamislabad jäävad leiva-/ saiaanumasse kinni.	• Leotage enne eemaldamist.
Segamislabad jäävad pätsi kinni.	• Kasutage pätsi välja keeramiseks tarvikut (lk 284).
Pärast nupule  vajutamist ei juhtu midagi.	• Masin on liiga kuum. Oodake kahe tsükli vahel ühe tunni (veakood E01). • Viitstart on programmeeritud.
Peale nupu  vajutamist mootor töötab, kuid segamist ei alustata.	• Vorm ei ole korralikult paigaldatud. • Segamislabad puuduvad või ei ole korralikult paigaldatud.
Pärast viitstartiga alustamist ei ole leib piisavalt kerkinud või mitte midagi ei toimu.	• Unustasite peale seadistamist vajutada nuppu  . • Pärm on puutunud kokku soola ja/või veega. • Segamislabad on puudu.
Körbelõhn.	• Mõned koostisosad on kukkunud väljapoole vormi: eemaldage masin vooluvõrgust ja puhastage seest niiske käsna ja ilma puhastusvahenditeta. • Segu on üle voolanud: kasutatud koostisosade kogus on liiga suur, märkimisväärselt vedel. Järgige retseptis antud koostisosade kogust.

10 GARANTII

- Toode on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Äriline kasutamise, ebaõige kasutamise või kasutusjuhendi nõuete eiramise korral tootja vastutus ja garantii ei kehti.
- Enne seadme esimest kasutust lugege kasutusjuhendit hoolikalt: kasutus, mis ei vasta nendele juhistele, tühistab Tefali vastutuse.

11 KESKKOND

- Kehtivate regulatsioonide kohaselt tuleb kasutusest kõrvaldatav seade enne kõrvaldamist muuta kasutuskõlbatuks (eemaldades pistiku ja lõigates voolujuhtme küljest).

LIETUVIŠKAI

- | | | |
|----|--|-----|
| 1 | APRAŠYMAS | 443 |
| 2 | SAUGOS INSTRUKCIJOS | 444 |
| 3 | PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ | 448 |
| 4 | VALYMAS IR PRIEŽIŪRA | 457 |
| 5 | CIKLAI | 458 |
| 6 | SUDEDAMOSIOS DALYS | 459 |
| 7 | PRAKTINIAI PATARIMAI | 463 |
| 8 | ATSKIRŲ KEPALŲ RUOŠIMAS IR KEPIMAS | 464 |
| 9 | GEDIMŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO INSTRUKCIJA | 469 |
| 10 | GARANTIJA | 469 |
| 11 | APLINKA | 469 |

psl.



1 APRAŠYMAS

1. Duonos kepimo forma
 2. Minkymo mentelė
 3. Dangtelis su langeliu
 4. Valdymo pultas
 - a. Ekranas
 - a1. Duonos kepaliuko formavimo indikatoriaus lemputė
 - a2. Programos ekranas
 - a3. Svorio indikatorius
 - a4. Plutos spalva
 - a5. Paleidimo atidėjimas
 - a6. Laikmačio ekranas
 - b. Programų pasirinkimas
 - c. Svorio pasirinkimas
 - d. Atidėto paleidimo nustatymo ir programų laiko reguliavimo mygtukai 7 ir 15
 - e. Veikimo indikatoriaus lemputė
 - f. Įjungimo (išjungimo) mygtukas
 - g. Pasirinkite plutos spalvą
 5. Kepimo dėklas
 6. 2 nelimpantys prancūziškų batonų kepimo dėklai
 7. 2 nelimpantys dėklai atskiriems kepalams
- Priedai:**
8. Pjaustymo įrankis
 9. a. Valgomojo šaukšto matavimo priemonė = tbsp
b. Arbatinio šaukštelio matavimo priemonė = tsp
 10. Kablyukas minkymo mentelėms iškelti
 11. Šluotelė
 12. Graduota menzūra



2 SAUGOS INSTRUKCIJOS

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

- Šis buitinis prietaisas nėra skirtas naudoti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Šis buitinis prietaisas yra skirtas naudoti tik buityje. Jis nėra skirtas naudoti toliau nurodytoms paskirtims ir garantija nebus taikoma, jei:
 - jis bus naudojamas parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų virtuvėse;
 - jis bus naudojamas ūkio namuose;
 - jį naudos klientai viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo vietose;
 - jis bus naudojamas nakvynės ir pusryčių tipo aplinkoje.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams) su ribotais fiziniais, jutimaisiais ar protiniais gebėjimais arba asmenims, neturintiems pakankamai žinių ir įgūdžių, nebent už jų saugumą atsakingas suaugusysis prižiūri ir suteikia naudojimosi prietaisu instrukcijas. Vaikams negalima leisti žaisti su prietaisu.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros specialistas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus

arba neturintys patirties ir pakankamai žinių, prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba kai jiems suteikiamos saugaus naudojimosi prietaisu instrukcijos, ir tik kai jie supranta galimus pavojus. Vaikams žaisti su prietaisu draudžiama. Vaikai iki 8 metų amžiaus neturėtų naudoti šio prietaiso, išskyrus atvejus, kai yra nuolat prižiūrima atsakingo suaugusiojo. Vaikai neturėtų užsiimti prietaiso valymu ar technine priežiūra, nebent jiems daugiau nei 8 metai ir juos prižiūri suaugęs asmuo.

Laikykite buitinį prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Buitinis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkio reikmėms ir žemesniame nei 4000 m aukštyje.
- Atsargiai. Netinkamai naudodami prietaisą, galite būti sužaloti.
- Atsargiai. Po naudojimo kaitinimo elemento paviršius lieka įkaitęs.
- Prietaiso negalima panardinti į vandenį ar kitą skystį.
- Neviršykite receptuose nurodytų sudedamųjų dalių kiekių.

Duonos kepimo formoje:

- ne daugiau nei 1500 g tešlos,
- ne daugiau nei 930 g miltų ir 15 g mielių.

Prancūziško batono kepimo dėkluose:

- vienu metu kepkite ne daugiau nei 450 g tešlos,
- nenaudokite daugiau nei 280 g miltų ir 6 g mielių vienai maisto gaminimo partijai.
- Su maistu besiliečiančių dalių valymui naudokite šluostę arba drėgną kempinę.

- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite instrukciją. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už netinkamą naudojimą.
 - Jūsų saugai užtikrinti šis buitinis prietaisas atitinka galiojančius standartus ir reglamentus (direktyvas dėl žemos įtampos buitinių prietaisų, elektromagnetinio suderinamumo, medžiagų, besiliečiančių su maisto produktais, aplinkos ir kt.)
 - Buitinį prietaisą statykite ant lygaus ir stabilaus karščiui atsparaus darbinio paviršiaus vietoje, kur negalėtų būti apšildytas vandeniui. Niekada nestatykite virtuvės baldų nišoje.
 - Įsitinkite, kad jūsų elektros tiekimo sistema atitinka buitinio prietaiso maitinimo reikalavimus. Bet kokie dėl to kilę sutrikimai panaikina garantiją.
 - Buitinis prietaisas turi būti prijungtas prie įžemintos elektros lizdo. Priešingu atveju kyla elektros smūgio, kuris gali sukelti rimtų sužalojimų, pavojus. Siekdami užtikrinti savo saugumą, turite įsitikinti, jog elektros tinklo įžeminimas atitinka jūsų šalyje taikomus elektros tinklo įrengimo standartus. Jei maitinimo tinklas nėra įžemintas, prieš pradėdami prijungti bet kokius prietaisus, turite kreiptis į sertifikuotą elektriką, kad jis sutvarkytų jūsų elektros tinklą vadovaudamasis galiojančiais standartais.
 - Buitinis prietaisas skirtas naudoti tik butyje.
 - Baigę naudoti prietaisą arba kai jį valote, atjunkite nuo elektros tinklo.
 - Nenaudokite buitinio prietaiso, jei:
 - maitinimo laidas sugedęs arba pažeistas,
 - prietaisas nukrito ant grindų ir matomi pastebimi pažeidimo požymiai arba neveikia tinkamai.
- Bet kuriuo atveju buitinį prietaisą reikia nusiųsti į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad būtų pašalinta bet kokia rizika. Žr. garantijos dokumentus.
- Bet kokį buitinio prietaiso ardymą, išskyrus naudotojo atliekamą įprastą valymą ir kasdienę priežiūrą, turi vykdyti įgaliotas techninės priežiūros centras.
- Nepanardinkite buitinio prietaiso,

- maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kitą skystį.
- Nepalikite maitinimo laido kabančio vaikams pasiekiamoje vietoje.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų pernelyg arti ir nelieštų įkaitusių buitinio prietaiso dalių, arti karščio šaltinio arba permestas per aštrų kampą.
- Niekada neperkelkite šio buitinio prietaiso, kai jis naudojamas.
- **Nelieskite žiūrėjimo langelio naudojimo metu ir iškart baigus kepimą. Langelis gali labai įkaisti.**
- Netraukite už laido norėdami buitinį prietaisą atjungti nuo elektros tinklo.
- Naudokite tik geros būklės ilgutuvą su įžemintu kištuku, ir įsitinkite, jog laido skerspjuvis yra ne mažesnis, nei kartu su buitiniu prietaisu pateikiamo laido skerspjuvis.
- Nedėkite buitinio prietaiso ant kitų prietaisų.
- Nenaudokite buitinio prietaiso kaip šildymo šaltinio.
- Niekada nenaudokite prietaiso kitiems patiekalams, išskyrus duoną ir uogienę, gaminti.
- Nedėkite į buitinį prietaisą popieriaus, kartono ar plastiko ir ant jo nieko nedėkite.
- Jei kuri nors buitinio prietaiso dalis užsidega, nebandykite jo užgesinti vandeniu. Atjunkite buitinį prietaisą nuo elektros tinklo. Liepsną slopinkite drėgna šluoste.
- Dėl jūsų saugumo, naudokite tik buitiniams prietaisui skirtas atsargines dalis.
- **Programos pabaigoje visada naudokite orkaitės pirštines, kad galėtumėte atlikti veiksmus su duonos kepimo forma ar liesti kitas įkaitusias buitinio prietaiso dalis. Naudojant buitinis prietaisas ir prancūziškai duonai kepti skirti priedai labai įkaista.**
- Niekada neuždenkite ventiliacinių angų.
- Būkite labai atsargūs kai pakeliate dangtelį, veikiant pasirinktai programai arba jos pabaigoje, nes gali būti išleisti įkaitę garai.
- Išmatuotas šio buitinio prietaiso garso slėgio lygis yra 69 dBA(decibelai taikant svorinį koeficientą A)



■ Mums labai svarbi aplinkos apsauga!

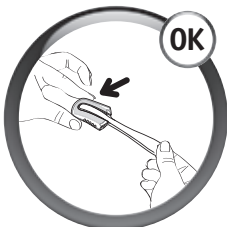
- ① Buitiniame prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima panaudoti pakartotinai arba perdirbti.
- ➔ Pristatykite jį į buitinių atliekų surinkimo vietą.

3 PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ



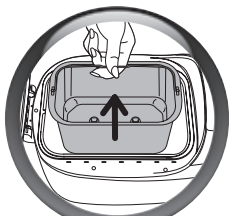
1. IŠĖMIMAS IŠ PAKUOTĖS

- Išimkite buitinį prietaisą iš pakuotės. Prieš naudodami buitinį prietaisą pirmą kartą, išsaugokite garantinę kortelę ir atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas.
- Buitinį prietaisą pastatykite ant stabilaus paviršiaus. Išimkite priedus ir nuklijuokite visus prietaiso viduje arba išorėje esančius lipdukus.



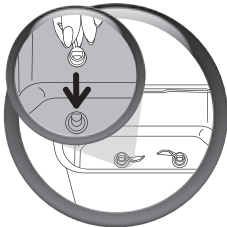
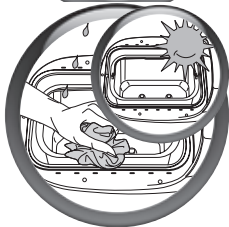
Įspėjimas

- Šis pjovimo įrankis yra labai aštrus. Dirbdami su juo būkite atsargūs.



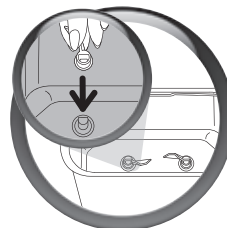
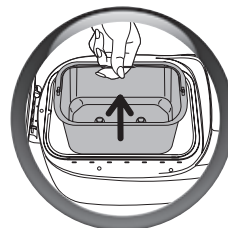
2. PRIEŠ BUITINIO PRIETAISO NAUDOJIMĄ

- Kepimo formą išimkite traukdami už rankenos aukštn.



3. KEPIMO FORMOS VALYMAS

- Buitinio prietaiso kepimo formą valykite drėgna šluoste. Gerai nusauskite. **Buitinį prietaisą naudojant pirmą kartą, gali būti juntamas silpnas kvapas.**



4. SUDEDAMŲJŲ DALIŲ SUPYLIMAS

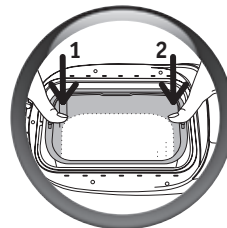
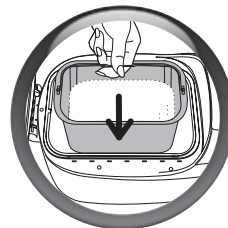
- Kepimo formą išimkite traukdami už rankenos aukštn.
- Tada įstatykite maišymo mentes.



Minkymas pagerėja, jei minkymo mentelės įstatomos taip, kad būtų nukreiptos viena į kitą.

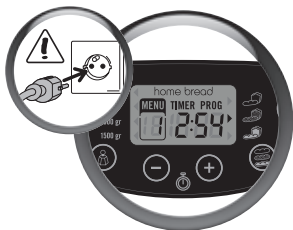


- Sudedamąsias dalis dėkite tokia tvarka:
 - Skysčiai (sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas)
 - Druska
 - Cukrus
 - Miltai, pusė kiekio
 - Pieno milteliai
 - Kietos sudedamosios dalys
 - Miltai, likusi dalis
 - Mielės
- **Įsitikinkite, kad visos sudedamosios dalys yra pasvertos tiksliai.**
- Norėdami susipažinti su duonkepe, pirmajam kepimui siūlome išbandyti ĮPRASTOS DUONOS receptą. Žr. instrukcijas, pateiktas dalyje „ĮPRASTOS DUONOS PROGRAMOS“, kurią rasite 286 puslapyje



5. PALEIDIMAS

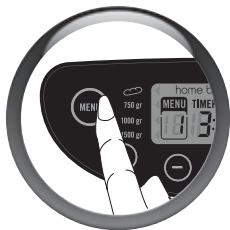
- Duonos kepimo formą įstatykite į duonkepę.
- Įstatykite kepimo formą ir paspauskite vieną pusę, tuomet kitą pusę, kad įsistatytų maišytuvo pavaros ir užsifikuotų abejeose pusėse.



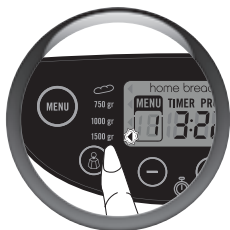
- Išvyniokite laidą ir įjunkite jį į žemintą elektros lizdą.
- Po garsinio signalo pagal numatytuosius nustatymus rodoma 1-a programa ir vidutinis apskrudinimas.

6. PROGRAMOS PASIRINKIMAS

- Kiekvienai programai rodomi numatytieji nustatymai. Todėl turėsite pasirinkti norimus nustatymus rankiniu būdu.
- Pasirinkus programą, įjungiami veikslių seka, kuri atliekama automatiškai vieną veiksmą po kito.



- Paspauskite mygtuką **menu**, kad pasirinktumėte norimą programą. Norėdami peržiūrėti programas nuo 1 iki 19, spaudinėkite mygtuką **menu**.
- Automatiškai rodomas laikas, atitinkantis pasirinktą programą.



7. DUONOS SVORIO PASIRINKIMAS

- Numatytoji duonos svorio vertė yra 1000 g. Šis svoris rodomas informaciniais tikslais.
 - **Daugiau informacijos rasite recepto informacijoje.**
 - **Svorio nustatymo funkcija nėra skirta programoms 7, 13, 15, 16, 17, 18 ir 19.**
- Programoms nuo 1 iki 6 galite pasirinkti du svorius:
- Maždaug 400 g 1 partijai (nuo 2 iki 4 atskirų kepalukų) , **indikatorinė lemputė užsidega ties 750 g žyme.**
 - Maždaug 800 g 2 partijoms (nuo 4 iki 8 atskirų kepalukų) , **indikatorinė lemputė užsidega ties 1500 g žyme.**
- Paspauskite mygtuką ir nustatykite pasirinktą produktą – 750 g, 1000 g arba 1500 g. Ties pasirinktu nustatymu įsijungia indikatorius lemputė.



8. PLUTOS SPALVOS PASIRINKIMAS

- Pagal numatytuosius nustatymus plutos apskrudimo lygis nustatomas į vidutinį.
- 16, 17, 19 programoms apskrudimo lygio nustatyti negalima. Galimi trys pasirinkimai: ŽEMAS / VIDUTINIS / AUKŠTAS.
- Jei norite pakeisti numatytąjį nustatymą, spaudinėkite mygtuką , kol ties norima parinktimi užsidegs indikatorinė lemputė.



9. PROGRAMOS PALEIDIMAS

- Norėdami paleisti pasirinktą programą, paspauskite mygtuką . Įsijungia veikimo indikatorinė lemputė ir pradeda mirksėti 2 laikmačio taškai. Paleidžiama programa. Rodomas su programa susijęs laikas. Vienas po kito einantys etapai automatiškai seka vienas kitą.

10. ATIDĖJIMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

- **Prietaisą galite suprogramuoti, kad duona būtų paruošta pasirinktu metu (galima nustatyti prieš 15 valandų).**
- **Laikmačio programa negali būti naudojama programoms 7, 12, 15, 16, 17, 18 ir 19.**

Šis etapas atliekamas pasirinkus programą, apskrudimo lygį ir svorį.

Rodomas programos laikas. Apskaičiuokite laiko skirtumą tarp programos pradžios ir laiko, kada norite, kad duona būtų paruošta. Duonkepė automatiškai įtraukia programos ciklų trukmę. Naudokite mygtukus ir , kad būtų rodomas apskaičiuotas laikas (aukštesnį ir žemyn). Greitai spaudžiant laikas keičiama 10 min. intervalais. Laikant ilgiau paspaustą mygtuką, laikas nepertraukiamai keičiamas 10 min. intervalais.

1 pavyzdys: dabar yra 20:00, o jūs norite, kad jūsų duona būtų paruošta kitos dienos rytą, 7:00 val. Suprogramuokite 11 valandų naudodami mygtukus ir . Paspauskite mygtuką . Išgirsite garsinį signalą.

Ekrane rodomas užrašas „PROG“ ir mirksi 2 laikmačio taškai . Pradedamas skaičiavimas. Užsidega kontrolinė lemputė.

Jei suklydote arba norite pakeisti laiko nustatymą, palaikykite paspaudę klavišą , kol išgirsite garsinį signalą. Rodomas numatytasis laikas.

Pradėkite operaciją iš naujo.

2 pavyzdys. Norite išsikepti prancūzišką batoną (1-ą programą). Dabar yra 8:00, o jūs norite, kad prancūziški batonai būtų paruošti 19:00 val. Suprogramuokite 11 valandų naudodami klavišus „+“ ir „-“. Nuspauskite paleidimo/stabdymo mygtuką. Išgirsite garsinį signalą. Ekrane rodomas užrašas „PROG“ ir mirksi 2 laikmačio taškai. Pradedamas skaičiavimas. Užsidega kontrolinė lemputė. Jei suklydote arba norite pakeisti laiko nustatymą, palaikykite paspaudę mygtuką, kol išgirsite garsinį signalą. Rodomas numatytasis laikas.

Pradėkite operaciją iš naujo.

ATKREIPKITE DĖMESĮ. Turėtumėte suplanuoti suformuoti prancūziškus batonus likus 47 min. iki nustatyto iškepimo laiko (t. y. 18:13) arba, jei gaminate dvigubą partiją, 2x47 min. prieš iki nustatyto iškepimo laiko (t. y. 17:26).

Skirtingų tipų duonos kepimo laikas pateiktas kepimo laikų lentelėje, kurią rasite 293 psl.

Formavimo laikas skirtingų tipų duonos ruošimo programose, kai apskaičiuojamas paleidimo laiko atidėjimas, neįtraukiamas.


Kai kurios sudedamosios dalys yra greitai gendančios. Nenaudokite laiko atidėjimo programos receptams, kuriuose yra: šviežio pieno, jogurto, sūrio ar šviežių vaisių.

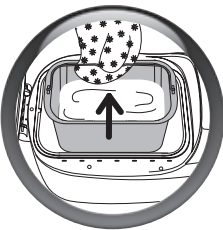
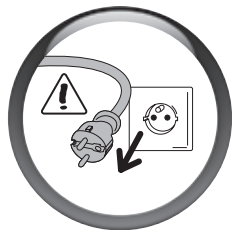
Atidėto paleidimo metu automatiškai įjungiamas tylusis režimas.



11. PROGRAMOS STABDYMAS

Ciklo pabaigoje programa automatiškai sustoja; rodoma 0:00. Kelis kartus suskamba garsinis signalas ir mirksi veikimo indikatorinė lemputė.

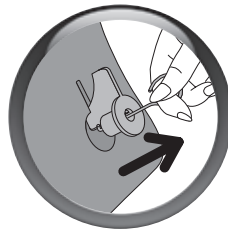
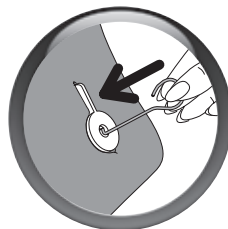
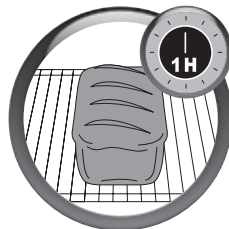
- Norėdami sustabdyti vykdomą programą arba atšaukti paleidimo atidėjimą, palaukite paspaudę mygtuką  5 sek.







12. DUONOS IŠĖMIMAS IŠ KEPIMO FORMOS




(Šis žingsnis neskirtas „atskiriems kepalams“)

- Pasibaigus kepimo arba šildymo ciklui, atjunkite duonkepę nuo maitinimo tinklo.
- Kepimo formą išimkite traukdami už rankenos aukšty. Visada naudokite orkaitės pirštines, kadangi kepimo formos rankenos ir dangčio vidus yra įkaitę.



- Išverskite karštą duoną ir padėkite ją ant grotelių bent 1 valandai atvėsti.
- Gali atsitikti taip, kad išvertus duoną, minkymo mentelės lieka įstrigusios kepaie. Šiuo atveju naudokite pateikiamą kabliuką:
 - > kai kepalas išverstas iš formos, padėkite jį ant šono, kol jis ar yra karštas ir prilaikydami viena ranka (mūvėkite orkaitės pirštinę),
 - > kita ranka įstatykite kabliuką į minkymo mentelės ašies angą ir atsargiai patraukite, kad atlaisvintumėte minkymo mentelę,
 - > tokius pat veiksmus atlikite su kita minkymo mentele,
 - > paverskite, kad kepalas ant grotelių stovėtų vertikaliai ir palikite vėsti.
- Norėdami išsaugoti kepimo formos atsparumo pilipimui savybes, nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų duonai išversti.

