



BG

BS

CS

HU

RO

SK

SL

SR

HR

PL

EN

TR

ES

# Slovensky

	strane
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	159
10 TECHNICKÉ PROBLÉMY	164
11 ZÁRUKA	164
12 OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREĐIA	164

SK



## 1 POPIS

1. Nádoba na chlieb
2. Lopatky na miesenie
3. Vrchnák s priezorom
4. Ovládací panel
  - a. Displej
    - a1. Uzavávací formovanie bochníkov
    - a2. Zobrazenie programu
    - a3. Úroveň hnedosti kôrky
    - a4. Rôzne programy
    - a5. Zobrazenie minút
  - b. Výber programov
  - c. Výber hmotnosti
  - 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, kanceláriach 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 nedostatom skúseností a znalostí, pokial 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.

SK

- 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 prívodnej šnúry udržujte 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.

SK

- Pozorne si prečítajte inštrukcie predtým, ako budete používať zariadenie po prvý krát: Výrobca nie je zodpovedný za používanie, ktoré nie je podľa inštrukcií.
- Kvôli Vašej bezpečnosti výrobok spĺňa všetky platné normy a nariadenia (Smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilite, zhode s potravínárskymi materiálmi, životným prostredím,...).
- Zariadenie používajte na stabilnej pracovnej ploche, v bezpečnej vzdialosti od vodných splaškov a podobne v kuchynskom kútku.
- Ubezpečte sa, že napájanie, ktoré používate, sa zhoduje s Vaším elektrickým systémom. Akákoľvek chyba pripojenia ruší zárukú.
- 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 krajinе.
- Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte vonku. Akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie týchto inštrukcií zbauje výrobcu zodpovednosť a záruku nebude platná.
- Keď zariadenie nepoužívate a keď ho chcete čistiť, odpojte ho.
- Zariadenie nepoužívajte, ak:
  - je napájací kábel chybny alebo poškodený,
  - zariadenie spadlo na podlahu a vykazuje viditeľné znaky poškodenia a nefunguje správne.
- V takomto prípade musíte zariadenie poslať do najblížšieho autorizovaného servisného centra, aby sa eliminovalo akékoľvek riziko. Pozrite si dokumenty, týkajúce sa záruk.
- 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.
- Napájacie kábel nikdy nesmie byť v kontakte s časťami zariadenia, v blízkosti zdroja tepla alebo visieť cez ostrý roh.
- Počas používania zariadenie nepremiestňujte.
- **Nedotykajte sa priezoru počas a bezprostredne po prevádzke. Okienko môže dosiahnuť vysokú teplotu.**
- Zariadenie neodpájajte vytahovalím napájacieho kabla.
- Použite len taký predĺžovací 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, nepokúsajte sa ich zahasiť vodou. Odpojte zariadenie. Plamene zahaste vlhkou utierkou.
- Kvôli Vašej bezpečnosti použite len príslušenstvo a náhradné diely navrhnuté pre zariadenie.
- **Na konci programu vždy použite rukavice na uchopenie nádoby alebo horúcich častí zariadenia. Zariadenie sa počas používania veľmi zohreje.**
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.
- Budte veľmi opatrní, pretože sa môže uvoľniť para, keď otvárate kryt na konci alebo počas programu.
- **Keď používate program č. 14 (džem, kompoty) dávajte si pozor na paru a horúce výparы, keď otvárate kryt.**
- Nameraná hladina hluku tohto výrobku je 69 dBA.



#### **Podielajme sa na ochrane životného prostredia!**

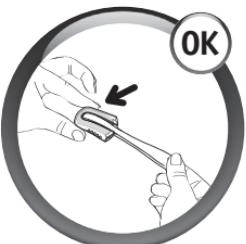
- ① Váš prístroj obsahuje mnohé materiály, ktoré možno zhodnocovať alebo recyklovať.
- ② Zverte ho zberni surovín, aby bol zodpovedajúcim spôsobom spracovaný.

### 3 PRED PRVÝM POUŽITÍM



#### 1. ODSTRÁNENIE OBALU

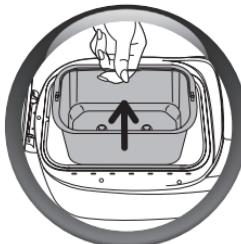
- Odbalte svoj prístroj, uschovajte záručný kupón a pozorne si prečítajte návod na používanie ešte pred prvým použitím svojho zariadenia.
- Svoj prístroj položte na pevný povrch. Odstráňte všetky obaly, lepiace pásy alebo rôzne iné príslušenstvo zvnútra aj zvonka prístroja.



#### Varovanie

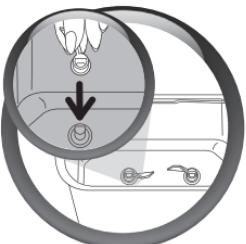
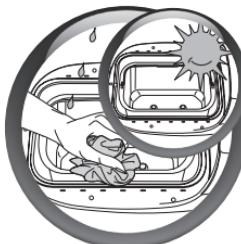
- Tento nástroj (na krájanie) je veľmi ostrý. Narábajte s ním opatrné.