PRIEDAI	MENIU PASIRENKAMOS PROGRAMOS	FUNKCIJOS
 KEPALAI		
	Informacija apie atskirų kepalų kepimą naudojant programas 1–6, rasite papildomame formavimo vadove, pateikiamame kartu su duonkepe. Šie kepalai yra ruošiami keliais etapais, o kepimo ciklas įvyksta po to, kai kepalams suteikiama forma.	
	1. Skanūs prancūziški batonai ir bandelės	Prancūziško batono programa suteikia galimybę iškepti traškių prancūziškų batonų ar bandelių.
	2. Itališka duona	2-a programa padės jums iškepti geriausiai žinomą itališką duoną su minkštu ir puriu viduriu, puikiai tinkančia mažiems sumuštiniams.
	3. Duonos lazdelės	„Grissini“ programa suteikia galimybę iškepti šių labai ilgų, plonų ir sausų duonos lazdelių.
	4. Papločių duona	4-a programa skirta kepti ilgai kramtomus ir porėtus papločius, pavyzdžiui, „Pide“ (turkiška pita), kurie puikiai tinka gaminti sumuštiniams.
	5. Mėsainių bandelės	5-a programa idealiai tinka 8 apvalioms ir mažoms minkštomis baltoms bandelėms su smulkia minkštimo struktūra.
	6. Saldūs prancūziški batonai ir bandelės	6-a programa padės jums iškepti mažų ir lengvų bandelių, pavyzdžiui, ispaniškų „ensaima brioche“.
	7. Mažos duonelės kepimas	7-a programa yra skirta šildyti ir kepti (per 10–35 min.) visus kepalus, pagamintus naudojant programas 1–6. Laiko keitimo žingsnis yra 5 minutės. Naudojant 7-ą programą, duonkepė neturėtų būti palikta be priežiūros. Norėdami sustabdyti ciklą prieš jo pabaigą, sustabdykite programą rankiniu būdu palaikydami ilgai paspaudę mygtuką  . 7-a programa siūlo tik 2 apskrudinimo parinktis: - didelės: skanioms duonos bandelėms - mažas: saldžioms duonos bandelėms Norėdami reguliuoti plutos spalvą, tiesiog pakeiskite kepimo trukmę.

PRIEDAI	MENIU PASIRENKAMOS PROGRAMOS	FUNKCIJOS
 TRADICINIAI KEPALAI		
	8. Paprasta balta duona	Ši programa leidžia iškepti duoną pagal daugumą baltos duonos receptų naudojant kvietinius miltus.
	9. Prancūziška duona	9-a programa skirta tradiciniams prancūziškiems baltos ir porėtos duonos receptams.
	10. Viso grūdo duona	10-a programa pasirenkama naudojant miltus viso grūdo duonai.
	11. Saldi duona	11-a programa tinka receptams, kuriuose yra daugiau riebalų ir cukraus. Jei naudojate paruoštus mišinius prancūziškoms bandelėms ar pieniškoms bandelėms, užtikrinkite, kad tešlos nebūtų daugiau nei 1000 g.
	12. Itin greitai paruošiama balta duona	12-a programa yra specialiai skirta GREITAI paruošiamos duonos receptui, kurį rasite kartu su buitiniu prietaisu pateikiamoje receptų knygoje. Šiam receptui reikalingas ne karštesnis nei 35 °C vanduo.
	13. Duona be glitimo.	Tokia duona tinka žmonėms, kurie negali virškinti glitimo (gliuteninės enteropatijos liga), kurį išskiria skirtingos grūdų rūšys (kviečiai, miežiai, rugiai, avižos, kamutas, kviečiai „spelta“ ir kt.). Kepimo forma visada turi būti išvalyta, kad būtų išvengta užteršimo kitais miltai pavojaus. Jei laikomasi griežtos dietos be glitimo, įsitinkite, kad naudojamos mielės taip pat yra be glitimo. Miltų be glitimo gerai nesusimaišo. Todėl minkymo proceso metu tešla turi būti nustumta nuo kraštų lankščia plastikine mentele. Duona be glitimo yra tankesnės konsistencijos, o spalva šviesesnė lyginant su įprasta duona. Vienintelis šios programos svoris yra 1000 g.
	14. Duona be druskos	Druskos vartojimo mažinimas gali padėti sumažinti širdies ir kraujagyslių ligų riziką.
	15. Kepalas kepimas	Ši programa leidžia kepti tik 10–70 min. Laiką galima keisti 10 minučių žingsniais. Skirta šviesiam, vidutiniam ar tamsiam apskrudimui. Ją galima pasirinkti atskirai ir naudoti: a) kartu su tešlos kildinimo programa, b) pašildyti arba skrudinti jau iškeptą ir atvėsintą duoną c) pabaigti kepimą, jei kepimo metu ilgam buvo nutrūkęs elektros energijos tiekimas. Ši programa negali būti naudojama kepti atskirų kepalų. Naudojant 15-ą programą, duonkepė neturėtų būti palikta be priežiūros. Norėdami sustabdyti ciklą prieš pabaigą, sustabdykite programą rankiniu būdu palaikydami ilgai paspaudę mygtuką .
	16. Duonos tešla	Mielinės tešlos programa nėra skirta kepimui. Mielinės tešlos, skirtos, pavyzdžiui, picos tešlai, kepalukams ar saldžioms bandelėms, minkymo ir kildinimo programa.
	17. Makaronų tešla	17-a programa tik minko. Ji skirta nemielinei tešlai, pavyzdžiui, makaronų.
	18. Pyragas	18-a programa leidžia gaminti tešlainius ir pyragus naudojant kepimo miltelius. Šiai programai galima rinktis tik 1000 g svorį.
	19. Uogienė	19-a programa automatiškai kepimo formoje verda uogienę. Vaisiai turi būti stambiai supjaustyti ir be kauliukų.



1. Standartinė balta duona (8-a programa)



tsp > arbatinis šaukštelis
tbsp > valgomasis šaukštas

● Plutos spalva = vidutinė

● Svoris = 1000 g

Sudedamosios dalys

Aliejus > 2 tbsp	Cukrus > 2 tsp
Vanduo = 325 ml	Pieno milteliai > 2,5 tbsp
Druska > 2 tsp	Baltos duonos miltai > 600 g
	Mielės > 1,5 tsp

SVARBU. Naudojant tą patį principą, galite ruošti kitų tradicinių duonų kepalus: prancūziška duona, ruda duona, šaldi duona, greitai paruošiama duona, duona be gliutinų, duona be druskos; norėdami jas paruošti, tiesiog naudodami meniu mygtuką pasirinkite atitinkamą programą.

2. Pikantiški prancūziški batonai ir bandelės (1-a programa): 8 prancūziškiems batonams



tsp > arbatinis šaukštelis
tbsp > valgomasis šaukštas

Sudedamosios dalys

Vanduo = 340 ml
Druska > 2 tsp
T55 miltai > 560 g
Sausos mielės > 2 tsp

Priedai

1 kepimo padėklas (5)
2 neprilimpančia danga padengtos plokštelės (6)
1 pjoviklis (8)
1 šluotelė (11)



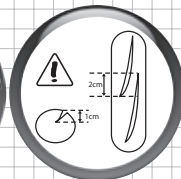
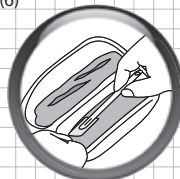
Kad prancūziški batonai būtų dar minkštesni, įpilkite vieną šaukštą aliejaus. Jei norite suteikti daugiau žavumo savo prancūziškiems batonams, į sudedamąsias dalis įpilkite 2 tsp cukraus.

1 Abu tešlos minkymo ir tešlos kildinimo etapai vyksta automatiškai ir trunka iš viso 1 valandą 10 min. (25 min. minkymui, tada tešla kildinama 45 min.).

2 Pradėkite formuoti 4 tešlos gabaliukus ir 4 kitus tešlos gabalėlius uždenkite audiniu arba maistine plevele.



Galite keisti skonį papuošdami duoną. Tiesiog sudrėkinkite ir tada pavoliokite tešlos gabalėlius sezamo ar aguonų sėklose.



Norėdami gauti geriausius rezultatus, suformuokite 1 cm gylio įstrižus griovelius naudojant dantytą peilį arba pateikiamą pjaustiklį.

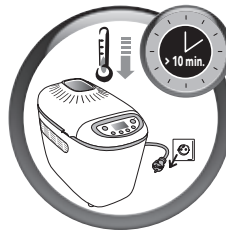


Galite keisti prancūziškų batonų išvaizdą suformuodami griovelius per visą prancūziško batono ilgį.

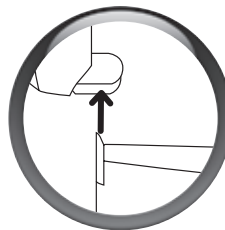
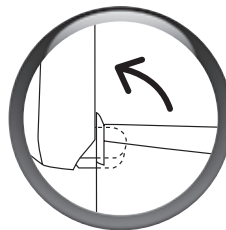
3 Naudodami pateikiamą virtuvinę šluotelę, gausiai sudrėkinkite prancūziško batono viršų. Užtikrinkite, kad kuo mažiau vandens patektų ant nelimpančių padėklų.

SVARBU. Kraštų sujungimo vieta turi būti apacioje

4 VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir atidarykite dangtį palikite jį atvėsti.
- Jei reikia duonkepę apjungti, nuimkite dangtelį.
- Buitinį prietaisą valykite drėgna kempine. Atsargiai išdžiovinkite.
- Išplaukite formą, maišymo menteles, kepimo dėklą ir nelimpančias plokšteles karštu muiluotu vandeniu.
- Jei minkymo mentelės lieka maišymo dubenyje, pamirkykite 5–10 minučių.



- Jei reikia, nuimkite dangtį, kad jį išvalytumėte naudodami karštą vandenį.



- Jokių dalių neplaukite indaplovėje.
- Nenaudokite buitinių valymo priemonių, šveitimo pagalvėlių ar alkoholio. Naudokite minkštą drėgną šluostę.
- Niekada nemerkitė buitinio prietaiso korpuso ar dangčio į skystį.
- Nelaikykite kepimo dėklo ir nelimpančių plokštelių duonkepėje, nes tai gali subraižyti dėklo dangą.

5 CIKLAI

- Lentelėje, pateikiamoje puslapiuose 292, 293 ir 294 pateikiama skirtingų programos ciklų informacija.

Minkymas	> Palikimas stovėti>	Kildinimas	> Kepimas	> Šildymas
Tešlos struktūros formavimui, kad ji geriau iškiltų.	Leidžia tešlai susiformuoti, kad pagerintų minkymo kokybę.	Laikas, per kurį mielės kildina duoną ir formuojasi jos aromatas.	Paverčia tešlą į duoną ir suteikia jai auksinę ir trašką plutą.	Po kepimo duona išlieka šilta. Rekomenduojama iš karto po kepimo išversti duoną iš formos.



Minkymas:

Šio ciklo metu, išskyrus programas 7, 13, 15, 17 ir 19, galite įpilti sudedamųjų dalių: džiovintų vaisių, alyvuogių, kumpio gabaliukų, ir pan. Pypsėjimų serija nurodys, kada galite tai padaryti. Nepilkite daugiau priedų, nei nurodyta recepte, ir įsitinkinkite, kad jų nepribyrėjo už kepimo formos ar dubens.

Kai vykdomos anksčiau paminėtos programos, vieną kartą paspauskite mygtuką MENU, kad sužinotumėte, kiek laiko liko iki pasigirs signalas „įpilti sudedamųjų dalių“. Programoms 1–6 du kartus paspauskite mygtuką MENU, kad sužinotumėte, kiek laiko liko iki kepalukų formavimo.



Žr. Toliau pateiktą ruošimo laikų lentelę, ypač stulpelį „Rodomas laikas, kai skamba sudedamųjų dalių bėrimo signalas“. Šiame stulpelyje pateikiamas laikas, rodomas duonkepės ekrane, kai girdimas pypsėjimas. Norint tiksliau nustatyti po kiek laiko bus girdimas pypsėjimas, jums tiesiog reikia iš viso kepimo laiko atimti laiką, nurodytą stulpelyje „Rodomas laikas, kai skamba sudedamųjų dalių bėrimo signalas“. Pvz.: „Rodomas laikas, kai skamba sudedamųjų dalių bėrimo signalas“ = 2:51 ir „Bendras laikas“ = 3:13, sudedamąjais dalis galima įpilti po 22 min.

Šildymas: programoms 1–6 ir 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 ruošinį galite palikti duonkepėje. Po vienos valandos šildymo ciklo automatiškai seka kepimas. Programos 7, 15, 16, 17, 19 neturi funkcijos „Laikyti pašildytą“. Šilumos palaikymo valandos metu ekranas rodo 0:00. Mirksi veikimo indikatorinė lempuotė. Pypsėjimas girdimas reguliariais intervalais. Ciklo pabaigoje buitinis prietaisas sustoja ir kelis kartus pypteli.

6 SUDEDAMOSIOS DALYS

Riebalai ir aliejus: dėl riebalai duona tampa minkštesne ir skanesne. Ji taip pat ilgiau išsilaikys. Per daug riebalų sulėtins kėlimą. Jei naudojate sviestą, įsitinkinkite, kad jis yra šaltas ir supjaustytą gabalėliais tolygiai paskirstykite po duonos ruošinį. Nedėkite šilto sviesto. Neleiskite riebalams liestis su mielėmis, nes riebalai gali neleisti mielėms sudrėkti.

Kiaušiniai: kiaušiniai praturtina tešlą, pagerina spalvą ir užtikrina gerą minkštumą struktūrą. Receptuose skaičiuojama, kad vienas vidutinis kiaušinis sveria 50 g; jei kiaušiniai didesni, įpilkite mažiau skysčio; jei kiaušiniai mažesni, turėsite įpilti šiek tiek daugiau skysčio.

Pienas: galite naudoti šviežią pieną (šaltą, nebent recepte nenurodyta kitaip) arba pieno miltelius. Pienas taip pat sukuria emulsuojantį poveikį, dėl kurio susiformuoja vienoda porėta struktūra, užtikrinanti gražų duonos minkštumą.

Vanduo: vanduo sudrėkina ir suaktyvina mieles. Jis taip pat drėkina krakmolą miltuose ir padeda susiformuoti duonos minkštimui. Visą ar dalį vandens galima pakeisti pienu ar kitais skysčiais. Temperatūra: Žr. dalį „Receptų ruošimas“ (296 psl.).

Miltai: miltų svoris labai skiriasi ir priklauso nuo naudojamų miltų rūšių. Duonos kepimo rezultatai gali skirtis ir priklausyti nuo miltų kokybės. Miltai turi būti laikomi sandarioje talpoje, nes jie reaguoja į aplinkos sąlygas ir sugeria arba praranda drėgmę. Geriau naudoti „aukštos kokybės“, „duonos kepimui skirtus“ arba „kepyklų“ miltus, o ne standartinius miltus. Į duonos tešlą pridėjus avižų, sėlenų, kviečių gemalų, rugių ar net nesmulkinėtų grūdų, duona taps sunkesnė, ir nedaug pakils.

Rekomenduojama naudoti T55 tipo miltus, nebent receptuose nurodyta kitaip. Jei duonai, sviestinėms bandelėms ar pieniškai duonai naudojami specialūs miltų mišiniai, tešlos bendras svoris neturi viršyti 1000 g. Dėl šių ruošinių naudojimo žr. gamintojo rekomendacijas. Miltų sujijimas taip pat turi įtakos rezultatams: kuo daugiau yra grūdo dalių miltuose (t. y. juose yra kviečių luobų dalių), tuo mažiau tešla pakils ir tuo sunkesnė bus duona.

Cukrus: naudokite baltą, rudą cukrų arba medų. Nenaudokite cukraus gabalėlių. Cukrus maitina mieles, suteikia duonai gerą skonį ir pagerina plutos apskrudimą.

Druska: suteikia duonai skonį ir reguliuoja mielių veiklą. Ji neturėtų liestis su mielėmis. Dėl druskos tešla yra tvirta, tanki ir per greitai nekyla. Ji taip pat pagerina tešlos struktūrą.

Mielės: kepimo mielės yra kelių formų: šviežios mažuose kubeliai, džiovintos aktyvios mielės, skirtos atidrekinimui arba tirpios džiovintos mielės. Mielės parduodamos prekybos centruose (kepinių ar skyriuose, kuriuose palaikoma žema temperatūra), tačiau šviežių mielių galite įsigyti ir iš kepyklos. Šviežios arba tirpios džiovintos mielės turėtų būti tiesiogiai įpiltos į duonkepės kepimo formą kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis. Taip pat galite pirštais sutrupinti šviežias mieles ir paskleisti jas po mišinį. Tik sausas aktyvias mieles (pateikiamas mažų rutuliukų pavidalu) prieš naudojimą reikia sumaišyti su nedideliu kiekiu šilto vandens. Ideali temperatūra yra apie 35 °C; žemesnė temperatūra nebūs tokia veiksminga, o esant didesnei, mielės gali prarasti aktyvumą. Įsitinkinkite, kad laikotės rekomenduojamų dozių, ir pagalvokite apie kiekio padidėjimą, jei naudojate šviežias mieles (žr. toliau pateiktą atitikmenų lentelę).

Sausų ir šviežių mielių kieki / svorio atitikmenys:

Džiovintos mielės (cm3)

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

Šviežios mielės (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Priedai (riešutai, alyvuogės, šokoladiniai traškučiai ir kt.): galite receptus papildyti

norimomis papildomomis sudedamosiomis dalimis. Būtina atsizvelgti į:

> Atkreipkite dėmesį į garsinį signalą, skirtą sudedamųjų dalių įpylimui, ypač kai ketinate pilti pačius trapiiausius priedus

> Kietesni grūdai (pvz., sėmenys ar sezamo sėklos) gali būti įpilti minkymo pradžioje, kad geriau išnaudoti duonkepę (pvz., uždelstas paleidimas).

> Galite užšaldyti šokoladinius traškučius, kad jie būtų atsparesni minkymui.

> Labai drėgnos arba labai riebios sudedamosios dalys turi būti gerai nusausinamos (pvz., alyvuogės ar kumpis), išdžiovinamos ant virtuvinio popieriaus ir šiek tiek apibarstomos miltais, kad geriau būtų geriau ir sklاندžiau įmaišytos

> Sudedamųjų dalių nepilkite per dideliais kiekiais, nes gali nesusiformuoti tinkama tešla.

Vadovaukitės receptuose nurodytais kiekiais

> Užtikrinkite, kad priedų neprikristų už kepimo formos.

PROGR.	SVORIS (g)	APSKRUDINIMAS	BENDRAS LAIKAS (val.)	PARUOŠIMO LAIKAS	FORMAVIMAS	1-osios PARTIJOS KEPIMAS (val.)	2-osios PARTIJOS KEPIMAS (val.)	PYPŠĖJIMO METU RODOMAS LAIKAS (val.)	LAIKYTI PAŠILDYTA (val.)	
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00	
	1500**		02:53					00:47		02:26
	750*		02:11					-		01:44
	1500**		03:03					00:52		02:36
	750*		02:16					-		01:49
1500**	03:13	00:57	02:46							
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00	
	1500**		02:25					00:35		02:02
	750*		01:55					-		01:32
	1500**		02:35					00:40		02:12
	750*		02:00					-		01:37
1500**	02:45	00:45	02:22							
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00	
	1500**		02:29					00:37		02:01
	750*		02:02					-		01:34
	1500**		02:44					00:42		02:16
	750*		02:07					-		01:39
1500**	02:54	00:47	02:26							
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00	
	1500**		01:31					00:28		01:13
	750*		01:08					-		00:50
	1500**		01:41					00:33		01:23
	750*		01:13					-		00:55
1500**	01:51	00:38	01:33							

- 1 ŽEMAS
- 2 VIDUTINIS
- 3 AUKŠTAS

Pastaba: bendras laikas neapima šilumos palaikymo laiko.

750* = apie 400 g (žr. 283 psl.)

1500** = apie 800 g (žr. 283 psl.)

PROGR.	SVORIS (g)	APSKRUDINIMAS	BENDRAS LAIKAS (val.)	PARUOŠIMO LAIKAS	FORMAVIMAS	1-osios PARTIJOS KEPIMAS (val.)	2-osios PARTIJOS KEPIMAS (val.)	PYPŠĖJIMO METU RODOMAS LAIKAS (val.)	LAIKYTI PAŠILDYTA (val.)	
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00	
	1500**		02:43					00:39		02:15
	750*		02:09					-		01:41
	1500**		02:53					00:44		02:25
	750*		02:14					-		01:46
1500**	03:03	00:49	02:35							
6	750*	1	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00	
	1500**		03:03					00:52		02:36
	750*		02:16					-		01:49
	1500**		03:13					00:57		02:46
	750*		02:21					-		01:54
1500**	03:23	01:02	02:56							

PROGR.	SVORIS (g)	APSKRUDINIMAS	BENDRAS LAIKAS (val.)	PARUOŠIMO LAIKAS	TEŠLOS PARUOŠIMO LAIKAS (minkymas -išlaikymas - kildinimas)	KEPIMAS	LAIKYTI PAŠILDYTA (val.)	
7	-	3	nuo 0:10 iki 0:40	-				
8	750 g	1	02:56	01:25		00:55	02:22	
	1000 g		2			03:07	01:00	02:27
	1500 g					3	03:06	01:05
9	750 g	1	03:04	02:04			01:00	02:37
	1000 g		2			03:09	01:05	02:42
	1500 g					3	03:14	01:10
10	750 g	1	03:09	02:09			01:00	02:42
	1000 g		2			03:14	01:05	02:47
	1500 g					3	03:19	01:10
11	750 g	1	03:27	02:37			00:50	02:54
	1000 g		2			03:32	00:55	02:59
	1500 g					3	03:37	01:00

PROGR.	SVORIS (g)	APSKRUDINIMAS	BENDRAS LAIKAS (val.)	PARUOŠIMO LAIKAS	TEŠLOS PARUOŠIMO LAIKAS (minkymas - išlaikymas - kildinimas)	KEPIMAS	LAIKYTI PAŠILDYTA (val.)
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1	02:15	01:15	01:00	-	01:00
		2					
		3					
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1	00:10 ▼ 01:10	-	nuo 0:10 iki 1:10, žingsnis 10 min.	/	/
	/	2				/	/
	/	3				/	/
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
		2					
		3					
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7 PRAKTINIS PATARIMAS

1. Receptų paruošimas

- Visos sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros (jei nenurodyta kitaip) ir turi būti tiksliai pasvertos.
- Išmatuokite skysčius naudodami pateiktą graduotą matavimo stiklinę. Išmatuokite skysčius naudodami pateiktą graduotą matavimo stiklinę. Naudokite pateikiamą dozatorių, kurio viena pusė skirta arbatiniams šaukšteliams matuoti, kita pusė – valgomiesiems šaukštams. Matuojant šaukštus, dozatorių turi būti užpildytas iki viršaus, be kaupo. Dėl neteisingų matavimų gaunami blogi kepimo rezultatai.**
- Laikykites nustatytos ruošimo tvarkos.
 - > Skysčiai (sviestas, aliejus, kiaušiniai, vanduo, pienas) > pieno milteliai
 - > Druska > kietos sudedamosios dalys
 - > Cukrus > miltai, likusi dalis
 - > Miltai, pusė kiekio > mielės
- Svarbu tiksliai išmatuoti miltų kiekį. Štai todėl miltus turite pasverti naudodami virtuvines svarstykles. Naudokite džiovintų mielių dribsnius, parduodamus pakeliuose (Jungtinėje Karalystėje juos galima įsigyti kaip „Easy Bake“ arba „Fast Action Yeast“). Jei recepte nenurodyta kitaip, nenaudokite kepimo miltelių. Atidarius mielių pakuotę, ji turi būti sandariai uždaryta, laikoma vėsioje vietoje ir sunaudota per 48 valandas.
- Kad nesugadintumėte tešlos kilimo, rekomenduojame pradėti j duonos kepimo formą sudėti visas sudedamąsias dalis, kad veikimo metu nereikėtų atidaryti dangtelio (jei nenurodyta kitaip). Atidžiai laikykites receptuose nurodyto sudedamųjų dalių pylimo eiliškumo ir kiekių. Pirmiausiai skysčiai, tada kietieji maisto produktai. **Mielės neturėtų liestis su skysčiais, cukrumi ar druska.**
- Duonos ruošimas labai priklauso nuo temperatūros ir drėgmės sąlygų.** Esant dideliam karščiui, naudokite skysčius, kurie yra vėsesni nei įprasta. O šaltu oru gali tecti pašildyti vandenį ar pieną (niekada neviršykite 35 °C temperatūros). Norėdami gauti geriausių rezultatų, rekomenduojame palaikyti bendrą 60 °C temperatūrą (vandens temperatūra + miltų temperatūra + aplinkos oro temperatūra). Pavyzdžiui: jei jūsų namuose aplinkos oro temperatūra yra 19 °C, įsitikinkite, kad miltų temperatūra yra 19 °C, o vandens temperatūra yra 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).
- Taip pat kartais gali būti naudinga patikrinti tešlos būklę antrojo minkymo metu:** ji turėtų sulipti į tolygų rutulį, kuris lengvai atsiskiria nuo kepimo formos sienelių.
 - > jei ne visi miltai buvo įmaišyti į tešlą, įpilkite šiek tiek daugiau vandens,
 - > jei tešla yra per drėgna ir limpa prie šonų, gali tecti įberkite šiek tiek miltų.
 Tokie koregavimai turėtų būti atliekami labai atsargiai (ne daugiau nei 1 valgomasis šaukštai vienu metu) ir tada prieš tęsdami palaukite rezultatų.
- Bendra klaida yra manyti, kad įberiant daugiau mielių, duona daugiau iškils.** Kai padauginama mielių, duonos struktūra tampa trapesnė. Ji labai iškils, bet kepimo metu susmęgs. Galite nustatyti tešlos būseną prieš pat kepimą lengvai lieddami ranka: tešla turėtų šiek tiek priešintis formos pakeitimams, o piršto atspaudas turėtų palengva išnykti.
- Per ilgai neformuokite tešlos, nes po kepimo galite negauti norimų rezultatų.