SK



#### 2. PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA

- Vyberte nádobu na chlieb zvislým potiahnutím nahor za rukoväť.

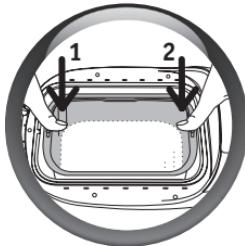
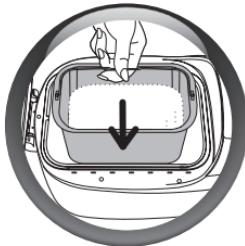


#### 3. VLOŽTE PRÍSADY

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



Miesenie je účinnejšie, ak lopatky vložíte otočené priamo opätove.



#### 4. SPUSTENIE

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



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



Abyste sa s vašou pekárňou 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 zvolať želané nastavenia.
- Výber programu spustí sled etápu, 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 sме Vám pomohli s výrobou jednotlivých chlebov zodpovedajúcich programom 1 až 6, k Vášmu prístroju na prípravu chleba sme pripojili doplňujúci 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 chlebíky s chrumkavou kôrkou.
	2. Ciabatta	Program 2 Vám umožňuje pripraviť najznámejší chlieb v Taliansku s mäkkou a vzdľenosť stredkou, ktorý predstavuje výborný základ pre prípravu malých sendvičov.
	3. Tyčinky	Program tyčinky umožňuje uskutočniť recept na prípravu malých, veľmi tenkých, dlhých a suchých chlebíkov.
	4. Ploský chlieb	Program 4 je prispôsobený na prípravu ploských chlebov s mäkkou stredkou 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 mäkkých s lágrou 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 zohriat a piečť od 10 do 35 minút všetky chleby z programov 1 až 6. Nastavenie je po 5-minútových časových úsekokoch. Prístroj na pečenie chleba by sa nemal nechať bez dozoru počas používania programu 7. Pre prerušenie cyklu pred jeho ukončením ručne zastavte program dlhým stlačením tlačidla  . Program 7 ponúka len 2 možnosti volby potierania: - silná: pre malé slané bochníky - slabá: pre malé sladké bochníky Na prispôsobenie 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 bieleho 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 mastných prísad a cukor. Ak používate prípravy pre briosky alebo mliečne chleby, ktoré sú pripravené na použitie, neprekračujte celkovú hmotnosť cesta 1000 g.

SK

	<b>12. Rýchly chlieb</b>	Program 12 je určený pre recept na prípravu RÝCHLEHO chleba, ktorý nájdete v danej knižke s receptami. Voda použitá v tomto recepte musí mať maximálne 35 °C.
	<b>13. Bezlepkový chlieb</b>	Pre osoby, ktoré neznášajú lepok (celiakia) nachádzajúci sa vo viacerých obilninách (pšenica, jačmeň, raž, ovos, pšenica kamut, špalda, atď ...). Nádobka by sa mala pravidelne čistiť, aby nedošlo ku kontaminácii inými múkkami. V prípade prísnego bezlepkového režimu sa ubezpečte, že aj použité droždie je bez lepku. Konzistencia mýky bez lepku neumožňuje prípravu optimálnej zmesi. Preto treba počas miesenia po stranach stláčať cesto za pomocí 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.
	<b>14. Chlieb bez soli</b>	Obmedzenie konzumácie soli umožňuje znížovať kardiovaskulárne riziká.
	<b>15. Pečenie chleba</b>	Program pre pečenie umožňuje iba pečenie od 10 do 70 minút, nastaviteľné po 10-minútových úsekoch, s bledou, strednou alebo tmavou kôrkou. Možno ho zvolať samostatne alebo použiť: a) v spojení s programom so zdvihnutými lopatkami, b) pre zohriatie alebo schrumkavanie 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  .
	<b>16. Zdvihnuté lopatky</b>	Program zdvihnuté lopatky nepeče. Zodpovedá programu miesenia a kysnutia pre všetky kysnuté cestá. Napr.: cesto na pizzu.
	<b>17. Cestoviny</b>	Program 17 iba mesi. Je určený pre nekysnuté cesto. Napr.: rezance.
	<b>18. Koláč</b>	Program 18 umožňuje výrobu jemného pečiva a koláčov s chemickým droždím. Pre tento program je prípustná iba hmotnosť 1000g.
	<b>19. Zaváraniny</b>	Program 19 automaticky v nádobke pripravuje zaváraniny. Ovocie treba pokrýjať na veľké kusy a vykôstkovávať.

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

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



## 6. ZVOLTE 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. Zasvetia sa kontrolka pred zvoleným nastavením.



## 7. ZVOLTE 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 zmienu predvoleného nastavenia stlačte tlačidlo až kým sa nezasvetí kontrolka pred zvoleným nastavením.