2. Duonkepės naudojimas

- Jei kepimo metu nutraukiamas maitinimas:** jei ciklo metu programa nutraukta dėl nutrūkusio elektros maitinimo arba netinkamo naudojimo, duonkepės nustatymai saugomi 7 minutes. Ciklas tęsiamas nuo pertraukimo vietos. Pasibaigus šiam laikui, nustatymai prarandami.
- Jei naudodami įprastą kepalo programą kepalte vieną po kito du duonos kepalus,** palaukite 1 valandą prieš pradėdami kepti antrąjį kepalą. Priešingu atveju rodomas klaidos kodas „E01“ (išskyrus programas 7 ir 15).

8 ATSKIRŲ KEPALŲ RUOŠIMAS IR KEPIMAS (programos 1 ir 7)

Kad iškeptumėte šią duoną, reikia visų šiam būdui skirtų priedų: 1 prancūziško batono kepimo stovas (5), 2 nelimpančia danga dengtos plokštelės prancūziškiems batonams (6-7), 1 pjaustymo įrankis (8) ir 1 tešlos šluotelė (11).

1. Tešlos minkymas ir kildinimas



- Duonkepę įjunkite į maitinimo tinklą.
- Pasigirdus garsiniam signalui, pagal numatytuosius nustatymus rodoma 1-a programa.
- Pasirinkite apskrudinimo lygį.
- Nerekomenduojame kepti tik vienos partijos, nes jos gali nepakakti.
- Jei pasirinksite kepti 2 partijas: patartina suformuoti visus kepalikuks, tuomet antrą partiją įdėti į šaldytuvą.
- Paspauskite mygtuką . Užsideda kontrolinė lemputė ir mirksi laikmačio 2 taškai. Prasideda tešlos minkymo ciklas, po kurio vykdomas tešlos kildinimas.



Pastabos.

- Minkymo metu yra normalu, kad kai kurios sudedamosios dalys gerai nesusimaišo.
- Kai paruošimas baigiamas, duonkepę persijungia į budėjimo režimą. Kad tešla išminkyta ir iškilo informuojama garsiniais signalais ir degančia kontroline lempute. Užsideda atskirų kepalikuų formavimo indikatorinė lemputė.

Po tešlos minkymo ir kildinimo etapų išgirdę pypsėjimus, turite tešlą sunaudoti per valandą. Be to, duonkepė nustatoma iš naujo ir programa prarandama. Tokiu atveju rekomenduojame naudoti 7-ą programą, kuri yra atskirų kepalų kepimo programa.

2. Prancūziškų batonų paruošimo ir kepimo pavyzdys

Kad lengviau galėtumėte atlikti šiuos veiksmus, žr. pateikiamą prancūziško batono formavimo vadovą. Parodome jums kepečio atliekamus veiksmus, bet po kelių bandymų jau galėsite kurti savo kepalikuų formas. Kad ir ką darytumėte, rezultatas yra garantuotas.



- Iš duonkepės išimkite kepimo formą.
- Šiek tiek pabarstykite darbinį paviršių.
- Išimkite tešlą iš kepimo formos ir padėkite ją ant darbinio paviršiaus.
- Suformuokite tešlą į rutulį ir naudodami peilį padalinkite į 4 gabalus.
- Gausite 4 vienodo svorio gabalus kuriuos suformuosite į prancūziškus batonus.

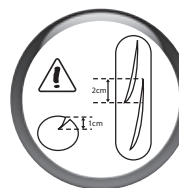
Norėdami gauti lengvesnius prancūziškus batonus, leiskite tešlos gabalams pastovėti 10 minučių ir tik tada juos formuokite.

Prancūziško batono ilgis turėtų atitikti nelipnia danga dengtų plokštelių ilgį (maždaug 18 cm). Skonį galite keisti apibarstydami papildomomis sudedamosiomis dalimis kepalikuks. Norėdami tai padaryti, tiesiog sudrėkinkite tešlos gabaliukus ir tada išvoliokite juos sezamo ar aguonų sėklose.



- Paruošę prancūziškus batonus, padėkite juos ant nelimpančių plokštelių.

Batonų sujungimo vieta turėtų būti apačioje.



- Norėdami gauti geriausius rezultatus, įpjaukite prancūziškų batonų viršų įstrižai naudodami dantytą peilį arba pjaustymo įrankį, kad suformuotumėte 1 cm gylio įpjovą.

Galite keisti prancūziškų batonų išvaizdą suformuodami griovelius per visą prancūziško batono ilgį naudodami žirkles.

- Naudodami pateiktą tešlos šluotelę, gausiai sudrėkinkite prancūziškų batonų viršų. Stenkitės, kad vanduo nesikaupytų ant nelimpančia danga dengtų plokštelių.
- 2 nelimpančia danga dengtas plokšteles su prancūziškais batonais padėkite ant pateikiamo prancūziškiems batonams skirtos stovo.
- Įdėkite prancūziškų batonų stovą į duonkepę, o ne į kepimo formą.
- Paspauskite mygtuką dar kartą, kad iš naujo paleistumėte programą ir pradėtumėte kepti prancūziškus batonus.

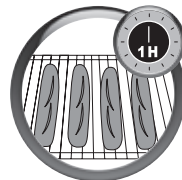
• Pasibaigus kepimo ciklui, yra 2 galimybės:

kai kepami 4 prancūziški batonai

- Atjunkite duonkepę nuo maitinimo tinklo. Išimkite prancūziškų batonų stovą.
- Visada naudokite orkaitės pirštines, nes stovas yra labai karštas.
- Nukelkite prancūziškus batonus nuo nelimpančia danga dengtų plokštelių ir palikite juos atvėsti ant grotelių.

kai kepami 8 prancūziški batonai (2x4)

- Išimkite prancūziškų batonų stovą. Visada naudokite orkaitės pirštines, nes stovas yra labai karštas.
- Nukelkite prancūziškus batonus nuo nelimpančia danga dengtų plokštelių ir palikite juos atvėsti ant grotelių.



- Išimkite kitus 4 prancūziškus batonus iš šaldytuvo (jau įpjautus ir sudrėkintus).
- Padėkite juos ant plokštelių (būkite atsargūs, kad nenusidėgintumėte).
- Įdėkite stovą į duonkepę ir dar kartą paspauskite .
- Pasibaigus kepimui, duonkepę galite atjungti nuo maitinimo tinklo.
- Nukelkite prancūziškus batonus nuo nelimpančia danga dengtų plokštelių ir palikite juos atvėsti ant grotelių.

3. Atskirų duonos kepalikuų ruošimas ir kepimas



Žr. pateikiamą receptų bukletą, kuriame nurodyti etapai, kuriuos turite atlikti.

VADOVAS, PADĖSIANTIS PAGERINTI TRADICINIUS DUONOS RECEPTUS




Nepavyko iškepti duonos, kokios tikėjotės? Ši lentelė turėtų padėti jums pagerinti duonos kepimo rezultatus	REZULTATAI					
	Duona pakyla per daug	Duona sukrenta po to, kai per daug pakyla	Duona nepakankamai nepakyla	Pluta nepakankamai auksinė	Šonai rudi, bet duona nepilnai iškepusi	Viršus ir šonai miltuoti
GALIMOS PRIEŽASTYS						
Kepimo metu paspaustas mygtukas				●		
Per mažai miltų		●				
Per daug miltų			●			●
Per mažai mielių			●			
Per daug mielių		●		●		
Per mažai vandens			●			●
Per daug vandens		●			●	
Nepakanka cukraus			●			
Praštos kokybės miltai			●	●		
Neteisingos sudedamųjų dalių proporcijos (per daug)	●					
Per karštas vanduo		●				
Per šaltas vanduo			●			
Klaidinga programa			●	●		

VADOVAS, PADĖSIANTIS PAGERINTI TRADICINIUS DUONOS RECEPTUS

Nepavyko iškepti duonos, kokios tikėjotės? Ši lentelė turėtų padėti jums pagerinti duonos kepimo rezultatus	GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAS
Per visą ilgį tešla nėra vienodo pločio.	Pradinio stačiakampio forma nėra taisyklinga arba nevienodo storio.	Jei reikia, tešlą kočioti naudodami kočėlą.
Tešla yra lipni; sunku formuoti kepalikuks.	Tešloje yra per daug vandens.	Sumažinkite vandens kiekį.
	Buvo panaudotas per aukštos temperatūros vanduo.	Šiek tiek miltais padenkite rankas, bet ne tešlą ar darbinį paviršių, jei įmanoma, ir toliau formuokite kepalikuks.
Tešla trūkinėja.	Miltuose nėra glitimo.	Naudokite konditerinius miltus (T 45).
	Tešlai trūksta elastingumo.	Prieš formuodami palaukite 10 min.
	Formos yra netaisyklingos.	Tešlos gabalus pasverkite, kad jie būtų vienodo dydžio.
Tešla yra kieta / tešla sunku formuoti.	Receptui reikia daugiau vandens.	Patikrinkite receptą arba įpilkite vandens, jei miltai nepakankamai įgėrę vandens.
	Tešloje yra per daug miltų.	Pradžioje grubiai suformuokite formą, tada prieš galutinį formavimą palikite tešlą pastovėti. Minkymo pradžioje įpilkite šiek tiek vandens.
	Tešla buvo per daug išminkyta.	Prieš formuodami palikite pastovėti 10 min. Kaip galim mažiau miltais pabarstykite darbinį paviršių. Formuokite tešlą, kuo mažiau ją minkydami. Tešla formuojama 2 etapais, tarp jų darydami 5 min. pertrauką.
Kepaliukai liečia vienas kitą, todėl nepakankamai iškepė.	Netinkama plokštelių padėtis.	Optimizuoti vietą ant plokštelių, kad tinkamai išdėstytumėte tešlos gabaliukus.
	Tešla per skysta.	Įpilkite reikiamą skysčio kiekį. Receptai skirti kiaušiniams, sveriantiems 50 g. Jei kiaušiniai yra didesni, sumažinkite vandens kiekį.

Nepavyko iškepti duonos, kokios tikėtotės? Ši lentelė turėtų padėti jums pagerinti duonos kepimo rezultatus	GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAS
Kepaliukai prilipo prie plokščių ir sudegė.	Per daug užpilta apskrudimą skatinančio priedo.	Pasirinkite mažesnį apskrudinimo lygį. Venkite, kad apskrudimą skatinantis priedas nenubėgtų ant plokštelių.
	Per daug sudrėkinote teslos gabalėlius.	Pašalinkite vandens perteklių naudodami teslos šluotelę.
	Plokštėlės pernelyg lipnios.	Prieš padėdami teslos gabalėlius ant jų, šiek tiek patepkite plokšteles aliejumi.
Kepaliukai nepakankamai rudi.	Pamiršote teslos gabaliukus patepti vandeniu prieš įdedant į duonkepę.	Būkite atsargesni kitą kartą, kai ruošiate duoną.
	Formavimo metu ant kepalikuų užpylėte per daug miltų.	Prieš įdedant į duonkepę, tinkamai su šluotele sudrėkinkite kepalikuus.
	Aplinkos temperatūra aukšta (+30 °C).	Naudokite šaltesnį vandenį (10–15 °C) ir (arba) dėkite šiek tiek mažiau mielių.
Kepaliukai nepakankamai iškilo.	Jūs pamiršote įdėti mielių į receptą / nepakanka mielių.	Laikykitės recepte pateiktų instrukcijų.
	Gali būti, kad mielės yra pasenusios.	Patikrinkite galiojimo datą.
	Receptui reikia daugiau vandens.	Patikrinkite receptą arba įpilkite vandens, jei miltai per daug sugeria vandenį.
	Formavimo metu kepalikai buvo per daug suspausti.	Formuodami tešlą kaip galima mažiau ją spauskite.
	Tešla per daug išminkyta.	
Kepaliukai per daug iškilo.	Per daug mielių.	Dėkite mažiau mielių.
	Iškilo per daug.	Kai kepalikai padedami ant plokštelių, šiek tiek juos palyginkite.
Tešloje nesuformuotos įpjovos.	Tešla yra lipni: pagal receptą įpilta per daug vandens.	Pradėkite kepaluko formavimo etapą dar kartą, lengvai apibarstydami rankas, bet ne tešlą ar darbinį paviršių, jei įmanoma.
	Ašmenys nepakankamai aštrūs.	Naudokite pateiktą peilį arba labai aštrų dantytą peilį.
	Įpjovimai nepakankamai gilūs.	Pjaukite vienu greitu judesiu, nedvejodami.
Įpjovos kepimo metu neatsiveria arba neužsiveria.	Tešla yra per daug lipni: pagal receptą įpilta per daug vandens.	Patikrinkite receptą arba įpilkite miltų, jei jie nepakankamai įgeria vandenį.
	Tešlos paviršius formavimo metu nebuvo pakankamai ištemptas.	Pradėkite dar kartą, traukdami tešlą daugiau, kai ją užapvalinate ties galu.
Tešla trūkinėja ties kraštais.	Nepakankamai gilios įpjovos tešloje.	Ideali įpjovų forma pateikta 288 psl.

9 GEDIMŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO INSTRUKCIJA

PROBLEMAS	SPRENDIMAI
Minkymo mentelės liko įstrigusios duonoje.	• Prieš nuimdami leiskite pamirkti.
Minkymo mentelės liko įstrigusios duonos kepale.	• Norėdami išversti duonos kepalą, naudokite priedą (284 psl.).
Paspaudus  , nieko nevyksta.	• Duonkepė per karšta. Palaukite 1 valandas tarp 2 ciklų (klaidos kodas „E01“). • Nustatytas atidėtas įjungimas.
Paspaudus  , variklis veikia, bet minkymas nevyksta.	• Kepimo forma įdėta neteisingai. • Minkymo mentelė neįdėta arba įdėta netinkamai.
Po atidėto paleidimo duona nepakankamai pakilo arba niekas nevyksta.	• Pamiršote paspausti  po programavimo. • Mielės susilietė su druska ir (arba) vandeniu. • Neįdėta minkymo mentelė.
Degėsių kvapas.	• Kai kurios sudedamosios dalys užkrito už kepimo formos: leiskite duonkepei atvėsti, tada išvalykite vidų drėgna kempine, nenaudodami jokių valymo priemonių. • Gaminimas buvo perpildytas: naudojamų sudedamųjų dalių kiekis yra per didelis, ypač skysčių. Laikykitės recepte nurodytų proporcijų.

10 GARANTIJA

- Šis gaminys buvo suprojektuotas naudoti tik buityje. Jei gaminys naudojamas profesionaliam naudojimui, naudojamas netinkamai arba nesilaikant instrukcijų, gamintojas neprisiima jokios atsakomybės ir garantija nebus taikoma.
- Prieš naudodami būtini prietaisai pirmą kartą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas: „Tefal“ neatsako už bet kokį naudojimą, neatitinkantį šių instrukcijų.

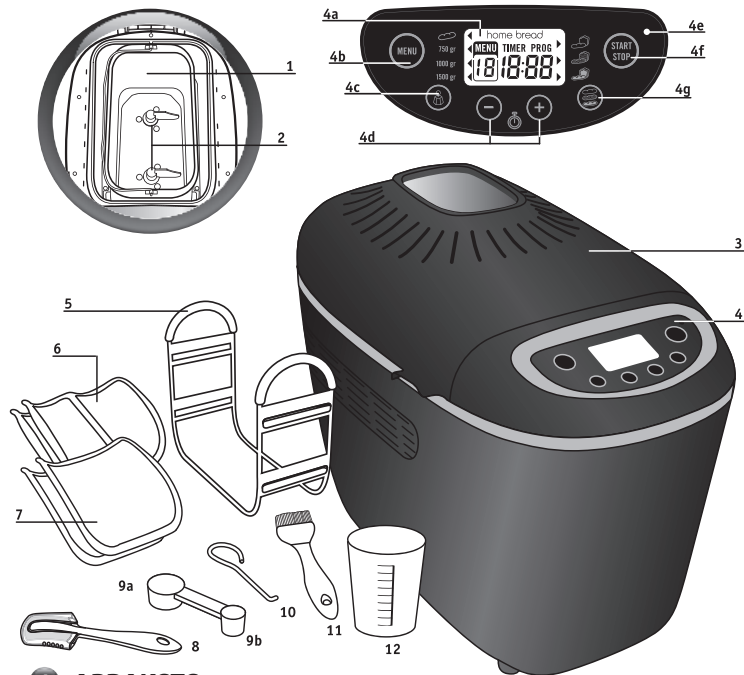
11 APLINKOSAUGA

- Pagal galiojančius teisės aktus, prieš išmetant neberekalingą buitinį prietaisą, jis turi būti neveikiantis (jo kištukas ištrauktas iš maitinimo lizdo ir nupjautas maitinimo laidas).

LATVISKI

1	APRAKSTS	471
2	DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS	472
3	PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES	476
4	TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	485
5	CIKLI	486
6	SASTĀVDAĻAS	487
7	PRAKTISKI PADOMI	491
8	ATSEVIŠKU KLAIPU PAGATAVOŠANA	492
9	TEHNISKO PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS	497
10	GARANTĪJA	497
11	APKĀRTĒJĀ VIDE	497

. lpp.



1 APRAKSTS

- Maizes panna
- Mīcīšanas lāpstiņas
- Vāks ar lodziņu
- Vadības panelis
 - Displeja ekrāns
 - Maizes klaipa veidošanas indikators
 - Programmas displejs
 - Svara indikators
 - Garozas krāsa
 - Atliktais starts
 - Taimera displejs
 - Programmu izvēle
 - Svara izvēle
 - Pogas atliktā starta iestatīšanai un 7. un 15. programmas laika regulēšanai
 - Darbības indikators
 - Ieslēgšanas / izslēgšanas poga
 - Garozas krāsas izvēle

- Cepšanas paplāte
- 2 cepšanas paplātes ar nepiedeģošu pārklājumu bagetēm
- 2 cepšanas paplātes ar nepiedeģošu pārklājumu atsevišķiem klaipiem

Piederumi:

- Miklas formēšanas rīks
- a. Ēdamkarote = ēdamk.
b. Tējkarote = tējķ.
- Āķis miklas mīcīšanas lāpstiņu izņemšanai
- Birste
- Mērkrūze



2 DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

- Šo ierīci nav paredzēts lietot ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājsaimniecības vajadzībām. To nav paredzēts lietot šādos procesos, un tai netiks piemērota garantija:
 - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - dzīvojamās ēkās lauku saimniecībā;
 - klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamai pielīdzināmā vidē;
 - pansijām pielīdzināmā vidē.
- Personas (tai skaitā arī bērni), kas ierobežotu fizisko, uztveres un garīgo spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nespēj droši lietot ierīci, nedrīkst darboties ar to, ja blakus nav par drošību atbildīgais pieaugušais, kas uzrauga situāciju vai sniedz norādījumus par ierīces lietošanu.
Bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi ierīci neizmanto kā rotaļlietu.
- Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, tas jānomaina ražotājam, ražotāja servisa pārstāvim vai līdzīgas kvalifikācijas personām.
- Šo ierīci var izmantot bērni, kas ir vismaz

8 gadus veci, un personas ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja šīm personām ir nodrošināta uzraudzība vai sniegti norādījumi saistībā ar drošu ierīces lietošanu un ir izprasti saistītie riski. Neļaujiet bērniem spēlēt ar ierīci. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst lietot šo ierīci, ja vien netiek veikta pastāvīga atbildīga pieaugušā uzraudzība. Ierīces tīrīšanu un vienkāršu apkopi drīkst uzticēt bērniem vienīgi tad, ja viņiem ir vismaz 8 gadi un viņi darbojas kāda pieaugušā uzraudzībā.

Ierīci un tās vadu glabājiet bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

- Ierīce paredzēta vienīgi lietošanai iekštelpās mājsaimniecības vajadzībām un ne augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.
- Uzmanību! Traumu risks nepareizas ierīces lietošanas dēļ.
- Uzmanību! Sildelementa virsma pēc lietošanas izstaro siltumu.
- Ierīci nedrīkst iegremdēt ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

- Nepārsniedziet receptēs norādīto daudzumu.

Maizes pannā:

- nepārsniedziet maksimālo mīklas daudzumu 1500 g,
- nepārsniedziet maksimālo miltu 930 g un rauga 15 g daudzumu.

Bagešu cepšanas paplātēs:

- necepjiet vairāk par 450 g mīklas vienā reizē,
- nelietojiet vairāk par 280 g miltu un 6 g rauga vienā cepšanas reizē.

- Lai notīrītu ierīces daļas, kas saskaras ar ēdienu, izmantojiet drānu vai mitru sūkli.

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Nepareizas lietošanas gadījumā ražotāju nevar saukt pie atbildības.
- Jūsu drošības nolūkos šī ierīce atbilst piemērojamiem standartiem un noteikumiem (direktīvām, kas attiecas uz zemsprieguma ierīcēm, elektromagnētisko savietojamību, materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, vidi).
- Ierīce paredzēta lietošanai uz stabilas un līdzenas virsmas, kas ir izturīga pret siltumu, prom no ūdens šļakatām, un nelietojiet to iebūvētā virtuves nišā.
- Pārļiecinieties, vai izmantotā strāva, atbilst strāvas padeves sistēmai. Jebkura kļūda savienojumā atceļ garantiju.
- Ierīce jāpievieno kontaktligzdai ar zemējumu, pretējā gadījumā jūs riskējat saņemt elektrošoku, kas var izraisīt nopietnas traumas. Drošības labad pārļiecinieties, vai zemējums atbilst jūsu valsti spēkā esošajiem elektrotīkla instalācijas standartiem. Ja elektrotīkla instalācijai nav zemējuma, pirms jebkādu ierīču pieslēgšanas lūdziet apstiprinātam elektriķim palielināt strāvas padevi atbilstoši noteiktajiem standartiem.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai tikai mājas apstākļos.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas laikā.
- Nelietojiet ierīci, ja:
 - barošanas vads ir bojāts,
 - ierīce ir nokrītusi uz grīdas un ir redzamas bojājuma pazīmes vai tā nedarbojas pareizi.
 Jebkurā gadījumā ierīce jānosūta uz tuvāko autorizēto servisa centru, lai novērstu jebkādu risku. Skatiet garantijas dokumentus.
- Visas apkopes vai remontdarbi, izņemot tīrīšanu un ikdienas apkopi, ko veic klients, ir jāveic autorizētā servisa centrā.
- Nedz pašu ierīci, nedz tās elektrības vadu vai kontaktdakšu nedrīkst iegremdēt

- ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Neatstājiet elektrības vadu karājoties bērniem aizsniežamā vietā.
- Elektrības vads nekad nedrīkst atrasties tuvu ierīces karstajam daļam vai nonākt saskarē ar tām, kā arī blakus siltuma avotam vai uz asām malām.
- Nepārvietojiet ierīci, kad tā tiek lietota.
- **Neaiztieciat skatlodziņu darbības laikā un uzreiz pēc tam. Lodziņš var būt ļoti karsts.**
- Neraujiet aiz vada, lai atvienotu ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pagarinātāju, kas ir labā stāvoklī un ar zemētu kontaktspraudni, kā arī nodrošiniet, lai svina stieplei ir tāds šķēsgriezums, kas ir vismaz vienāds ar ierīcei pievienoto.
- Nenovietojiet ierīci uz citām ierīcēm.
- Neizmantojiet ierīci kā sildierīci.
- Nekad neizmantojiet ierīci, lai gatavotu citus izstrādājumus, izņemot maizi un ievārījumu.
- Neievietojiet ierīcē papīru, kartonu vai plastmasu, kā arī novietojiet neko uz ierīces.
- Ja kāda ierīces daļa aizdegas, nemēģiniet to apdzēst ar ūdeni. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Apdzēsiet liesmas ar mitru drānu.
- Jūsu pašu drošības labad izmantojiet kopā ar ierīci vienīgi šai ierīcei paredzētus piederumus un rezerves daļas.
- **Programmas beigās vienmēr lietojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ierīces pannu vai karstās daļas. Ierīce un bagešu piederums lietošanas laikā ļoti sakarst.**
- Nekādā gadījumā neaizveriet gaisa ventilācijas atveres.
- Uzmanieties no izplūstošā tvaika, atverot ierīces vāku programmas beigās vai tās laikā.
- Šīs ierīces skaņas spiediena līmenis ir 69 dBA (A-izsvartotie decibeli).



■ Vides aizsardzība ir pirmajā vietā!

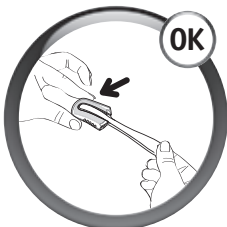
- ① Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var atgūt vai atkārtoti pārstrādāt.
- ♻️ Nogādājiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā.

3 PIRMS IERĪCES PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



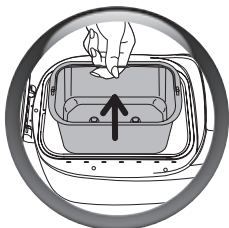
1. IEPAKOJUMA NOŅĒMŠANA

- Izņemiet ierīci no iepakojuma. Saglabājiet garantijas kartīti un pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Novietojiet ierīci uz stabilas virsmas. Izņemiet piederumus un noņemiet no ierīces iekšpuses vai ārpusē visas uzlīmes.



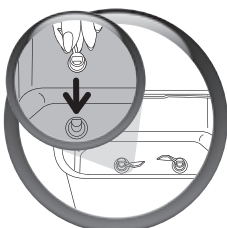
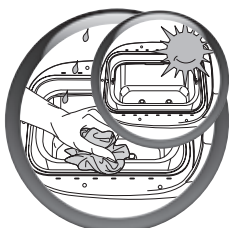
Bridinājums

- Miklas formēšanas rīks ir ļoti ass. Rīkojieties ar to uzmanīgi.



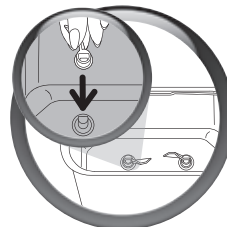
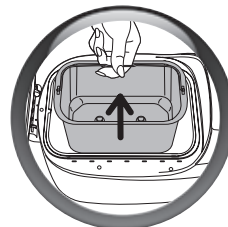
2. PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS

- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi.



3. PANNAS TĪRĪŠANA

- Notīriet ierīces pannu ar mitru drānu. Rūpīgi nosusiniet. **Pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka.**



4. SASTĀVDAĻU PIEVIENOŠANA

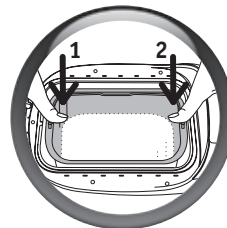
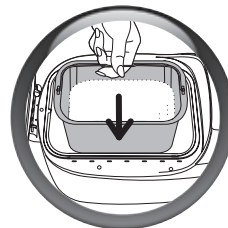
- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi.
- Tad ievietojiet miklas mīcīšanas lāpstiņas.



Mīcīšana notiek labāk, ja miklas mīcīšanas lāpstiņas tiek ievietotas viena pret otru.

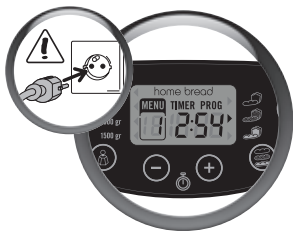


- Pievienojiet sastāvdaļas šādā secībā:
 - Šķidrās sastāvdaļas (sviests, eļļa, olas, ūdens, piens)
 - Sāls
 - Cukurs
 - Milti (pirmā daļa)
 - Piena pulveris
 - Ipašas cietās sastāvdaļas
 - Milti (otrā daļa)
 - Raugs
- **Pārlicinieties, vai visas sastāvdaļas ir precīzi nosvērtas.**
- Lai iepazītos ar maizes cepšanas ierīces darbību, iesakām izmēģināt PARASTU MAIZES recepti kā savu pirmo maizi. "PARASTAS MAIZES PROGRAMMAS" norādījumus skatiet 286. lpp.



5. DARBA SĀKŠANA

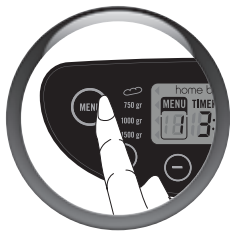
- Ielieciet maizes pannu maizes cepšanas ierīcē.
- Nolieciet maizes pannu un piespiediet vispirms vienu pusī, tad otru, lai tā savienojas ar maisītāja piedziņu un nofiksējas abās pusēs.



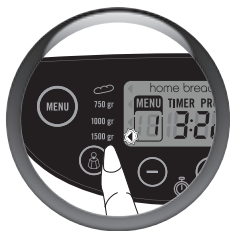
- Atritiniet vadu un pievienojiet to strāvas kontaktligzdai ar zemējumu.
- Pēc skaņas signāla atskaņošanas tiks parādīta 1. programma un vidējs aprūrinājums kā uzstādījums pēc noklusējuma.

6. PROGRAMMAS IZVĒLE

- Katrai programmai tiek parādīts noklusētais iestatījums. Tāpēc vēlamie iestatījumi ir jāatlasa manuāli.
- Izvēloties programmu, tiek uzsākta virkne darbību, kas tiek veiktas automātiski cita pēc citas.



- Nospiediet pogu **"izvēle"**, lai izvēlētos kādu no dažādām programmām. Lai pārslēgtos starp programmām no 1. līdz 19., secīgi spiediet **"izvēlnes"** pogu.
- Automātiski tiek parādīts laiks, kas atbilst izvēlētajai programmai.



7. MAIZES SVARA IZVĒLE

- Maizes svars pēc noklusējuma ir 1000 g. Svārs tiek norādīts tikai informatīviem nolūkiem.
- **Plašāku informāciju skatiet receptē.**
- **Svāra izvēle nav pieejama 7., 13., 15., 16., 17., 18., 19. programmai.**

- No 1. līdz 6. programmai ir izvēlēties divas svāru opcijas.
- Aptuveni 400 g vienam cepienam (2–4 atsevišķi klaipi), **vizuālais indikators iedegas iepretim 750 g atzīmei.**
 - Aptuveni 800 g diviem cepieniem (4–8 atsevišķi klaipi), **vizuālais indikators iedegas iepretim 1500 g atzīmei.**
 - Nospiediet pogu **☺**, lai iestatītu izvēlēto svāru — 750 g, 1000 g vai 1500 g. Iepretim izvēlētajam iestatījumam iedegas indikators.



8. GAROZAS KRĀSAS IZVĒLE

- Pēc noklusējuma ir iestatīta vidēja garozas krāsa.
- Aprūrinājuma izvēle nav pieejama 16., 17. un 19. programmai. Pieejamas trīs izvēles iespējas: **GAISS/VIDĒJS/TUMŠS.**
- Ja vēlaties mainīt noklusējuma iestatījumu, spiediet pogu **☺** līdz indikators atrodas iepretim vēlamajai izvēlei.



9. PROGRAMMAS SĀKŠANA

- Lai sāktu izvēlēto programmu, nospiediet pogu **☺**. Iedegas darbības indikators un mirgo taimera divpunkte. Programma tiek sākta. Tiek parādīts programmai atbilstošais laiks. Secīgi cikli automātiski tiek izpildīti cits pēc cita.

10. ATLIKTĀ STARTA PROGRAMMAS IZMANTOŠANA

- **Ierīci var ieprogrammēt līdz pat 15 stundām iepriekš, lai maize būtu gatava vēlamajā laikā. Taimera programmu nevar izmantot 7., 12., 15., 16., 17., 18. un 19. programmai.**

Šo opciju var izvēlēties pēc programmas, aprūrinājuma un svāra izvēles.

Tiek attēlots programmas laiks. Aprēķiniet laika starpību starp brīdi, kad sākat programmu, un laiku, kad vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs. Ierīce automātiski iekļauj programmas cikla ilgumu. Izmantojiet pogas **+** un **-**, lai parādītu aprēķināto laiku (**+** agrāk un **-** vēlāk). Ātri nospiežot pogu, laiks tiek papildināts vai samazināts par 10 minūtēm. Ilgāk turot pogu nospiestu, laiks tiek palielināts vai samazināts nepārtraukti ar 10 minūšu soļiem.

1. piemērs. Ir plkst. 20:00 un jūs vēlaties, lai maize būtu gatava nākamajā rītā plkst. 7:00. Ieprogrammējiet atlikto startu pēc 11 stundām, izmantojot pogas **+** un **-**. Nospiediet pogu **☺**. Tiek atskaņots skaņas signāls.

Ekrānā ir redzams PROG **■** un taimera divpunkte mirgo. Tiek sākta laika atskaite. Iedegas indikators.

Ja izdarījāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, nospiediet un turiet nospiestu pogu **☺**, līdz atskan skaņas signāls. Tiek parādīts noklusējuma laiks.

Sāciet darbības no jauna.

2. piemērs: Ja izvēlēta 1. bagešu programma, ir plkst. 8:00 un jūs vēlaties, lai bagetes ir gatavas plkst. 19:00. Ieprogrammējiet atlikto startu pēc 11 stundām, izmantojot pogas **+** un **-**. Nospiediet pogu START/STOP. Tiek atskaņots skaņas signāls. Ekrānā ir redzams PROG un taimera divpunkte mirgo. Tiek sākta laika atskaite. Iedegas indikators. Ja izdarījāt kļūdu, vai vēlaties mainīt laika iestatījumu, nospiediet un turiet nospiestu pogu, līdz atskan skaņas signāls. Tiek parādīts noklusējuma laiks.

Sāciet darbības no jauna.

LŪDZU, ŅEMIET VĒRĀ! 47 minūtes pirms cepšanas laika beigām (t.i. plkst. 18:13), jums jāizveido bagešu forma, vai, ja gatavojat dubultu cepienu, 2x47 minūtes pirms cepšanas laika beigām (t.i. plkst. 17:26).

Citu atsevišķu klaipu gatavošanas laiku skatiet gatavošanas laika tabulā 293. lpp.

Atsevišķu klaipu programmām formas veidošanas laiks nav iekļauts atliktā starta laika aprēķinā.

Dažas sastāvdaļas var ātri sabojāties. Neizmantojiet atliktā starta programmu receptēm, kuru sastāvā ir svaigs piens, jogurts, siers vai svaigi augļi.

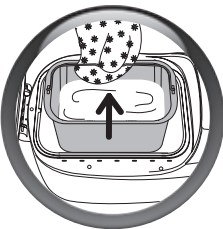
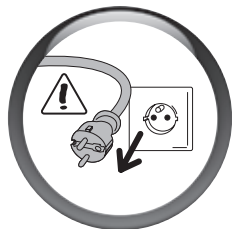
Atliktā starta programmai tiek automātiski aktivizēts klusais režīms.



11. PROGRAMMAS APTURĒŠANA

Cikla beigās ierīce automātiski pārtrauc darbību, ekrānā redzams 0:00. Tiek atskaņoti vairāki skaņas signāli un mirgo darbības indikators.

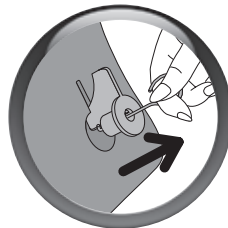
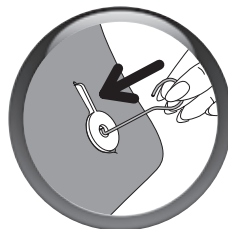
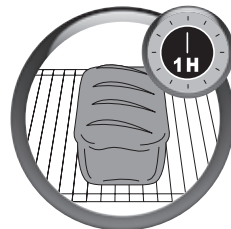
• Lai apturētu notiekošu programmu vai atceltu atlikto startu, nospiediet un turiet nospiestu 5 sekundes pogu







12. MAIZES IZŅEMŠANA NO PANNAS




(Šis solis neattiecas uz atsevišķiem klaipiem)

- Cepšanas vai sildīšanas cikla beigās atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izņemiet maizes pannu, paceļot rokturi. Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, jo pannas rokturis, kā arī vāka iekšpuse ir ļoti karsta.



- Izņemiet karsto maizi un nolieciet uz restītēm, lai tā vismaz 1 stundu atdziest.
- Var gadīties, ka izņemot maizi no pannas, miklas mīcīšanas lāpstiņas paliek iestrēgušas maizē. Šādā gadījumā izmantojiet āķa piederumu:
 - > kad klaips ir izņemts, nolieciet to uz sāniem, kamēr tas ir vēl karsts, un pieturiet to ar vienu roku, ar virtuves cimdu,
 - > ar otru roku ievietojiet āķi miklas mīcīšanas lāpstiņas asi un viegli pavelciet, lai izņemtu lāpstiņu,
 - > atkārtojiet to pašu otrai lāpstiņai,
 - > pagrieziet klaipu uz augšu un novietojiet uz režģa, lai tas atdziest.
- Lai saglabātu pannas nepiedegošā pārklājuma īpašības, nelietojiet metāla piederumus klaipa izņemšanai.

PIEDERUMI	IZVĒLNĒ PIEEJAMĀS PROGRAMMAS	FUNKCIJAS
 KLAUPI		
		Lai jums palīdzētu pagatavot atsevišķus klaipus, kas atbilst 1. līdz 6. programmai, kopā ar maizes cepšanas ierīci atradīsim papildu klaipu veidošanas pamācības. Šiem klaipiem ir vairāki veidošanas posmi un cepšanas cikls notiek pēc tam, kad klaipi ir izveidoti.
	1. Bagetes	Bagešu programma paredzēta kraukšķīgu bagešu un nelielu maizes klaipu pagatavošanai.
	2. Itāļu maize	2. programma paredzēta Itālijā iecienītās maizes pagatavošanai, tai ir miksta iekšpuse, kas lieliski piemērota sviestmaizēm.
	3. Maizes nūjiņas	"Grissini" programma ļauj pagatavot šīs ļoti gardās, plānās un sausās maizes nūjiņas.
	4. Plakanmaize	4. programma ir paredzēta elastīgu un gaisīgu plakano maiziņu pagatavošanai, piemēram, pide jeb turku pitas, kas ir lieliski piemērotas sviestmaīžu pagatavošanai.
	5. Burgermaizītes	5. programma ir īpaši piemērota 8 nelielām gaisajām maizītēm, kas ir apaļas un mikstas, ar vieglu tekstūru.
	6. Saldās bagetes un smalkmaizītes	6. programma paredzēta, lai pagatavotu nelielas smalkmaizītes ar vieglu konsistenci, piemēram, spāņu brioša maizītes.
	7. Mazu maiziņu cepšana	7. programma ir paredzēta sildīšanai un cepšanai 10 līdz 35 minūtes, visi klaipi pagatavoti, izmantojot 1.–6. programmu. To var pielāgot grupās pa 5 minūtēm. Izmantojot 7. programmu, maizes cepšanas ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības. Lai apturētu ciklu pirms beigām, apturiet programmu manuāli, ilgū laiku turot nospiestu pogu  . 7. programmai pieejamas tikai 2 apbrūnināšanas iespējas: - Tumšs: parastai maizei - Gaišs: saldajai maizei Garozas krāsu var pielāgot vienkārši pēc cepšanas.

PIEDERUMI	IZVĒLNĒ PIEEJAMĀS PROGRAMMAS	FUNKCIJAS
 TRADICIONĀLĀ MAIZE		
	8. Parasta baltmaize	Izmantojot šo programmu, var pagatavot lielāko daļu baltmaizes receptū, izmantojot kviešu miltus.
	9. Franču maize	9. programma ir domāta tradicionālo franču baltmaizes receptū pagatavošanai. Maize vidū ir gaisīga.
	10. Rupja maluma miltu maize	10. programmu jāizvēlas, ja gatavojat rupja maluma miltu maizi.
	11. Saldā maize	11. programma ir piemērota receptēm, kas satur vairāk tauku un cukura. Ja brioša vai piena maizes pagatavošanai izmantojat speciālus miltu maisījumus, nepārsniedziet maksimālo miklas daudzumu 1000 g.
	12. Ātri pagatavojama baltmaize	12. programma ir īpaši piemērota ātri pagatavojamām maizes receptēm, kuras atradīsim ierīci pievienotajā receptu grāmatā. Šajās receptēs izmantojamā ūdens temperatūrai jābūt ne vairāk kā 35 °C.
	13. Bezglutēna maize	Šāda veida maize ir piemērota cilvēkiem, kuri nevar sagremot vairākos graudaugos (kvieši, mieži, rudzi, auzas, kamuts, spelta utt.) esošo glutēnu (celiakija). Maizes panna vienmēr jātīra tā, lai nerastos piesārņojuma risks ar citiem miltiem. Ja ievērojat stingru bezglutēna diētu, pārliecinieties, vai izmantotais raugs arī nesatur glutēnu. Bezglutēna milti to konsistences dēļ nesajaucas tik labi. Tāpēc micīšanas laikā mikla ar elastīgu plastmasas lāpstiņu jāņem nost no pannas malām un jāpievieno kopējai masai. Bezglutēna maizei ir biežāka konsistence un tā ir gaišāka nekā normāla maize. Šai programmai ir pieejama tikai 1000 g izvēle.
	14. Maize bez sāls	Sāls patērīņa samazināšana var palīdzēt samazināt sirds un asinsvadu slimību risku.
	15. Maizes cepšana	Cepšanas programma dod iespēju gatavot tikai 10–70 minūtes, un šo laiku var pielāgot pa 10 minūtēm, lai veidotos gaišs, vidējs vai tumšs apbrūninājums. To var izvēlēties atsevišķi un izmantot: a) kopā ar miklas raudzēšanas programmu, b) lai uzsilidētu vai padarītu kraukšķīgāku jau izceptu vai atdzisušu maizi, c) lai pabeigtu cepšanu, ja maizes cepšanas cikla laikā ir bijis ilgstošs strāvas padeves pārtraukums. Šo programmu nevar izmantot atsevišķu klaipu cepšanai. Izmantojot 15. programmu, maizes cepšanas ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības. Lai apturētu ciklu pirms beigām, apturiet programmu manuāli, ilgū laiku turot nospiestu pogu .
	16. Maizes mikla	Miklas raudzēšanas programma necep ēdienu. Tā ir micīšanas un raudzēšanas programma, kas piemērota visām raudzētajām miklām, piemēram, picas, maizes vai saldo smalkmaiziņu miklai.
	17. Pastas mikla	17. programma ir paredzēta tikai micīšanai. Tā ir piemērota neraudzētai pastai, piemēram, nūdelēm.
	18. Kūka	18. programma ir piemērota smalkmaiziņu un kūku gatavošanai, izmantojot cepamo pulveri. Šai programmai ir pieejama tikai 1000 g izvēle.
	19. Ievārijums	19. programma automātiski gatavo ievārijumu tvētnē. Augļiem jābūt sagriežtiem gabalos un bez kauliņiem.



1. Parasta baltmaize (8. programma)



tējķ. > tējkarote
ēdamķ. > ēdamkarote

● Garozas krāsa > Vidēja

● Svārs > 1000 g

Sastāvdaļas

Elļa > 2 ēdamķ.	Piena pulveris > 2,5
Ūdens > 325 ml	ēdamķ.
Sāls > 2 tējķ.	Baltie maizes milti > 600 g
Cukurs > 2 ēdamķ.	Raugs > 1,5 tējķ.

SVARĪGI! Izmantojot to pašu principu, jūs varat pagatavot citas tradicionālās maizes: franču maize, brūnā maize, saldā maize, ātrā maize, bezglutēna maize, maize bez sāls; lai to izdarītu, vienkārši izvēlieties atbilstošo programmu, izmantojot izvēlnes pogu.

2. Bagetes (1. programma): 8 bagetēm



tējķ. > tējkarote
ēdamķ. > ēdamkarote

Sastāvdaļas

Ūdens > 340 ml
Sāls > 2 tējķ.
T55 milti > 560 g
Sausais raugs > 2 tējķ.

Piederumi

1 cepšanas paplāte (5)
2 paplātes ar nepiedošo pārklājumu bagetēm (6)
1 miklas formēšanas rīks (8)
1 otiņa (11)



Lai bagetes būtu vēl mikstākas, pievienojiet receptei 1 ēdamķ. eļļas. Ja vēlaties bagetei piešķirt vairāk krāsas, pievienojiet receptes sastāvdaļām 2 tējķ. cukura.

1

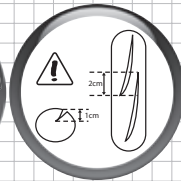
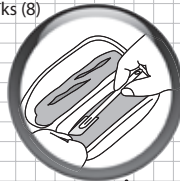
Abi miklas gatavošanas cikli, micīšana un raudzēšana, notiek automātiski un kopumā ilgst 1 stundu 10 minūtes (25 minūtes micīšanai, kam seko 45 minūtes miklas raudzēšanai).

2

Sāciet veidot 4 miklas gabaliņus, bet pārējos 4 gabaliņus apsedziet ar drānu vai pārtikas plēvi.



Dažādojiet maizes garšu, pievienojot garnējumu. Lai to izdarītu, vienkārši samitriniet un pēc tam izritiniet miklas gabaliņus sezama vai maģoņu sēklās.



Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izveidojiet 1 cm dziļus diagonālus iegriezumus, izmantojot robotu nazi vai komplektā iekļauto miklas formēšanas rīku.



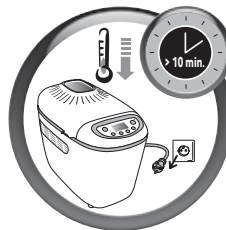
Bagešu izskātu var dažādot, izveidojot klaipos gareniskus iegriezumus.

3

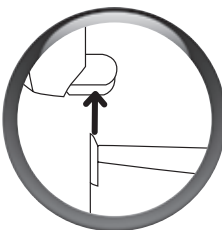
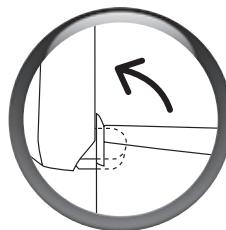
Ar konditorejas otiņu, kas iekļauta komplektācijā, kārtīgi samitriniet bagešu virspusi, rūpējoties par to, lai uz cepšanas paplātes ar nepiedošo pārklājumu nebūtu pārāk daudz ūdens.

SVARĪGI! Bagetes miklas savienojuma vietai ir jābūt apakšpusē.

4 TĪRĪŠANA UN KOPŠANA



- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un atstājiet to ar atvērtu vāku, lai atdziest.
- Noņemiet vāku, ja ierīci nepieciešams apgriezt otrādi.
- Notīriet ierīces ārpusi un iekšpusi ar mitru sūkli. Rūpīgi nosusiniet.
- Nomazgājiet tvertni, miklas micīšanas lāpstiņas, cepamo paplāti un paplātes ar nepiedošo pārklājumu ar karstu ziepjūdeni.
- Ja micīšanas lāpstiņas ir iestrēgušas maisīšanas traukā, pamērcējiet tās 5–10 minūtes.



- Ja nepieciešams, noņemiet vāku, lai to notīrītu ar karstu ūdeni.



- Nemazgājiet nevienu ierīces daļu trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet mājāsaimniecības tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūklus vai alkoholu. Izmantojiet mikstu, mitru drānu.
- Nedz ierīces korpusu, nedz tās vāku nekad nedrīkst iegremdēt šķidrumā.
- Neglabājiet cepamo paplāti un paplātes ar nepiedošo pārklājumu maizes mašīnā, jo tā var saskrāpēt tās pārklājumu.

5 CIKLI

- Tabulā 292.–294.lpp. aprakstīta dažādu programmas ciklu norise.

Micīšana	> Atpūtināšana	> Raudzēšana	> Cepšana	> Sildīšana
Miklas struktūras izveidošanai, lai tā var labāk uzrūgt.	Ļauj miklai atpūsties, lai uzlabotu micīšanas kvalitāti.	Laika periods, kurā iedarbojas raugs, lai uzraudzētu maizi un veidotu tās aromātu.	Pārveido miklu par maizi un piešķir tai zeltainu, kraukšķīgu garoziņu.	Uztur maizi siltu pēc cepšanas. Taču maizi ieteicams izņemt no pannas uzreiz pēc cepšanas.



Micīšana:

Šī cikla laikā, izņemot 7., 13., 15., 17. un 19. programmu, var pievienot sastāvdaļas: žāvētus augļus, olīvas, bekona gabaliņus u.c. Skaņas signāls norāda, kad to var darīt. Nepievienojiet vairāk piedevu, nekā norādīts receptē, un pārliecinieties, vai tās nav izkrikušas ārpus cepamās paplātes vai blōdas.

Kamēr notiek iepriekš minēto programmu darbība, vienreiz nospiediet izvēlnes pogu, lai uzzinātu, cik laika atlicis līdz skaņas signālam "pievienot sastāvdaļas". 1.–6. programmai divas reizes nospiediet IZVĒLNES pogu, lai noskaidrotu, cik daudz laika ir atlicis līdz maizes klaipu veidošanai.



Skatiet tālāk esošo kopsavilkuma tabulu par sagatavošanas laikiem un jo īpaši kolonnu "Sastāvdaļu pievienošanas signāla laika rādījums". Šajā kolonnā ir norādīts ierīces ekrānā redzamais laiks, kad atskan skaņas signāli. Lai precizāk noteiktu, pēc cik ilga laika tiks atskaņoti skaņas signāli, no kopējā cepšanai paredzētā laika vienkārši jāatņem laiks, kas norādīts kolonnā "Sastāvdaļu pievienošanas signāla laika rādījums".

Piemēram: "Sastāvdaļu pievienošanas signāla laika rādījums" = 2:51 un "Kopējais laiks" = 3:13, sastāvdaļas var pievienot pēc 22 minūtēm.

Sildīšana: 1.–6. un 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14. un 18. programmai maizi var atstāt ierīcē. Pēc cepšanas automātiski seko stundu ilgš sildīšanas cikls. 7., 15., 16., 17., un 19. programmai funkcija "Sildīšana" nav pieejama. Stundu ilgajā maizes sildīšanas cikla laikā uz displeja redzams "0:00". Mirgo darbības indikators. Regulāri atskan skaņas signāls. Cikla beigās ierīce automātiski pārtrauc darbību un atskaņo vairākus skaņas signālus.

6 SASTĀVDAĻAS

Tauki un eļļa: tauki padara maizi mīkstāku un garšīgāku. Maize labāk un ilgāk glabāsies. Pārāk daudz tauku kavē miklas rūgšanu. Ja izmantojat sviestu, pārliecinieties, ka tas ir auksts un sagrieziet to kubiņos, lai tas sastāvā sadalītos vienmērīgi. Nepievienojiet siltu sviestu. Neļaujiet taukiem saskarties ar raugu, jo tie var aizkavēt rauga izšķīdināšanu.

Olas: olas bagātina miklu, uzlabo krāsu un veicina labu iekšējās struktūras veidošanos. Receptes izstrādātas, izmantojot vidēji 50 g olu, ja olas ir lielākas, pievienojiet mazāk šķidrumu, bet ja olas ir mazākas — nedaudz vairāk šķidrumu.

Piens: var lietot svaigu pienu (aukstu, ja receptē nav norādīts citādi) vai piena pulveri. Pienam piemīt emulģējošs efekts, kas rada regulārāku poru veidošanos, un tādējādi maizes mīkstumam izskatās pievilcīgāks.

Ūdens: izšķīdina un aktivizē raugu. Tas arī izšķīdina miltos esošo cieti un ļauj izveidoties klaiņa iekšējai struktūrai. Ūdeni var daļēji vai pilnībā aizvietot ar pienu vai citiem šķidrumiem. Temperatūra: skatiet punktu sadaļā "Receptu pagatavošana" (296. lpp.).

Milti: miltu svars var ievērojami atšķirties atkarībā no izmantotā miltu veida. Atkarībā no miltu kvalitātes var atšķirties arī maizes gatavošanas rezultāti. Glabājiet miltus hermētiskā traukā, jo tie reaģē ar apkārtējās vides apstākļiem, tie vai nu absorbē, vai zaudē mitrumu. Ieteicams izmantot "spēcīgus", "maizes gatavošanas kvalitātes" vai "maiznīcas" miltus, nevis parastos miltus. Pievienojot maizes miklai auzas, klijas, kviešu dīgļus, rudzus vai pilngraudus, tā kļūs blīvāka un neuzrūgs tik labi.

Ieteicams lietot T55 miltus, ja vien receptēs nav norādīts citādi. Ja maizes, brioša vai piena maizes pagatavošanai izmantojat speciālus miltu maisījumus, nepārsniedziet maksimālo miklas daudzumu 1000 g. Skatiet ražotāja ieteikumus par šo maisījumu lietošanu. Miltu sijāšana arī ietekmē rezultātus: jo milti ir pilnīgāki (t.i., tie satur daļu no kviešu graudu sēnālas), jo mikla mazāk uzrūgs un maize būs smagāka.

Cukurs: lietojiet balto vai brūno cukuru vai medu. Neizmantojiet gālcukuru. Cukurs baro raugu, piešķir maizei labu garšu un uzlabo garozas krāsu.

Sāļi: piešķir maizei garšu un regulē rauga darbību. Tas nedrīkst saskarties ar raugu. Pateicoties sāļim, mikla ir stingra, kompakta un nerūgts pārāk ātri. Raugs arī uzlabo miklas struktūru.

Raugs: maizes raugs pieejams vairākos veidos: svaigais raugs mazos kubiņos, aktīvs sausais raugs, ko nepieciešams samitrināt, vai sauss šķīstošais raugs. Raugu pārdo lielveikalos (konditorejas vai atvēsināto produktu nodaļā), bet svaigu raugu varat iegādāties arī maizes ceptuvē. Svaigais vai šķīstošais raugs ir jāsamaisa kopā ar pārējām sastāvdaļām tieši ierīces cepamajā pannā. Svaigo raugu var sadrupināt ar pirkstiem, lai tas būtu vienmērīgi iestrādāts visā maisījumā. Tikai aktīvu sauso raugu (pieejams mazos graudiņos) pirms lietošanas jāsaļauc ar nedaudz silta ūdens. Piemērotākā temperatūra ir ap 35 °C; ja zemāka — tā būs mazāk efektīva, ja augstāka — pastāv risks zaudēt rauga aktivitāti. Pārliecinieties, ka ievērojāt ieteicamo daudzumu, kā arī apsveriet iespēju palielināt daudzumu, lietojot svaigu raugu (sk. ekvivalences tabulu zemāk).

Sausā un svaigā rauga daudzuma/svara ekvivalenti:

Sausais raugs (cm3)

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

Svaigais raugs (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Piedevas (rieksti, olīvas, šokolādes čipsi utt.): receptes var pielāgot ar jebkuru citu sev tikamu sastāvdaļu, bet ņemot vērā, tālāk minēto:

> Pievērsiet uzmanību sastāvdaļu pievienošanas skaņas signālam, īpaši, ja piedevas ir trauslas.

> Cietākus graudaugus (piemēram, linsēklas vai sezama sēklas) var iestrādāt uzreiz pēc mīcīšanas uzsākšanas, lai atvieglotu mašīnas darbību (piemēram, atliktais starts).

> Šokolādes čipsus var sasaldēt, lai tie ir izturīgāki pret mīcīšanu.

> Ļoti mitras vai ļoti taukainas sastāvdaļas (piemēram, olīvas vai bekons) ir ļabi notecinātas, nosusinātas ar virtuves dvieļi un viegli apkaisītas ar miltiem, lai tās labāk un vieglāk iestrādātos sastāvā.

> Sastāvdaļas nedrīkst pievienot pārāk lielos daudzumos, jo pastāv risks, ka tādējādi tiks traucēts miklas veidošanās process. Ievērojiet receptēs norādītos daudzumus.

> Piedevas nekrit ārpus pannas.

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNĪNĀJUMS	KOPĒJAIS LAIKS (h)	GATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. CEPIENA CĒPŠANA (stundas)	2. CEPIENA CĒPŠANA (stundas)	SKAŅAS SIGNĀLA ATSKAŅOŠANAS LAIKA RĀDĪJUMS (stundas)	SILDĪŠANA (stundas)
1	750*	1 2 3	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1500**		02:53			00:47	02:26		
	750*		02:11			-	01:44		
	1500**		03:03			00:52	02:36		
	750*		02:16			-	01:49		
2	750*	1 2 3	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**		02:25			00:35	02:02		
	750*		01:55			00:40	01:32		
	1500**		02:35			00:40	02:12		
	750*		02:00			-	01:37		
3	750*	1 2 3	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**		02:29			00:37	02:01		
	750*		02:02			-	01:34		
	1500**		02:44			00:42	02:16		
	750*		02:07			-	01:39		
4	750*	1 2 3	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**		01:31			00:28	01:13		
	750*		01:08			-	00:50		
	1500**		01:41			00:33	01:23		
	750*		01:13			-	00:55		
	1500**		01:51		00:38	01:33			



Piezīme. Kopējais laiks neietver siltuma saglabāšanas laiku.

750* = apm. 400 g (sk. 283. lpp.)

1500** = apm. 800 g (sk. 283. lpp.)

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNĪNĀJUMS	KOPĒJAIS LAIKS (h)	GATAVOŠANAS LAIKS	FORMAS VEIDOŠANA	1. CEPIENA CĒPŠANA (stundas)	2. CEPIENA CĒPŠANA (stundas)	SKAŅAS SIGNĀLA ATSKAŅOŠANAS LAIKA RĀDĪJUMS (stundas)	SILDĪŠANA (stundas)
5	750*	1 2 3	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43			00:39	02:15		
	750*		02:09			-	01:41		
	1500**		02:53			00:44	02:25		
	750*		02:14			-	01:46		
	1500**		03:03		00:49	00:49	02:35		
6	750*	1 2 3	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00
	1500**		03:03			00:52	02:36		
	750*		02:16			-	01:49		
	1500**		03:13			00:57	02:46		
	750*		02:21			-	01:54		
	1500**		03:23		01:02	01:02	02:56		

PROG.	SVARS (g)	APBRŪNĪNĀJUMS	KOPĒJAIS LAIKS (h)	GATAVOŠANAS LAIKS	MIKLAS GATAVOŠANAS LAIKS (mīcīšana, atpūtināšana, raudzēšana)	CEPŠANA	SILDĪŠANA (stundas)	
7	-	1 3	no 0:10 līdz 0:40	-				
8	750 g	1 2 3	02:56	01:25		00:55	02:22	01:00
	1000 g		03:07			01:00	02:27	
	1500 g		03:06			01:05	02:32	
9	750 g	1 2 3	03:04	02:04		01:00	02:37	01:00
	1000 g		03:09			01:05	02:42	
	1500 g		03:14			01:10	02:47	
10	750 g	1 2 3	03:09	02:09		01:00	02:42	01:00
	1000 g		03:14			01:05	02:47	
	1500 g		03:19			01:10	02:52	
11	750 g	1 2 3	03:27	02:37		00:50	02:54	01:00
	1000 g		03:32			00:55	02:59	
	1500 g		03:37			01:00	03:04	

PROG.	SVARS (g)	APBRĪNINĀJUMS	KOPEJĀIS LAIKS (h)	GATAVOŠANAS LAIKS	MĪKLAS GATAVOŠANAS LAIKS (micīšana, atpūtināšana, raudzēšana)	CEPŠANA	SILDIŠANA (stundas)
12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1	00:10 ▼ 01:10	-	no 0:10 līdz 1:10, solis 10 min	/	/
	/	2				/	
	/	3				/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7 PRAKTISKI PADOMI

1. Receptu pagatavošana

- Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā (ja nav norādīts savādāk) un precīzi nosvērtām.
- **Šķidrumu mērīšanai izmantojiet komplektācijā iekļauto mērkrūzi. Šķidrumu mērīšanai izmantojiet komplektācijā iekļauto mērkrūzi. Lietojiet pievienoto dubulto mērkaroti, lai nomēritu tējkarotei atbilstošu daudzumu vienā pusē, ēdamkarotei — otrā. Visas ar karotēm ņemtās vielas tiek paņemtas bez kaudzītes. Nepareizu mērījumu dēļ var būt slikti rezultāti.**
- Ievērojiet sastāva pagatavošanas kārtību.
 - > Šķidrās sastāvdaļas (sviests, eļļa, olas, ūdens, piens)
 - > Sāls
 - > Cukurs
 - > Milti (pirajā daļā)
 - > Piena pulveris
 - > Īpašas cietās sastāvdaļas
 - > Milti (otrajā daļā)
 - > Raugs
- Svarīgi ir precīzi izmērīt miltu daudzumu. Tāpēc, lai nosvērtu miltus, izmantojiet virtuves svarus. Izmantojiet sausā rauga pārslas paciņās (Lielbritānijā tiek tirgotas kā "Easy Bake" vai "Fast Action Yeast"). Neizmantojiet cepamo pulveri, ja receptē nav norādīts citādi. Pēc rauga paciņas atvēršanas tā cieši jāaizver, jāuzglabā vēsā vietā un jāizlieto 48 stundu laikā.
- Lai nesabojātu miklu, mēs iesakām visas sastāvdaļas sākumā ievietot maizes pannā un nevērt vajā vāku gatavošanas laikā (ja vien nav norādīts citādi). Rūpīgi ievērojiet receptēs norādīto sastāvdaļu un daudzumu secību. Sākumā ielieciet šķidrās sastāvdaļas, tad ielieciet cietos produktus. **Raugš nedrīkst saskarties ar šķidrumiem, cukuru vai sāli.**
- **Maizes pagatavošanu ļoti ietekmē gaisa temperatūra un mitrums.** Karstā laikā ieteicams lietot vēsāku šķidrumu nekā parasti. Tāpat aukstā laikā var būt nepieciešams uzsilīt ūdeni vai pienu (nekad nepārsniedzot 35 °C). Lai iegūtu vislabākos rezultātus, iesakām pieturēties pie kopējās temperatūras 60 °C (ūdens temperatūra + miltu temperatūra + apkārtējā gaisa temperatūra). Piemēram, ja apkārtējā gaisa temperatūra mājās ir 19 °C, pārliecinieties, ka miltu temperatūra ir 19 °C un ūdens temperatūra ir 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).
- **Dažkārt ir noderīgi pārbaudīt miklas stāvokli otrajā micīšanas laikā:** miklai vajadzētu veidot vienmērīgu bumbu, kas viegli atdalās no pannas sienām.
 - > ja visi milti nav iejaukušies mīklā, pievienojiet nedaudz ūdens,
 - > ja mikla ir pārāk slapja un līp pie pannas malām, pievienojiet nedaudz miltu.
 Šādas izmaiņas jāveic ļoti pakāpeniski (ne vairāk kā 1 ēdamkarote vienā reizē) un jānogaida, lai redzētu, vai ir novērojams uzlabojums, pirms turpināt.
- **Bieži sastopama kļūda ir domāt, ka, pievienojot vairāk rauga, maize arī uzrūgs vairāk.** Pārāk daudz rauga padara maizes struktūru trauslāku, tā ļoti uzrūgs un tad cepšanas laikā saplaks. Miklas stāvokli var novērtēt tieši pirms cepšanas, viegli pieskaroties ar pirkstu galiem: pieskaroties miklai, jābūt neliela pretestība un pirkstu nospiedumam pamazām jāizzūd.
- Veidojot miklas formu, nestrādājiet ar to pārāk ilgi, jo pēc cepšanas, iespējams, niegūsiet cerēto rezultātu.

2. Maizes cepšanas ierīces lietošana

- **Strāvas padeves pārrāvuma gadījumā:** ja cikla laikā strāvas padeves pārrāvuma vai kļūmes dēļ programma tiek pārtraukta, ierīcei ir 7 minūšu aizsardzības laiks, kura laikā iestatījumi tiek saglabāti. Cikls tiek atsākts tur, kur tas tika apstādīnāts. Ja pārtraukums ir ilgāks, iestatījumi tiek zaudēti.
- **Ja vēlaties pagatavot divus tradicionālas maizes klaipus vienu pēc otra** nogaidiet aptuveni 1 stundu pirms otrā klaipa pagatavošanas. Pretējā gadījumā tiek parādīts kļūdas kods E01 (izņemot 7. un 15. programmu).

8 ATSEVIŠĶU KLAIPU PAGATAVOŠANA UN CEPŠANA (1.–7. programma)

Lai pagatavotu šo maizi, nepieciešami visi šai funkcijai paredzētie piederumi: 1 statīvs bagešu cepšanai (5), 2 cepšanas paplātes bagetēm ar nepiedeģošu pārklājumu (6–7), 1 miklas formēšanas rīks (8) un 1 konditorejas otiņa (11).

1. Miklas mīcīšana un raudzēšana



- Pievienojiet maizes cepšanas ierīci elektrotīklam.
- Pēc skaņas signāla atskaņošanas uz displeja tiks parādīta 1. programma kā uzstādījums pēc noklusējuma.
- Izvēlieties aprūnīšanas līmeni.
- Mēs neiesakām cept tikai vienu cepienu, jo maize var izcepties pārāk cieta.
- Ja izvēlaties cept 2 cepienu: ieteicams izveidot visus klaipus un turēt pusi ledusskapī otrajam cepienam.
- Nospiediet pogu ledegas indikatoru un mirgo taimera divpunktē. Sākas miklas mīcīšanas cikls, pēc kura notiek miklas raudzēšana.



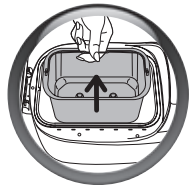
Piezīmes.

- Mīcīšanas posmā ir normāli, ja dažas sastāvdaļas labi nesajaucas.
- Kad sastāvs ir gatavs, maizes cepšanas ierīce pārslēdzas uz gaidīšanas režīmu. Tad, kad mikla ir izmīcīta un uzrūgusi, tiek atskaņoti vairāki skaņas signāli un mirgo indikatoru ledegas atsevišķu klaipu veidošanas indikatoru.

Pēc miklas mīcīšanas un raudzēšanas posma, mikla jāizmanto stundas laikā pēc signālu atskaņošanas. Vēlāk iekārtas iestatījumi tiek atjaunoti un programma tiek atkārtoti iesakām izmantot 7. programmu, kas ir programma atsevišķu klaipu cepšanai.

2. Bagešu pagatavošanas un cepšanas piemērs

Lai palīdzētu veikt šīs darbības, skatiet bagešu veidošanas norādījumus. Mēs jums parādām, ko dara maiznieks, bet pēc dažiem izmēģinājumiem jūs varēsiet izveidot paši savas formas. Lai ko jūs darītu, rezultāts ir garantēts.



- Izņemiet pannu no ierīces.
- Darba virsmu nokaisiet ar nelielu daudzumu miltu.
- Izņemiet miklu no pannas un novietojiet uz darba virsmas.
- Izveidojiet apaļu miklas bumbu un ar nazi sadaliet 4 gabalus.
- Jūs iegūsiet 4 vienāda svara gabalus, kas tiks izveidoti par bagetēm.

Lai bagetes būtu gaisīgākas, atpūtiniet miklas gabaliņus aptuveni 10 minūtes pirms veidošanas.

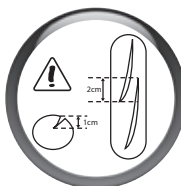
Bagetes garumam jāatbilst cepšanas paplātes ar nepiedeģošu pārklājumu garumam (aptuveni 18 cm).

Pievienojot garnējumu, varat dažādot maizes garšu. Lai to izdarītu, vienkārši samitriniet un pēc tam izritiniet miklas gabaliņus sezama vai magoņu sēklās.



- Pēc bagešu sagatavošanas novietojiet tās uz paplātēm ar nepiedeģošu pārklājumu.

Bagetes miklas savienojuma vietai ir jābūt apakšpusē.



- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izveidojiet 1 cm dziļus diagonālus iegriezumus, izmantojot robotu nazi vai komplektā iekļauto miklas formēšanas rīku.

Varat mainīt bagešu izskatu un veikt griezumus, izmantojot šķēres, visā bagetes garumā.

- Ar konditorejas otiņu, kas iekļauta komplektācijā, kārtīgi samitriniet bagešu virspusi, rūpējoties par to, lai uz cepšanas paplātes ar nepiedeģošu pārklājumu nebūtu pārāk daudz ūdens.

- Novietojiet 2 paplātes ar bagetēm uz komplektācijā ietilpstošā bagešu statīva.
- Pannas vietā ievietojiet maizes cepšanas ierīcē bagešu statīvu.
- Nospiediet pogu vēlreiz, lai restartētu programmu un sāktu cept bagetes.

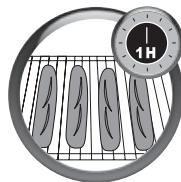
• Cepšanas cikla beigās ir pieejamas 2 iespējas:

ja cept 4 bagetes

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Izņemiet bagešu statīvu.
- Vienmēr lietojiet virtuves cimds, jo statīvs ir ļoti karsts.
- Noņemiet bagetes no paplātēm un atstājiet tās atdzist uz restītēm.

ja cept 8 bagetes (2x4)

- Izņemiet bagešu statīvu. Vienmēr lietojiet virtuves cimds, jo statīvs ir ļoti karsts.
- Noņemiet bagetes no paplātēm un atstājiet tās atdzist uz restītēm.



- Izņemiet no ledusskapja atlikušās 4 bagetes (jau ar iegriezumiem un samitrinātas).
- Novietojiet tās uz paplātēm (neapdedzinoties).
- Ievietojiet statīvu ierīcē un vēlreiz nospiediet .
- Pēc cepšanas cikla beigām varat atvienot ierīci no elektrotīkla.
- Noņemiet bagetes no paplātēm un atstājiet tās atdzist uz restītēm.

3. Atsevišķu maizes klaipu pagatavošana un cepšana



Lai palīdzētu jums veikt posmus, skatiet piedāvāto receptu grāmatiņu.

NORĀDĪJUMI MAIZES RECEPTU UZLABOŠANAI




Maize nav izdevusies tāda, kā cerējāt? Šī tabula palīdzēs jums uzlabot cepšanas rezultātus.	REZULTĀTI					
	Maize uzrūgst pārāk daudz	Maize pēc uzrūgšanas saplok	Mazie uzrūgst nepietiekami	Garozā nav pietiekami zeltaina	Sāni ir brūni, bet maize nav pilnībā izcepusies	Virspuse un sāni ir miltaini
IESPĒJAMIE CĒĻŅI						
Cepšanas laikā tika nospiesta poga				●		
Nepietiek miltu		●				
Pārāk daudz miltu			●			●
Nepietiek rauga			●			
Pārāk daudz rauga		●		●		
Nepietiek ūdens			●			●
Pārāk daudz ūdens		●			●	
Nepietiek cukura			●			
Sliktas kvalitātes milti			●	●		
Nepareizas sastāvdaļu proporcijas (par daudz)	●					
Pārāk karsts ūdens		●				
Pārāk auksts ūdens			●			
Nepareiza programma			●	●		

NORĀDĪJUMI MAIZES RECEPTU UZLABOŠANAI

Maize nav izdevusies tāda, kā cerējāt? Šī tabula palīdzēs jums uzlabot cepšanas rezultātus.	IESPĒJAMĀIS CĒĻŅIS	RISINĀJUMS
Mikla nav vienāda platuma.	Sākotnējā taisnstūra forma nav pareiza vai tā nav vienāda biezuma.	Ja nepieciešams, izrullējiet ar miklas rulli.
Mikla ir ļoti lipīga, grūti izveidot klaipus.	Sastāvā ir pārāk daudz ūdens.	Samaziniet ūdens daudzumu.
	Ūdens ir pievienots receptei pārāk augstā temperatūrā.	Viegli nokaisiet plaukstu ar miltiem, bet ne miklu vai darba virsmu, ja iespējams, un turpiniet veidot klaipus.
Mikla plaisā.	Miltos trūkst glutēna.	Izmantojiet miklas izstrādājumiem paredzētos miltus (T 45).
	Mikla nav elastīga.	Pirms formas veidošanas atpūtiniet miklu 10 minūtes.
	Miklas gabaliņi nav vienādi.	Nosveriet miklas gabaliņus, lai tie visi būtu vienāda izmēra.
Mikla ir stingra/ miklai ir grūti piešķirt formu.	Receptei jāpievieno vairāk ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet ūdeni, ja milti nav pietiekami absorbējoši.
	Sastāvā ir pārāk daudz miltu.	Piešķiriet aptuveno formu un atpūtiniet pirms pēdējās formas veidošanas. Mīcīšanas sākumā pievienojiet nedaudz ūdens.
	Mikla ir pārāk izmicīta.	Pirms formas veidošanas atpūtiniet 10 minūtes. Darba virsmu nokaisiet ar miltiem pēc iespējas mazāk. Piešķiriet miklai formu, mīcot to pēc iespējas mazāk. Piešķiriet miklai formu 2 posmos, starp kuriem ir 5 minūtes miklas atpūtināšana.
Klaipi pieskaras viens otram un nav pietiekami izcepti.	Nepareizs izvietojums uz paplātēm.	Optimizējiet vietu uz paplātēm, lai izkārtotu miklas gabaliņus.
	Mikla ir pārāk šķidra.	Pievienojiet pareizo šķidruma daudzumu.
		Receptēs tiek izmantotas olas, kas sver 50 g.
		Ja olas ir lielākas, samaziniet ūdens daudzumu.

Maize nav izdevusies tāda, kā cerājāt? Šī tabula palīdzēs jums uzlabot cepšanas rezultātus.	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Klaipi ir pielipuši pie pamātem un apdeguši.	Pārāk daudz brūnumu piešķirošo sastāvdaļu.	Izvēlieties gaišāku apbrūninājuma līmeni. Neļaujiet brūnumu piešķirošajām sastāvdaļām nonākt uz paplātes.
	Miklas gabaliņi ir samitrināti pārāk daudz.	Ņemiet lieko ūdeni, kas uzklāts, ar konditorejas otiņu.
	Cepšanas paplātes ir pārāk lipīgas.	Viegli ieeļļojiet cepšanas paplātes pirms miklas gabaliņu novietošanas uz tām.
Klaipi nav pietiekami brūni.	Esat aizmirsuši aplacīt ar ūdeni miklas gabaliņus, pirms likt tos cepeškrāsnī.	Esiet uzmanīgāks nākošajā maizes cepšanas reizē.
	Formas veidošanas laikā uz klaipiem ir uzberžts pārāk daudz miltu.	Pirms ievietošanas cepeškrāsnī tos kārtīgi aplaciet ar ūdeni, izmantojot konditorejas otiņu.
	Apkārtējās vides temperatūra ir pārāk augsta (+30 °C).	Lietojiet aukstāku ūdeni (no 10 līdz 15 °C) un/vai nedaudz mazāk raugu.
Klaipi nav pietiekami uzrūgusi.	Esat aizmirsis pievienot receptei raugu/ pievienots pārāk maz rauga.	Ievērojiet receptē sniegtos norādījumus.
	Raugam beidzies derīguma termiņš.	Pārbaudiet derīguma termiņu.
	Receptei nepieciešams vairāk ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet ūdeni, ja milti ir ļoti absorbējoši.
	Klaipi formas veidošanas laikā ir par daudz izmicīti.	Rikojieties ar miklu, micot to pēc iespējas mazāk.
	Mikla ir par daudz izmicīta.	
Klaipi ir uzrūguši pārāk daudz.	Pārāk daudz rauga.	Pievienojiet mazāk rauga.
	Pārāk daudz uzrūgusi.	Nedaudz saplaciniet klaipus, kad tie ir novietoti uz paplātem.
Iegriezumi miklā nav atvērti.	Mikla ir lipīga: receptei pievienots pārāk daudz ūdens.	Sāciet veidot formu no jauna, viegli nokaisiet ar miltiem rokas, bet ne miklu vai darba virsmu, ja iespējams.
	Asmens nav pietiekami ass.	Izmantojiet komplektācijā esošo rīku vai, ja tas nav ļoti ass, robotu nazi.
	Griezums nav pietiekami stingrs.	Veiciet griezumu ar ātru kustību, nevilcinieties.
Griezumam ir tendence aizvērties vai neatvērties cepšanas laikā.	Mikla ir pārāk lipīga: receptei pievienots pārāk daudz ūdens.	Pārbaudiet recepti vai pievienojiet miltus, ja tie pietiekami neabsorbē ūdeni.
	Formas veidošanas laikā miklas virsma netika pietiekami izstiepta.	Sāciet no jauna, izstiepiet miklu vairāk, aptinot to ap ikšķi.
Cepšanas laikā miklas malas plīst.	Griezums miklā nav pietiekami dziļš.	Vispiemērotāko griezumu formu skatiet 288. lpp.

9 TEHNISKO PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

PROBLĒMAS	RISINĀJUMI
Micīšanas lāpstiņas ir iestrēgušas maizes pannā.	• Pamērcējiet pirms izņemšanas.
Micīšanas lāpstiņas ir iestrēgušas klaipā.	• Izmantojiet piederumu, lai tā izņemtu no klaipa (284. lpp.).
Nospiežot  , nekas nenotiek.	• Ierīce ir pārāk karsta. Nogaidiet 1 stundu starp diviem cikliem (kļūdas kods E01). • Ieprogrammēts atliktais starts.
Nospiežot  , motors darbojas, bet micīšana nenotiek.	• Panna ielikta nepareizi. • Nav ielikta micīšanas lāpstiņa vai tā ielikta nepareizi.
Pēc atlikta starta maize nav pietiekami uzrūgusi vai nekas nenotiek.	• Aizmirsāt nospiegt  pēc programmēšanas. • Raugs ir saskāries ar sāli un/vai ūdeni. • Nav micīšanas lāpstiņas.
Deguma smaka.	• Dažas sastāvdaļas ir izkritušas no pannas: ļaujiet ierīcei atdzist un iztīriet iekšpusi ar mitru drānu, neizmantojot tīrīšanas līdzekļus. • Sastāvs ir pārplūdis: izmantots pārāk liels sastāvdaļu daudzums, jo īpaši šķidrums. Ievērojiet receptē norādītās proporcijas.

10 GARANTĪJA

- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi mājāsaimniecības vajadzībām. Jebkura ierīces izmantošana profesionālos nolūkos, neatbilstoša lietošana vai lietošana, kas neatbilst šai instrukcijai, atbrīvo ražotāju no jebkādas atbildības, un garantija zaudē spēku.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Neievērojot šīs instrukcijas lietošanas laikā, Tefal atbildība tiek anulēta.

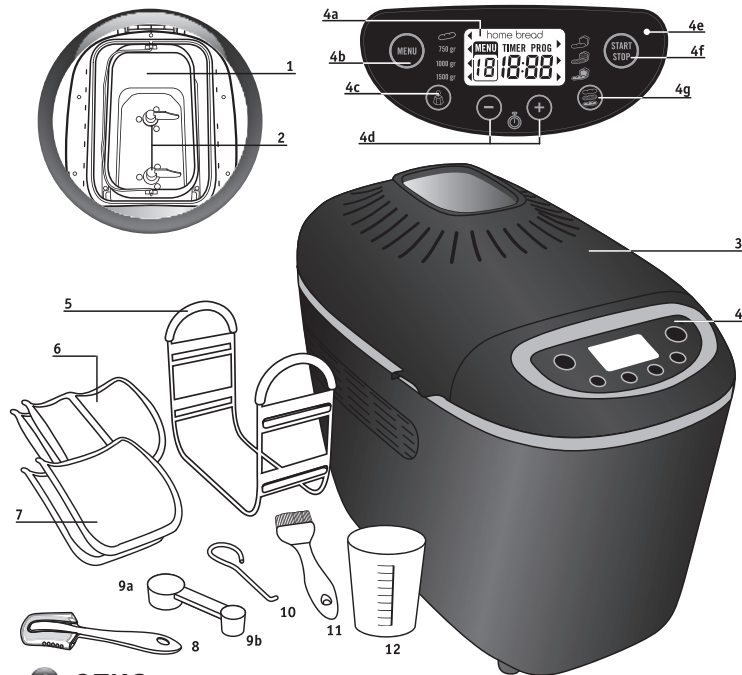
11 APKĀRTĒJĀ VIDE

- Saskaņā ar šobrīd spēkā esošajiem noteikumiem, pirms nevajadzīgas ierīces utilizācijas tā ir jāpadara nefunkcionējoša (atvienojot to no kontaktlīdzdas un nogriežot barošanas vadu).

УКРАЇНСЬКА

1	ОПИС	499
2	ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	500
3	ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	504
4	ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	513
5	РОБОЧІ ЦИКЛИ	514
6	ІНГРЕДІЄНТИ	515
7	КОРИСНІ ПОРАДИ	519
8	ПРИГОТУВАННЯ І ВИГОТОВЛЕННЯ ФОРМОВОГО ХЛІБА	520
9	РЕКОМЕНДАЦІЇ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ	525
10	ГАРАНТІЯ	525
11	ТУРБОТА ПРО НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	525

стор.



1 ОПИС

- Форма для хліба
- Мішалки
- Кришка з оглядовим отвором
- Панель керування
 - Екран
 - Індикатор формування булки
 - Номер програми
 - Індикатор ваги
 - Колір скоринки
 - Запуск із затримкою
 - Табло таймера
 - Вибір програм
 - Вибір ваги виробу
 - Кнопки налаштування програми запуску із затримкою, а також часу програм 7 і 15
 - Світловий індикатор роботи
 - Кнопка ввімкнення/вимкнення
 - Вибір кольору скоринки

- Підставка для випікання
- Форма з антипригарним покриттям для випікання багетів (2 шт.)
- Форма з антипригарним покриттям для випікання хліба (2 шт.)

Акcesуари

- Різаць для тіста
- а. Мірна столова ложка
б. Мірна чайна ложка
- Гачок для піднімання мішалок
- Кулінарний пензлик
- Мірний стакан



❷ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад розроблений виключно для побутового використання. Прилад не може використовуватися за наведених нижче умов, на які не поширюється гарантія:
 - у кухонних приміщеннях, відведених для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - на фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших комерційних житлових приміщеннях;
 - у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.
- Цей прилад не може використовуватися особами, зокрема дітьми, з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без достатнього досвіду й знань, якщо вони не перебувають під наглядом відповідальної за їхню безпеку особою або не отримали від такої особи вказівок щодо застосування цього обладнання.
Не залишайте дітей без нагляду біля приладу.
- Для уникнення небезпеки заміну пошкодженого шнура живлення має

здійснювати виробник, спеціаліст служби післяпродажного обслуговування або особи з аналогічним рівнем кваліфікації.

- Використання приладу дітьми старше 8 років і дорослими зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань можливе лише за умов, що вони перебувають під наглядом інших осіб або отримали вказівки щодо безпечної роботи з приладом і розуміють пов'язані із цим ризики. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу дітьми молодше 8 років дозволяється, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальних дорослих. Дітям дозволено чистити й обслуговувати прилад лише під наглядом і за умови, що їм виповнилося 8 років.
Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання в приміщенні на висоті до 4000 м над рівнем моря.

- Увага! Ризик травмування через неналежне використання приладу.
- Увага! Поверхня нагрівального елемента залишається гарячою протягом певного часу після використання.
- Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не перевищуйте максимальну кількість продуктів, вказану в рецептах.

У формі для хліба:

- не кладіть більше 1,5 кг тіста;
- не кладіть більше 930 г борошна та 15 г дріжджів.

У формах для випікання багетів:

- не випікайте одночасно більше 450 г тіста;
- не використовуйте більше 280 г борошна та 6 г дріжджів в одній партії.

- Щоб очистити частини приладу, які контактують із харчовими продуктами, використовуйте тканину або вологу губку.

- Перед першим використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію. Неналежне поводження з приладом звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Цей прилад відповідає чинним стандартам і правилам безпеки (директивам щодо низьковольтного обладнання, електромагнітної сумісності, матеріалів, що контактують з їжею, захисту довкілля тощо).
- Використовуйте прилад на стійкій робочій поверхні, на яку не можуть потрапити бризки води, і в жодному випадку не ставте його в нішу вбудованої кухні.
- Переконайтеся, що напруга живлення приладу відповідає параметрам вашої мережі електроживлення. Будь-яка помилка підключення приладу скасовує гарантію.
- Вмикайте прилад лише в заземлену розетку. Недотримання цієї умови може призвести до ураження електричним струмом і важких травм. З міркувань безпеки заземлення обов'язково має відповідати чинним у вашій країні правилам монтажу електроустановок. Якщо у вас немає розетки із заземленням, зверніться до кваліфікованого інженера-електрика для приведення мережі електроживлення у відповідність до вимог експлуатації цього приладу.
- Ваш прилад призначений лише для домашнього побутового використання.
- Вимикайте прилад від електричної мережі живлення, якщо він не використовується і під час чищення.
- Не використовуйте прилад у таких випадках:
 - шнур живлення несправний або пошкоджений;
 - після падіння приладу, якщо він має помітні ушкодження або працює неналежним чином. У таких випадках, щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, прилад слід передати в найближчий авторизований сервісний центр. Див. гарантійний талон. Будь-які операції з обслуговування приладу, крім чищення і щоденного догляду, мають здійснюватися в авторизованому сервісному центрі.
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не залишайте шнур живлення в доступному для дітей місці.
- Шнур живлення в жодному разі не повинен торкатися гарячих частин приладу, перебувати поблизу таких частин, інших джерел тепла або гострих кутів.
- Не пересувайте прилад під час роботи.
- **Не торкайтеся оглядового отвору під час роботи приладу й відразу після її завершення. Отвір може бути гарячим.**
- Забороняється відключати прилад від мережі, тягнучи за шнур живлення.
- Користуйтеся тільки непошкодженим подовжувачем із заземленням і проводом, переріз якого принаймні не менше за переріз шнура живлення, що постачається в комплекті.
- Не ставте прилад зверху на інші електроприлади.
- Не використовуйте цей прилад як джерело нагрівання.
- Цей прилад призначений виключно для приготування хліба й варення.
- У жодному разі не кладіть у прилад папір, картон або пластик і не кладіть будь-які сторонні предмети зверху.
- У разі загоряння будь-якої частини приладу не намагайтеся гасити полум'я водою. Від'єднайте прилад від електричної мережі. Загасіть полум'я мокрою тканиною. З міркувань безпеки використовуйте лише ті пристосування і запасні частини, які призначені для вашого приладу.
- **Після завершення програми завжди користуйтеся кухонними рукавичками для роботи з формою для хліба або гарячими частинами приладу. Частини приладу та аксесуари для приготування багетів дуже нагріваються в процесі випікання.**
- У жодному разі не закривайте вентиляційні отвори приладу.
- З обережністю відкривайте кришку після завершення або під час виконання програми, оскільки з-під неї може вириватися пара.
- Вимірний рівень звукового тиску приладу становить 69 дБА (А-зважений рівень звукового тиску).



■ **Найважливіше — це захист навколишнього середовища!**

- ① Ваш прилад містить матеріали, придатні для утилізації та вторинної переробки.
- ➔ Здайте його в місцевий пункт збирання побутових відходів.

3 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

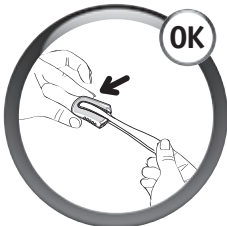


1. РОЗПАКУВАННЯ

- Вийміть прилад з упаковки. Збережіть гарантійний талон і перед першим використанням приладу уважно почитайте інструкції з експлуатації.
- Установіть прилад на стійку поверхню. Вийміть усі аксесуари й відклейте всі наклейки зсередини та ззовні приладу.



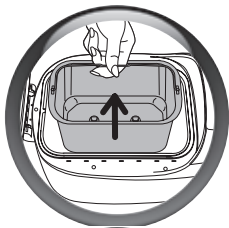
NO



OK

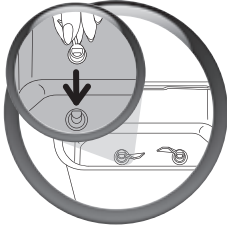
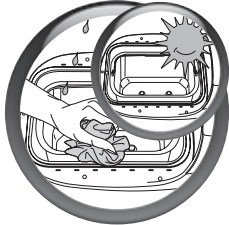
Попередження.

- Цей різак для хліба дуже гострий. Поводьтеся з ним обережно.



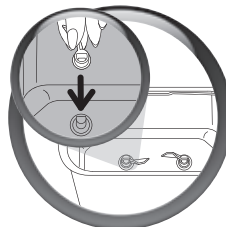
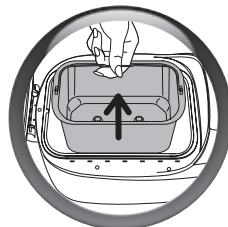
2. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

- Витягніть форму для хліба, потягнувши за ручку вгору.



3. ОЧИЩЕННЯ ФОРМИ ДЛЯ ХЛІБА

- Протріть форму приладу вологою тканиною. Потім ретельно витріть. Під час першого використання може з'явитися незначний запах.



4. ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

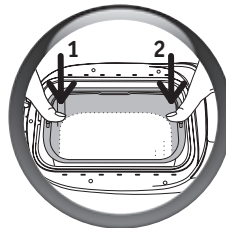
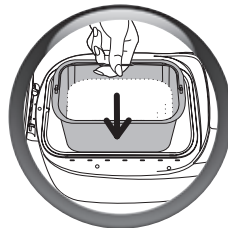
- Витягніть форму для хліба, потягнувши за ручку вгору.
- Потім встановіть мішалку.



Установлення мішалок одна навпроти одної підвищує ефективність замішування тіста.

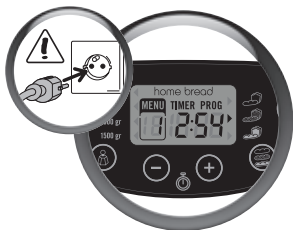


- Додайте інгредієнти в наведеній послідовності.
- Рідкі інгредієнти (вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко)
- Сіль
- Цукор
- Боршно (половина загальної кількості)
- Сухе молоко
- Спеціальні тверді інгредієнти
- Боршно (решта загальної кількості)
- Дріжджі
- **Переконайтеся, що всі інгредієнти точно зважені.**
- Для знайомства з новою хлібопічкою рекомендуємо почати з приготування рецепта ЗВИЧНОГО ХЛІБА. Див. розділ «ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ ЗВИЧНОГО ХЛІБА» на стор. 286.



5. ЗАПУСК

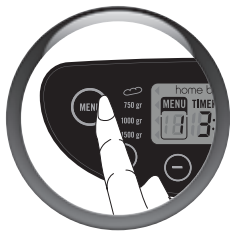
- Помістіть форму для хліба в хлібопічку.
- Натисніть на форму спочатку з одного, а потім з іншого боку, щоб установити її на приводи мішалок і надійно закріпити фіксаторами з обох сторін.



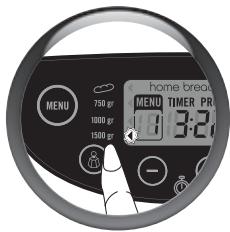
- Розмотайте шнур живлення і підключіть його до заземленої електричної розетки.
- Після звукового сигналу автоматично вмикається програма 1 і вибирається середня золотавість скоринки.

6. ВИБІР ПРОГРАМИ

- Для кожної з програм відображається налаштування за замовчуванням. Отже точні параметри слід вибирати вручну.
- Після вибору програми запускається автоматичне виконання послідовності етапів.



- Натисніть кнопку **МЕНЮ**, щоб вибрати одну з різноманітних програм. Щоб перейти від програми 1 до програми 19, послідовно натискайте кнопку **МЕНЮ**.
- На екрані автоматично висвітлиться час приготування, який відповідає вибраній програмі.




7. ВИБІР ВАГИ ХЛІБА

- За замовчуванням для ваги хліба встановлюється значення 1000 грамів, яке відображається для лише довідки.
 - **Щоб отримати додаткову інформацію, дивіться опис у рецепті.**
 - **У програмах 7, 13, 15, 16, 17, 18 і 19 функція налаштування ваги виробу недоступна.**
- Для програм 1–6 налаштувати вагу виробу можна двома способами, вибравши:
- 400 г на 1 партію (2–4 хлібинки), **світловий індикатор вмикається навпроти значення 750 г.**
 - 800 г на 2 партії (4–8 хлібинок), **світловий індикатор вмикається навпроти значення 1500 г.**
- Натискайте кнопку , щоб вибрати потрібну масу продукту: 750 г, 1000 г або 1500 г. Поруч із вибраним значенням починає світитися світловий індикатор.




8. ВИБІР КОЛЬОРУ СКОРИНКИ

- За замовчуванням для випікання вибирається середня золотава скоринка.
- Функція визначення кольору скоринки не передбачена для програм 16, 17, 19. Доступні три варіанти вибору рум'яності скоринки: СВІТЛА/СЕРЕДНЯ/ТЕМНА.
- Щоб змінити налаштування за замовчуванням, натискайте кнопку , поки світловий індикатор не позначить потрібний варіант.







9. ЗАПУСК ПРОГРАМИ




- Щоб запустити вибрану програму, натисніть кнопку . Вмикається світловий індикатор початку роботи й починають блимати 2 крапки таймера. Програма запускається. Час її виконання висвічується на екрані. Послідовні етапи автоматично виконуються один за одним.


10. ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ЗАПУСКУ ІЗ ЗАТРИМКОЮ


- **Хлібopіч можна запрограмувати так, щоб випічка була готова у вибраний час (зонайбільше через 15 годин).**
- **У програмах 7, 12, 15, 16, 17, 18 і 19 функція запуску із затримкою недоступна.**

Перехід до цього етапу здійснюється після вибору програми, ступеня рум'яності скоринки та ваги виробу.

На екрані відображається тривалість виконання програми. Обчисліть проміжок часу від моменту запуску програми до моменту готовності випічки. Хлібopіч автоматично додає тривалість циклів програми. За допомогою кнопок  та  запрограмуйте розрахований час (уверх  і  униз). Коротке натискання кнопки дозволяє змінювати час із кроком у 10 хвилин. Утримування кнопки натиснутою дозволяє безперервно змінювати час із кроком у 10 хвилин.

Приклад 1. Зараз на годиннику 20:00. Хліб має бути готовим завтра о 7:00. За допомогою кнопок  та  запрограмуйте 11 годин. Натисніть кнопку . Пролунає звуковий сигнал.

На екрані відображається напис «ПРОГРАМА» і блимають 2 крапки  таймера. Починається відлік часу. Вмикається індикатор роботи хлібopіч.

Якщо ви зробили помилку або хочете змінити налаштування часу, натисніть і утримуйте кнопку , доки не пролунає звуковий сигнал. На екрані відобразиться час за замовчуванням.

Повторіть операцію.

Приклад 2. У цьому випадку вибрано програму 1 для випічки багетів, зараз на годиннику 8:00, а хліб має бути готовим о 19:00. За допомогою кнопки «+» і «-» запрограмуйте 11 годин. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Пролунає звуковий сигнал. На

екрани відображається напис «ПРОГРАМА» і блимають 2 крапки таймера. Починається відлік часу. Вмикається індикатор роботи хлібопечі. Якщо ви зробили помилку або хочете змінити налаштування часу, натисніть і утримуйте кнопку, доки не пролунає звуковий сигнал. На екрані відобразиться час за замовчуванням.

Повторіть операцію.

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА. Формування багетів потрібно планувати за 47 хв до завершення випікання (тобто о 18:13) або за 2 × 47 хв. до завершення випікання подвійної партії (тобто о 17:26).

Інформацію про тривалість приготування в інших програмах див. у таблиці часу на стор. 293.

У програмах приготування формового хліба час для його формування не враховується для обчислення часу запуску із затримкою.


Певні інгредієнти дуже швидко псуються. Не використовуйте функцію запуску із затримкою для приготування продуктів зі свіжого молока, яєць, йогурту, сиру чи свіжих фруктів.

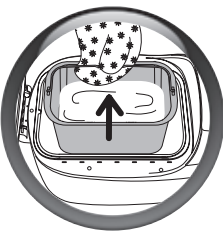
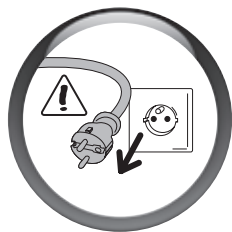
У програмі запуску із затримкою автоматично активується беззвучний режим роботи.



11. ЗУПИНЕННЯ ПРОГРАМИ

Після закінчення циклу програма автоматично зупиняється, на екрані відображається 0:00. Лунає кілька звукових сигналів і блимає світловий індикатор роботи.

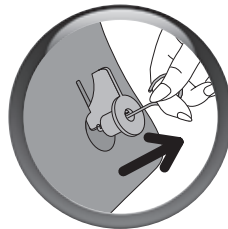
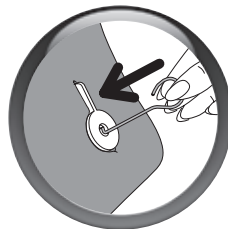
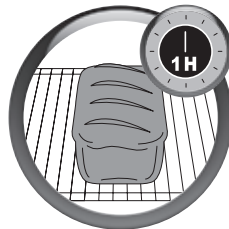
- Щоб перервати програму або скасувати запрограмований запуск із затримкою, натисніть і протягом 5 секунд утримуйте кнопку .







12. ВИЙМАННЯ ХЛІБА З ФОРМИ




(Цей етап не стосується випікання «формового хліба».)

- Після завершення циклу випікання або прогрівання відключіть хлібопіч від електромережі.
- Витягніть форму для хліба, потягнувши за ручку вгору. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, оскільки ручка форми для хліба та внутрішня сторона кришки гарячі.



- Переверніть гарячий хліб на решітку й залиште для охолодження принаймні протягом 1 години.
- Мішалки можуть прилипнути до хлібини під час перевертання. У цьому випадку скористайтеся спеціальним гачком, дотримуючись наведених далі вказівок.
 - > Вийміть хліб, і поки він ще гарячий, покладіть його на бік, притримуючи рукою в кухонній рукавичці
 - > Іншою рукою вставте гачок у вісь мішалки та обережно потягніть, щоб вийняти мішалку.
 - > Повторіть процедуру для іншої мішалки.
 - > Поставте раніше перевернутий на бік хліб і дайте йому охолонути на решітці.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття форми, для дістання хліба не використовуйте металеві пристосування.

АКСЕСУАРИ	ПРОГРАМИ, ДОСТУПНІ В МЕНЮ	ВЛАСТИВОСТІ
 ФОРМОВИЙ ХЛІБ		
		Інструкції з виготовлення формового хліба, якому відповідають програми 1–6, див. у додатковому посібнику з формування хлібобулочних виробів. Приготування відбувається впродовж кількох етапів, цикл випікання запускається після формування буханок.
	1. Несолодкі багети та булочки	Програма приготування багета дозволяє власноруч випікати хрусткі багети й невеликі булочки.
	2. Італійський хліб	Програма 2 призначена для приготування найвідомішого італійського хліба з пухкою і повітряною хлібною м'якушкою, який ідеально підходить для великих бутербродів.
	3. Хлібні палички	Програма для приготування грисіні дозволяє спекти тонкі й дуже довгі сухі хлібні палички.
	4. Лаваш	Програма 4 підходить для приготування плоского хліба з вологою і пористою м'якушкою, який нагадує турецькі коржі і є чудовою основою для бутербродів.
	5. Булочки для гамбургерів	Програма 5 якнайкраще підходить для приготування 8 круглих м'яких булочок із білого борошна.
	6. Солодкі багети та булочки	Програма 6 призначена для випікання невеликих солодких булок із легкою консистенцією, на зразок енсאיади, яка дуже популярна в Іспанії.
	7. Випікання невеликих хлібчиків	Програма 7 призначена для випікання протягом 10–35 хвилин усіх видів хліба, виготовлених у програмах з 1 по 6. Регулювання здійснюється із кроком у 5 хвилин. Під час використання програми 7 не залишайте хлібчик без нагляду. Щоб вручну зупинити цикл до завершення програми, натисніть і утримуйте кнопку  . У програмі 7 передбачено лише 2 варіанти рум'яності скоринки: – Темна: для несолодких булочок. – Світла: для солодких булочок. Щоб відкоригувати колір скоринки, змініть час випікання.

АКСЕСУАРИ	ПРОГРАМИ, ДОСТУПНІ В МЕНЮ	ВЛАСТИВОСТІ
 ТРАДИЦІЙНИЙ ХЛІБ		
	8. Білий хліб	Ця програма дозволяє випікати хліб за більшістю рецептів для пшеничного борошна.
	9. Французький хліб	Програма 9 відповідає рецепту приготування традиційної білої французької булки з пористою структурою.
	10. Цільнозерновий хліб	Програму 10 вибирають для випікання хліба з борошна з висівками.
	11. Солодкий хліб	Програма 11 призначена для рецептів солодкого хліба з підвищеним вмістом цукру й жирів. У разі використання хлібопекарських сумішей для здоби або хліба на молоці, його загальна маса не повинна перевищувати 1000 г.
	12. Хліб швидкого випікання	Програма 12 призначена спеціально для приготування ШВИДКОГО хлібу, рецепт якого ви знайдете в книзі рецептів, що надається разом із приладом. Температура води для цього рецепта не може перевищувати 35 °С.
	13. Безглютеновий хліб	Цей вид хліба підходить людям із непереносимістю глютену (целиакія), який міститься у певних злаках (пшениця, ячмінь, жито, овес, полба, спельта тощо). Перед приготуванням обов'язково ретельно очистіть резервуар, щоб уникнути ризику забруднення іншими типами борошна. Якщо ви дотримуетесь суворої безглютенової дієти, переконайтеся, що використовані дріжджі також не містять глютену. Консистенція борошна без глютену не дозволяє його добре вимішати. Тому під час замішування тісто потрібно підгортати з країв гнучкою пластиковою лопаткою. За консистенцією і за кольором безглютеновий хліб відповідно щільніший і світліший за звичайний хліб. У цій програмі доступно лише одне налаштування ваги виробу — 1000 г.
	14. Хліб без солі	Зменшення споживання солі дозволяє знизити ризик серцево-судинних захворювань.
	15. Випікання хліба	Тривалість випікання в цій програмі обмежена періодом від 10 хвилин до 70 хвилин для отримання світлої, середньої або темної зопятової скоринки. Регулювання часу здійснюється з кроком у 10 хвилин. Вона може використовуватися окремо або: а) разом із програмою для дріжджового тіста; б) для підігрівання вже випеченого й охолодженого хліба або для запікання такого хліба для утворення скоринки; в) для завершення приготування хліба в разі тривалого збою в мережі електроживлення під час циклу випікання. Ця програма не підходить для приготування формового хліба. Під час використання програми 15 не залишайте хлібчик без нагляду. Щоб вручну зупинити цикл до завершення програми, натисніть і утримуйте кнопку .
	16. Хлібне тісто	Програма ОПАРА не випікає. Вона призначена тільки для замішування і підйому будь-якого опарного тіста як-от тіста для піци, булок і солодкої випічки.
	17. Тісто для макаронних виробів	За допомогою програми 17 можна лише замісити тісто. Вона призначена для приготування прісного тіста для макаронних виробів, наприклад, локшини.
	18. Тісто для пирога	Програма 18 підходить для приготування кондитерських виробів і пирогів із використанням розпушувача для тіста. У цій програмі передбачений лише режим приготування виробів вагою 1000 г.
	19. Варення	Програма 19 автоматично готує варення в контейнері. З фруктів слід виняти кісточку та порізати їх грубими кусочками.



1. Простий білий хліб (програма 8)



ч. л. > чайна ложка
ст. л. > столова ложка

- Колір скоринки: середній
- Вага: 1000 г

Інгредієнти

Олія: 2 ст. л.	Цукор: 2 ст. л.
Вода	питна: Сухе молоко: 2,5 ст. л.
325 мл	Біла пшенична мука: 600 г
Сіль: 2 ч. л.	Дріжджі: 1,5 ч. л.

ВАЖЛИВО! За таким же принципом можна готувати хліб за іншими традиційними рецептами: французька булка, чорний хліб, солодкий хліб, хліб швидкого приготування, безглютеновий хліб, хліб без солі, для цього потрібно лише вибрати відповідну програму за допомогою кнопки меню.

2. Несолодкі багети та булочки (програма 1): на 8 багетів



ч. л. > чайна ложка
ст. л. > столова ложка

Інгредієнти

Вода питна: 340 мл
Сіль: 2 ч. л.
Пшеничне борошно вищого ґатунку (T55): 560 г
Сухі дріжджі: 2 ч. л.

Аксесуари

- 1 підставка для випікання (5)
- 2 форми з антипригарним покриттям для випікання багетів (6)
- 1 різак для тіста (8)
- 1 пензлик (11)



Щоб зробити багети ще м'якшими, додайте в рецепт 1 столову ложку соняшникової олії. Щоб отримати багети більш яскравого кольору, додайте до інгредієнтів 2 чайні ложки цукру.

1

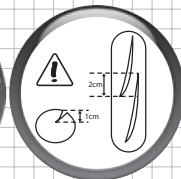
Етапи замішування і піднімання тіста виконуються автоматично і загалом тривають 1 годину 10 хвилин (25 хв на замішування з подальшим підйомом тіста протягом 45 хв).

2

Розділіть тісто на рівні частини. Почніть формування 4 частин, решту 4 частини накрийте тканиною або харчовою плівкою.



Можна збагачувати смак вашого хліба за допомогою добавок. Просто змочіть тісто, а потім обвалляйте вибри в кунжуті або насінні маку.



Щоб отримати найкращі результати, зубчастим ножом або різаком із комплекту зробіть на поверхні багетів діагональний надріз довжиною 1 см.



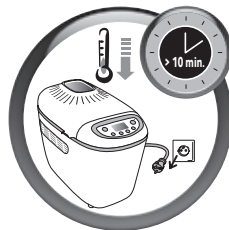
Ви можете урізноманітнювати вид ваших багетів, зробивши надрізи уздовж виробу за допомогою пекарського різаків.

3

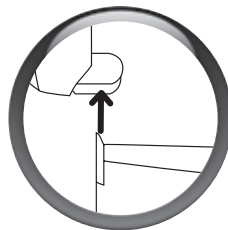
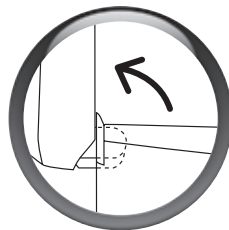
Нададим у комплекті кулінарним пензликом щедро змочіть верх багетів, стежте за тим, щоб на форми з антипригарним покриттям не потрапляло багато вологи.

ВАЖЛИВО! Кладіть багети швом донизу.

4 ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



- Від'єднайте прилад від електромережі і дайте йому охолонути з відкритою кришкою.
- Щоб перевернути прилад, зніміть кришку.
- Вологою тканиною протріть внутрішні та зовнішні поверхні приладу. Ретельно протріть їх насухо.
- У гарячій мильній воді вимийте контейнер, мішалки, підставку для випікання і форми з антипригарним покриттям.
- Якщо мішалки застрягли в чаші міксера, замочіть їх протягом 5–10 хвилин.



- У разі потреби зніміть кришку й помийте її гарячою водою.



- У жодному разі не кладіть будь-які частини приладу в посудомийну машину.
- Не використовуйте для чищення побутові засоби для чищення, абразивні губки або спирт. Будь-яке чищення виконуйте за допомогою м'якої вологої тканини.
- У жодному разі не занурюйте корпус хлібопечі або кришку в рідину.
- Не зберігайте підставку для випікання і форми з антипригарним покриттям у хлібопечі, це може пошкодити її поверхню.

5 РОБОЧИ ЦИКЛИ

• У таблиці на стор. 292–294 наведено опис робочих циклів різних програм.

Замішування	> Відпочинок	> Піднімання	> Випікання	> Витримування в теплі
Формування структури тіста, щоб покращити його піднімання.	Тісто відпочиває для збільшення ефektivності замішування.	Період активації дріжджів, завдяки чому хліб піднімається й утворює характерний аромат.	Перетворення тіста на хліб і формування золотавої хрусткої скоринки.	Зберігає випечений хліб теплим. Проте рекомендується виймати хліб одразу після випікання.



Замішування

У цьому робочому циклі, крім програм 7, 13, 15, 17, 19, можна додавати інгредієнти: сухофрукти, оливки, шматочки бекона тощо. Додавки мають вноситися після того, як прилад згенує послідовність звукових сигналів. Не додавайте більше інгредієнтів, ніж зазначено в рецепті, переконайтеся, що вони не випадають із підставки для випікання або контейнера.

Під час виконання зазначених вище програм один раз натисніть кнопку «МЕНЮ», щоб дізнатися, скільки часу залишилось до сигналу «додавання інгредієнтів». Для програм 1–6 натисніть кнопку «МЕНЮ» двічі, щоб подивитися, скільки часу залишилось до формування булочок.



У зведеній таблиці (див. нижче) і в стовпчику «Час сигналу для додавання інгредієнтів» указано час роботи хлібопечі. У цьому стовпчику наведено значення, яке відображається на екрані вашого приладу, коли лунає звуковий сигнал. Щоб точно визначити час звукового сигналу, потрібно просто відняти час, який відображається в стовпці «Час сигналу для додавання інгредієнтів» із загальної тривалості випікання.

Наприклад. У стовпці «Час сигналу для додавання інгредієнтів» відображається «2:51» і «Загальна тривалість» становить «3:13», отже інгредієнти можна додавати через 22 хвилини.

Витримування в теплі. У програмах 1–6, і 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 можна залишати готові вироби в хлібопечі. Цикл витримування в теплі тривалістю 1 година запускається автоматично після циклу випікання.

Функція витримування в теплі не передбачена в програмах 7, 15, 16, 17, 19.

Індикатор часу на екрані впродовж години показуватиме 0:00. Світловий індикатор роботи буде блимати.

Через однакові проміжки часу лунає звуковий сигнал.

Завершивши цикл, прилад автоматично зупиняється і генує кілька звукових сигналів.

6 ІНГРЕДІЄНТИ

Жир та олія роблять хліб м'якшим і смачнішим. Такий хліб також довше зберігається. Проте надлишок жиру уповільнює підняття тіста. Якщо ви використовуєте вершкове масло, додавайте його холодним і нарізаним кубиками для більш рівномірного розподілу в тісті. Не нагрівайте таке масло. Стежте за тим, щоб дріжджі не контактували з жиром, оскільки він може перешкодити насиченню дріжджів вологою.

Яйця збагачують тісто, покращують його колір і сприяють утворенню смачної хлібної м'якушки. Рецепти передбачають використання середнього яйця вагою 50 грам; для яйця більшого розміру слід зменшити кількість рідини, якщо яйця менше, потрібно додати більше рідини.

Молоко можна використовувати свіже (холодне, якщо в рецепті не зазначено інше) або сухе. Молоко також забезпечує ефект емульсії, який сприяє збільшенню однорідності повітряних порожнин, а отже робить хлібну м'якушку гарнішою.

Вода розмочує та активізує дріжджі. Вона також розмочує крохмаль, який міститься в борошні, і сприяє утворенню хлібної м'якушки. Воду, частково або повністю, можна замінити молоком або іншими рідинками. Температура: див. розділ «Випікання за рецептами» (стор. 296).

Борошно має різну вагу залежно від типу. Якість борошна також суттєво впливає на результат випікання. Зберігайте борошно в герметичній упаковці, оскільки воно реагує на коливання температури й вологості, поглинаючи або втрачаючи вологу. Для випікання хліба або для хлібобулочних виробів рекомендовано використовувати не звичайне борошно, а борошно з твердих сортів пшениці. Додавання в тісто висвяного, житнього борошна, висівку або цільних злаків зробить хліб важчим і не дасть йому сильно піднятися.

Усі наші рецепти передбачають використання борошна вищого ґатунку (Т55), якщо не зазначено інше. У разі виготовлення хліба, булок або молочного хліба зі спеціальних сумішей борошна не замішуйте більше 1000 г тіста. Дотримуйтесь рекомендацій із використання виробника цих сумішей. Просіювання борошна також впливає на результати: що грубіший помел борошна (тобто, вона містить частинки оболонки пшеничних зерен), то менше підніметься тісто і тим щільнішим вийде хліб.

Цукор рекомендовано використовувати рафінований, нерафінований або замінити його на мед. Не використовуйте рафінад. Цукор живить дріжджі, надає хлібу смак і покращує колір скоринки.

Сіль надає смаку готовим виробам і регулює активність дріжджів. Під час приготування вона не повинна контактувати з дріжджами. Завдяки додаванню солі тісто виходить пружним, щільним і не дуже швидко піднімається. Вона також покращує структуру тіста.

Дріжджі бувають різних типів: свіжі у вигляді маленьких кубиків; сухі активні, які потрібно попередньо замочити, або сухі, які активуються миттєво (швидкодійні дріжджі). Дріжджі продаються в супермаркетах (у відділах хлібобулочних виробів або свіжих продуктів), але їх також можна купити в пекарні. Якщо ви використовуєте свіжі дріжджі або сухі швидкодійні дріжджі, їх слід покласти безпосередньо у форму для хліба вашого приладу разом з іншими інгредієнтами. Попередньо розтріть свіжі дріжджі пальцями, щоб вони рівномірно розійшлися в тісті. Сухі швидкодійні дріжджі (у вигляді гранул) перед використанням слід змішати з невеликою кількістю теплої води. Температура води має становити приблизно 35 °C; за більш низької температури дріжджі будуть менш активними, а при більш високій температурі можуть втратити свою ефективність. Обов'язково дотримуйтеся зазначеної в рецепті кількості дріжджів і не забувайте її збільшувати в разі використання свіжих дріжджів (див. таблицю відповідності нижче).

Відповідність кількості / ваги сухих і свіжих дріжджів

Сухі дріжджі (ч. л.)

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

Свіжі дріжджі (г)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Додаткові інгредієнти (горіхи, оливки, шоколадна крихта тощо) дозволяють урізноманітнити ваші рецепти, для цього слід дотримуватися кількох простих правил:

> Додавати інгредієнти точно за відповідним звуковим сигналом, зокрема це стосується найбільш крихких.

> Додавати найтвердіші зерна (як-от льону чи кунжуту) із самого початку замішування, щоб полегшити користування приладом (наприклад, для роботи з функцією запуску із затримкою).

> Заморожувати шоколадну крихту, щоб зберегти її цілісність під час замішування.

> Ретельно зливати рідину з дуже вологих або дуже жирних інгредієнтів (наприклад, з оливок або бекону), обсушувати їх за допомогою кухонних паперових рушників і притрушувати борошном, щоб покращити їх розподіл у тісті.

> Не додавати інгредієнти в дуже великій кількості, оскільки це може зашкодити належному вирівнюванню тіста. Не перевищуйте зазначену в рецептах кількість добавок.

> Стежте за тим, щоб додаткові інгредієнти не випадали за межі форми.

ПРОГРАМА	ВАГА (г)	СКОРИНКА	ЗАГАЛЬНА ТРИВАЛЬСТІ (год)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ФОРМУВАННЯ	ВИПІКАННЯ 1-ї ПАРТІЇ (год)	ВИПІКАННЯ 2-ї ПАРТІЇ (год)	ЧАС НА ЕКРАНІ, КОЛИ ЛУНАЄ СИГНАЛ (год)	ВИТРИМУВАННЯ В ТЕПЛІ (год)						
1	750*	1	2:06	1:19		0:47	-	1:39	1:00						
	1500**		2:53					2:26							
	750*	2	2:11					0:52		0:47	-	1:44			
	1500**		3:03									2:36			
	750*	3	2:16									0:57	0:57	-	1:49
	1500**		3:13												2:46
2	750*	1	1:50	1:15	0:35	-	1:27		1:00						
	1500**		2:25				2:02								
	750*	2	1:55				0:40	0:35		-	1:32				
	1500**		2:35								2:12				
	750*	3	2:00								0:45	0:40	-	1:37	
	1500**		2:45											2:22	
3	750*	1	1:57	1:20	0:37	-			1:29					1:00	
	1500**		2:29						2:01						
	750*	2	2:02				0:42	0:37	-	1:34					
	1500**		2:44							2:16					
	750*	3	2:07							0:47	0:42	-	1:39		
	1500**		2:54										2:26		
4	750*	1	1:03	0:35	0:28	-							0:45	1:00	
	1500**		1:31										1:13		
	750*	2	1:08				0:33	0:28	-				0:50		
	1500**		1:41										1:23		
	750*	3	1:13							0:38	0:33	-	0:55		
	1500**		1:51										1:33		

1 СВІТЛА
2 СЕРЕДНЯ
3 ТЕМНА

Примітка. Загальна тривалість не враховує час на витримувannya в теплі.

750* = прибл. 400 г (див. стор. 283) 1500** = прибл. 800 г (див. стор. 283)

ПРОГРАМА	ВАГА (г)	СКОРИНКА	ЗАГАЛЬНА ТРИВАЛЬСТІ (год)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ФОРМУВАННЯ	ВИПІКАННЯ 1-ї ПАРТІЇ (год)	ВИПІКАННЯ 2-ї ПАРТІЇ (год)	ЧАС НА ЕКРАНІ, КОЛИ ЛУНАЄ СИГНАЛ (год)	ВИТРИМУВАННЯ В ТЕПЛІ (год)						
5	750*	1	2:04	1:25		0:39	-	1:36	1:00						
	1500**		2:43					2:15							
	750*	2	2:09					0:44		0:39	-	1:41			
	1500**		2:53									2:25			
	750*	3	2:14									0:49	0:44	-	1:46
	1500**		3:03												2:35
6	750*	1	2:11	1:19		0:52	-		1:44						1:00
	1500**		3:03						2:36						
	750*	2	2:16					0:57	0:52	-	1:49				
	1500**		3:13								2:46				
	750*	3	2:21								1:02	0:57	-	1:54	
	1500**		3:23											2:56	

ПРОГРАМА	ВАГА (г)	СКОРИНКА	ЗАГАЛЬНА ТРИВАЛЬСТІ (год)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (замішування - відпочинок - підйом)	ВИПІЧКА	ВИТРИМУВАННЯ В ТЕПЛІ (год)				
7	-	3	від 0:10 до 0:40	-							
8	750 г	2	2:56	1:25		0:55	2:22				
	1000 г							3	3:07	1:00	2:27
	1500 г										
9	750 г	2	3:04	2:04		1:00	2:37				
	1000 г							3	3:09	1:05	2:42
	1500 г										
10	750 г	2	3:09	2:09		1:00	2:42				
	1000 г							3	3:14	1:05	2:47
	1500 г										
11	750 г	2	3:27	2:37		0:50	2:54				
	1000 г							3	3:32	0:55	2:59
	1500 г										

ПРОГРАМА	ВАГА (г)	СКОРИНКА	ЗАГАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ (год)	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (замішування - відпочинок - підйом)	ВИПІЧКА	ВИТРИМУВАННЯ В ТЕПЛІ (год)
12	750 г	1	1:28	0:43	0:45	1:12	1:00
	1000 г	2	1:33		0:50	1:17	
	1500 г	3	1:38		0:55	1:22	
13	1000 г	1	2:15	1:15	1:00	-	1:00
		2					
		3					
14	750 г	1	3:34	1:59	1:05	2:37	1:00
	1000 г	2	3:09		1:10	2:42	
	1500 г	3	3:14		1:15	2:47	
15	/	1	0:10 ▼ 1:10	-	Від 0:10 до 1:10, з кроком 10 хв	/	/
	/	2				/	/
	/	3				/	/
16	/	/	1:19	1:19	-	0:52	/
17	/	/	0:15	0:15	-	-	/
18	1000 г	1	2:08	0:25	1:43	1:45	1:00
		2					
		3					
19	/	/	1:05	-	1:05	/	/

7 КОРИСНІ ПОРАДИ

1. Випікання за рецептами

- Усі інгредієнти мають бути кімнатної температури (якщо не зазначено інше) і правильно відміряні.
- Відміряйте рідини за допомогою мірного стакана, який надається в комплекті. Відміряйте рідини за допомогою мірного стакана, який надається в комплекті. Використовуйте наданий у комплекті подвійний дозатор для відмірювання інгредієнтів чайними (з одного боку) і столовими (з іншого боку) ложками. Усі ложки набираються без гірки, якщо не зазначено інше. Неправильне дозування інгредієнтів призведе до незадовільних результатів.**
- Дотримуйтеся послідовності приготування.
 - > Рідкі інгредієнти (вершкове масло, олія, яйця, вода, молоко) > Сухе молоко
 - > Сіль > Спеціальні тверді інгредієнти
 - > Цукор > Борошно (решта загальної кількості)
 - > Борошно (половина загальної кількості) > Дріжджі
- Важливо відміряти точну кількість борошна. Тому зважуйте його на кухонних вагах. Використовуйте активні сухі пекарські дріжджі з пакетика. Якщо в рецептах не вказано інше, не додавайте розпушувач. Відкритий пакетик із дріжджами слід герметично закрити, зберігати в прохолодному місці і використати протягом двох діб.
- Щоб не заважати підніманню тіста, рекомендується завантажити всі інгредієнти в формі для хліба одразу на початку приготування і не відкривати кришку під час циклу (якщо не зазначено інше). Ретельно дотримуйтесь описаної в рецепті послідовності і кількості додавання інгредієнтів. Спочатку заливайте рідини, потім засипайте тверді інгредієнти. **Дріжджі не повинні контактувати з рідиною, з цукром або сіллю.**
- Процес приготування хліба є дуже чутливим до температури й вологості.** В умовах дуже високої температури в приміщенні рекомендується використовувати більш холодну, ніж звичай, рідину. За низької температури, можливо, доведеться підігрівати воду або молоко (але не вище 35 °C). Для отримання оптимального результату рекомендуємо дотримуватися сумарної температури в межах 60 °C (температура води + температура борошна + температура навколишнього середовища). Наприклад, якщо температура повітря у вашій оселі становить 19 °C, температура борошна й води має бути 19 °C і 22 °C відповідно (19 + 19 + 22 = 60 °C).
- Іноді також корисно перевіряти стан тіста під час замішування:** тісто повинно мати вигляд однорідної кулі та легко відділятися від стінок форми.
 - > Якщо не все борошно вмішалось в тісто, слід додати трохи води.
 - > Якщо тісто сильно прилипає до стінок форми, додайте трохи борошна.
- Існує поширена помилкова думка, що додавання дріжджів забезпечує кращий підйом тіста.** Проте дуже велика кількість дріжджів навпаки робить структуру тіста більш слабкою, воно високо піднімається, а потім опускається під час випікання. Якість тіста перед випіканням можна оцінити, обережно натиснувши на нього пальцями: тісто має злегка «чинити опір» натисканням, а заглиблення від пальців на ньому мають потроху розгладжуватися.
- Під час формування не містіть тісто занадто довго, в іншому випадку якість хліба може не відповідати вашим очікуванням.

2. Робота хлібопечі

- Збої в електромережі.** Якщо під час виконання робочого циклу програма переривається через збій в електромережі або неправильне поводження з приладом, у хлібопечі передбачена функція захисту, яка протягом 7 хвилин зберігає всі налаштування. Цикл буде поновлено з того етапу, на якому програма була зупинена. Якщо протягом зазначеного часу живлення не буде відновлено, усі параметри будуть втрачені.
- Якщо планується послідовне випікання двох буханок в програмі «Традиційний хліб»,** перш ніж починати другу буханку, слід зробити перерву на 1 годину. Інакше на екрані висвітлится код помилки E01 (крім програм 7 і 15).

8 ПРИГОТУВАННЯ І ВИГОТОВЛЕННЯ ФОРМОВОГО ХЛІБА (програми 1–7)

Для цього рецепта знадобляться всі відповідні аксесуари з комплекту: 1 підставка для випікання багетів (5), 2 форми з антипригарним покриттям для випікання багетів (6–7), 1 різак для тіста (8) і 1 пензлик для змащування виробів (11).

1. Замішування і підйом тіста



- Увімкніть хлібопеч.
- Після звукового сигналу на екрані автоматично вмикається програма 1.
- Виберіть ступінь рум'яності скоринки.
- Не рекомендовано випікати відразу дві партії, оскільки хліб буде підгорілим.
- Якщо потрібно приготувати 2 партії, сформуєте всі виробі й покладіть половину з них у холодильник, доки не настане час для їх випікання.
- Натисніть кнопку . Вмикається індикатор роботи хлібопечі та блимають 2 крапки таймера. Починається цикл замішування тіста, за яким іде цикл підйому.



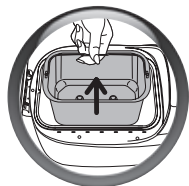
Примітки.

- Під час замішування в деяких місцях тісто може бути недостатньо однорідним. Це нормально.
- Після завершення приготування тіста хлібопечі переходить в режим очікування. Лунає кілька звукових сигналів, повідомляючи про завершення циклу замішування і підйому тіста, і блимає індикатор роботи приладу. Вмикається індикатор формування булочки.

Після звукового сигналу про замішування і підйом тіста його потрібно випекти протягом 1 години. Через одну годину хлібопечі перезавантажиться і дані програми будуть видалені. В цьому випадку рекомендуємо випікати формовий хліб за допомогою програми 7.

2. Приклад приготування і випікання багетів

Додаткову інформацію див. в інструкції з формування багетів, наданій у комплекті. У цій інструкції показано, як багети формує професійний пекар, але після кількох спроб ви навчитесь надавати багетам власну форму. Щоб ви не робили, ви гарантовано отримаєте ідеальний результат!



- Вийміть форму з приладу.
- Злегка притрусіть робочу поверхню борошном.
- Витягніть тісто з форми для хліба на робочу поверхню.
- Сформуєте з тіста кулю і розріжте її ножем на 4 частини.
- Ви отримаєте 4 куски тіста однакової ваги, з яких потрібно сформувати багети.

Щоб багети були більш повітряними, перед формуванням залиште тісто на поверхні на 10 хвилин.

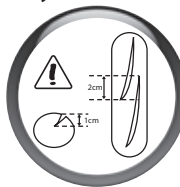
Довжина сформованого багета має відповідати розміру форми з антипригарним покриттям (приблизно 18 см).

Ви можете змінювати смак хліба, додаючи різні інгредієнти. Для цього, просто змочіть заготовки тіста, а потім обваляйте їх в кунжуті або в насінні маку.



- Завершивши формування багетів, покладіть їх на форми з антипригарним покриттям.

Кладіть багети швом донизу.



- Щоб отримати оптимальний результат, зубчастим ножем або різакром для тіста з комплекту зробіть на поверхні багетів діагональний надріз довжиною 1 см.

Ви можете урізноманітнювати вид ваших багетів, зробивши надрізи вздовж виробу ножицями.

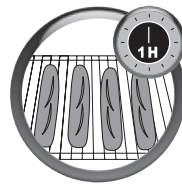
- Наданим у комплекті кулінарним пензликом щедро змочіть верх багетів, уникаючи потрапляння значної кількості рідини на форми з антипригарним покриттям.
- Установіть 2 форми з антипригарним покриттям на підставку для багетів, надану в комплекті.
- Установіть підставку для багетів у хлібопечі замість форми для хліба.
- Знову натисніть кнопку , щоб перезавантажити програму і почати випікання багетів.
- Після завершення циклу випікання доступно два варіанти дій:

У разі викання 4 багетів:

- Вимкніть хлібопечі, від'єднавши штепсельну вилку шнура живлення від розетки. Витягніть підставку для випікання багетів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, оскільки підставка дуже гаряча.
- Зніміть багети з форм з антипригарним покриттям і покладіть на решітку, щоб охолодити.

У разі викання 8 багетів (2 x 4):

- Витягніть підставку для випікання багетів. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, оскільки підставка дуже гаряча.
- Зніміть багети з форм з антипригарним покриттям і покладіть на решітку, щоб охолодити.



- Дістаньте з холодильника ще 4 багети (попередньо зробивши на них надрізи і змочивши їх).
- Покладіть їх на форми з антипригарним покриттям (будьте обережні, щоб не обпектися).
- Установіть підставку в хлібопечі і знову натисніть кнопку .
- Після завершення циклу випікання можна вимкнути хлібопечі.
- Зніміть багети з форм з антипригарним покриттям і покладіть на решітку, щоб охолодити.

3. Приготування і випікання формових булочок



Опис етапів процедури див. у наданій у комплекті брошурі рецептів.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ВИПІКАННЯ ЗА РЕЦЕПТАМИ ТРАДИЦІЙНОГО ХЛІБА




Не отримали потрібного результату? Ця таблиця може бути корисною	РЕЗУЛЬТАТИ					
	Занадто піднімається тісто	Хліб осів після дуже сильного підйому	Хліб недостатньо піднявся	Скоринка недостатньо золотава	Запечений із боків хліб недостатньо пропекся всередині	Сліди борошна внизу і з боків
МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ						
Під час випікання випадково була натиснута кнопка				●		
Недостатньо борошна		●				
Занадто багато борошна			●			●
Недостатньо дріжджів			●			
Занадто багато дріжджів		●		●		
Недостатньо води			●			●
Занадто багато води		●			●	
Недостатньо цукру			●			
Занадто багато цукру			●	●		
Неправильні пропорції інгредієнтів (занадто велика кількість)	●					
Дуже гаряча вода		●				
Дуже холодна вода			●			
Неправильний вибір програми			●	●		

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПОКРАЩЕННЯ ВАШИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ВИПІКАННЯ ЗА РЕЦЕПТАМИ ТРАДИЦІЙНОГО ХЛІБА

Не отримали потрібного результату? Ця таблиця може бути корисною	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Хліб нерівномірної товщини.	Сформовано прямокутник неправильної форми або нерівномірної товщини.	Розкачайте тісто качалкою.
Тісто липке, з нього важко сформувати булки.	У тісті дуже багато води.	Зменште кількість води.
	У тісто була додана занадто гаряча вода.	Злегка присипте руки борошном, але не тісто й робочу поверхню, і продовжуйте формувати булки.
Тісто рветься.	У борошні знижений вміст клейковини.	Використовуйте борошно вищого ґатунку (Т45).
	Тісто недостатньо еластичне.	Залиште тісто на робочій поверхні на 10 хвилин, перш ніж формувати.
	Вироби неоднакові.	Зважуйте шматки тіста, щоб вони були однакового розміру.
Тісто щільне / важко піддається формуванню.	У тісті бракує води.	Перевірте рецепт або додайте води, якщо борошно вбирає багато вологи.
	У тісті дуже багато борошна.	Попередньо сформуєте виріб і дайте тісту постояти перед остаточним формуванням. Додайте трохи води й почніть вимішувати.
	Тісто вимішували занадто довго.	Перш ніж формувати, залиште тісто на робочій поверхні на 10 хвилин. Насипте мінімально можливу кількість муки на робочу поверхню. Формуйте тісто якомога швидше. Формуйте тісто в 2 етапи з перервою між ними в 5 хвилин.
Булки склеїлися і недостатньо пропеклися.	Вироби неправильно розкладені на формах.	Правильно розташуйте тісто, оптимально використавши наявний на формі простір.
	Тісто дуже рідке.	Додайте правильну кількість рідини. Рецепти передбачають використання яєць масою 50 грам кожне. Якщо ви використовуєте яйця з більшою масою, слід відповідно зменшити кількість води.

Не отримали потрібного результату? Ця таблиця може бути корисною	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Булки прилипли до форми з антипригарним покриттям і підгоріли.	Занадто багато масла.	Виберіть нижчий рівень рум'яності скоринки. Не розливайте масло на формі з антипригарним покриттям.
	Заготовки хліба були змочені занадто великою кількістю води.	Видаліть зайву воду пензликом, наданим у комплекті.
	Підставка для випікання занадто прилипає.	Злегка змастіть підставку для випікання маслом, перш ніж класти на неї тісто.
Булки недостатньо підрум'янилися.	Ви забули змастити вироби з тіста водою, перш ніж поставити їх у хлібопеч.	Наступного разу будьте уважніше.
	Під час формування ви додали забагато борошна.	Перш ніж поставити вироби в хлібопеч, змастіть їх водою за допомогою пензлика.
	Висока температура навколишнього середовища (вище 30 °C).	Використовуйте більш холодну воду (від 10 °C до 15 °C) і (або) трохи менше дріжджів.
Булки недостатньо піднялися.	Ви забули покласти дріжджі / не поклали достатню кількість дріжджів.	Дотримуйтеся інструкцій у рецепті.
	Ви могли використати старі дріжджі.	Перевірте термін придатності дріжджів.
	У тісті недостатньо води.	Перевірте рецепт або додайте води, якщо борошно вбирає занадто багато вологу.
	Під час формування булки були занадто сильно сплюснені. Тісто формували занадто довго.	Формуючи тісто, здавлюйте його якомога менше.
Булки занадто сильно піднялися.	Забагато дріжджів.	Зменште кількість дріжджів.
	Хліб дуже сильно піднявся.	Розмістивши булки на формах для випікання, злегка їх притисніть.
Розрізи на тісті не відкриваються під час випікання.	Тісто липке: ви налили занадто багато води.	Повторіть етап формування хліба, злегка присипавши руки борошном (намагайтеся не сипати борошно на тісто й робочу поверхню).
	Ви використали недостатньо гострий ніж.	Робіть розрізи наданим у комплекті різаком для хліба або зубчастим ножем.
	Ви робите недостатньо глибокі розрізи.	Зробіть розріз швидким увеленим рухом.
Надрізи стягуються або недостатньо розриваються під час випікання.	Тісто занадто липке: ви налили дуже багато води.	Перевірте рецепт або додайте борошна, якщо воно не недостатньо вбирає вологу.
	Під час формування поверхня тіста була недостатньо сильно розтягнута.	Почніть формування спочатку, сильніше витягуючи під час завершення.
Під час випікання тісто рветься з країв.	Надріз на тесті недостатньо глибокий.	Інструкції, як зробити надрізи ідеальної форми, див. на стор. 288.

9 УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМИ	РІШЕННЯ
Мішалки застрягають у формі для хліба.	• Замочіть форму, перш ніж витягнути мішалки.
Мішалки застрягають у готовому хлібі.	• Скористайтеся наданим у комплекті гачком, щоб виїняти хліб. (стор. 284).
Хлібопеч не реагує на натискання кнопки  .	• Прилад занадто гарячий. Зробіть перерву на 1 годину між 2 циклами (повідомлення про помилку E01). • Був запрограмований запуск із затримкою.
Після натискання кнопки  двигун починає обертатися, але замішування тіста не починається.	• Форма для хліба неправильно встановлена в хлібопеч. • Не встановлено або неправильно встановлено мішалку.
Після запуску з затримкою хліб недостатньо піднявся або взагалі не змісився.	• Після програмування не була натиснута кнопка  . • Дріжджі вступили в контакт із сіллю і (або) водою. • Не встановлена мішалка.
Запах горілого.	• Частина інгредієнтів випала з форми: зачекайте, доки прилад охолоне, і очистьте його внутрішні поверхні вологою губкою, не використовуючи засобів для чищення. • Випала частина суміші: для тіста була використана завелика кількість інгредієнтів, зокрема рідини. Дотримуйтеся пропорцій, наведених у рецепті.

10 ГАРАНТІЯ

- Цей виріб призначений тільки для побутового використання. Будь-яке використання в комерційних цілях або використання з недотриманням інструкції з експлуатації звільняє виробника від відповідальності з одночасним анулюванням гарантії.
- Перед першим використанням хлібопечі уважно вивчіть інструкцію: в разі неналежного поводження компанія Tefal не несе відповідальності за роботу приладу.

11 ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

- Відповідно до чинних нормативних вимог перед утилізацією приладу, який більше не використовуватиметься, його потрібно вивести з ладу (витягнувши та обрізавши шнур живлення).

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

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

COLOMBIA	01 8000 520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	16622 الخط الساخن:	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin,	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrrainweg 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	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GROUPE 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	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАК «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЈА ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE 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 Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

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

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

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupe / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupe / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзім / Ημερομηνία αγοράς / Ψαδωνηη ορη / 日付 / 購買日期 / 購入日 / 구입일 / تاريخ الشراء / تاريخ خري

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

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

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

BG	p. 1 – 28
BS	p. 29 – 55
CS	p. 56 – 82
HU	p. 83 – 109
RO	p. 110 – 136
SK	p. 137 – 164
SL	p. 165 – 191
SR	p. 192 – 218
HR	p. 219 – 245
PL	p. 246 – 273
EN	p. 274 – 301
TR	p. 302 – 328
ES	p. 329 – 357
DE	p. 358 – 385
NL	p. 386 – 413
ET	p. 414 – 441
LT	p. 442 – 469
LV	p. 470 – 497
UA	p. 498 – 525