## 8. SPUSTITE PROGRAM

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

SK

## 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. Zobrazi sa čas programu. Vyráťajte si počet hodín medzi zapnutím programu a časom, kedy chcete dokončiť pečenie. Pekáren automaticky nastaví trvanie jednotlivých cyklov programu. Pomocou tlačidiel a , nastavte zvolený čas ( tlačidlom pridávajte a tlačidlom uberať 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 blikáť 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 blikáť 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 18 hod. 13 min.) budete musieť vytvarovať bagety. V prípade, že pečiete dve várky, bagety budete musieť vytvarovať 2x47 minút pred ukončením pečenia (čiže o 17 hod. 26 min.).

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.

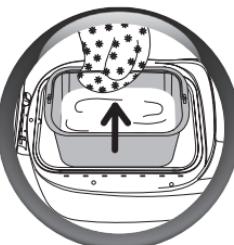
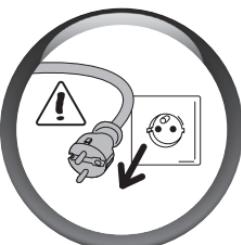
**Niekteré suroviny môžu podliehať skaze. Nepoužívajte program odloženého štartu pri receptoch, ktoré obsahujú: čerstvé mlieko, vajcia, jogurt, syr alebo čerstvé ovocie.**

**Pri odloženom štarte sa automaticky nastaví tichý chod.**



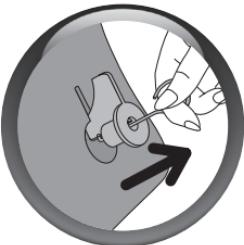
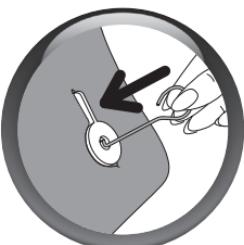
## 10. ZASTAVTE PROGRAM

- Na konci cyklu sa program automaticky zastaví, zobrazí sa 0:00. Zaznie viacero zvukových signálov a kontrolka prevádzky začne blikáť.
- 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 teply na bok a podrižte ho rukou v rukavici na pečenie,
- > vložte háčik do osi lopatky a jemne potiahnite, aby ste lopatku vybrali.
- > úkon opakujte aj v prípade druhej lopatky na miesenie,
- > chlieb postavte naspať a nechajte ho vychladnúť na mriežke.

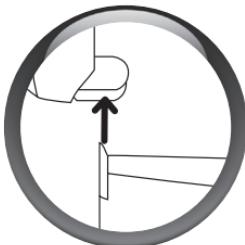
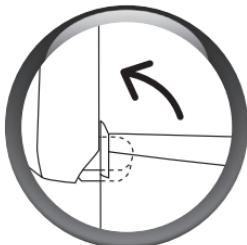
- Aby ste zachovali nelepivost povrchu nádoby, na vyklápanie chleba nepoužívajte žiadne kovové predmety.

SK

## 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 vonkajšíok prístroja vyčistite za pomocí 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 teleso prístroja alebo vrchnák nenamáčajte do vody.
- Držiak na pečenie a nelepivé plechy nevkladajte do nádobky, aby ste nepoškriabali jej povrch.

## 5 CYKLY

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

Miesenie	> Pokoj	> Kysnutie	> Pečenie	> Uchovanie v teple
Umožňuje formovať štruktúru cesta a tým jeho schopnosť správne nakysnúť.	Umožňuje cestu oddýchnuť si, aby sa zlepšila kvalita miesenia.	Doba, počas ktorej pôsobí droždie, aby cesto nakyslo a vytvorila sa aróma chleba.	Mení cesto na stredku a umožňuje hnednutie a chrumkavosť kôrky.	Umožňuje uchovať chlieb teply 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. Nenavyšujte 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 uvádzá 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 spotrebici. 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.

SK

## 6 SUROVINY

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

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

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

**Voda :** voda rehydratuje a aktívuje droždie. Hydratuje tiež škrob obsiahnutý v múke a umožňuje vytvorenie striedky. Vodu môžeme častočne alebo úplne nahradíť 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 lísiť aj výsledky pečenia. Múku skladujte v hermeticky uzavretých nádobách, pretože má tendenciu reagovať na meniacia sa klimatické podmienky vstrebatáním, alebo naopak strácaním vlhkosti. Pred použitím obyčajnej múky uprednostnite použitie tzv. "silnej", "chlebovej" alebo "pekárenskej" múky. Pridaním ovса, otrúb, pšeničných klíčkov, raže alebo celých zŕn získejte hutnejší a tažší chlieb.

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

**Cukor :** používajte biely alebo hnedy 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 aktívitu droždia. Nemala by pŕísť do priameho kontaktu s droždím. Vďaka soli je cesto pevné, kompaktné a nekysne priliš rýchlo. Zlepšuje tiež štruktúru cesta.

**Droždie :** pekárske droždie existuje vo viacerých formách: čerstvé v kockách, sušené aktívne droždie na rehydratáciu alebo sušené instantné droždie. Droždie sa dā kúpiť v supermarketu (v oddelení pečiva alebo v chladiacich regáloch) alebo čerstvé v pekáni. Čerstvé alebo instantné droždie pridávajte priamo do nádoby na chlieb s ostatnými prísadami. Pri použití čerstvého droždia ho nezabudnite rozdrobiť medzi prstami aby ste tak uľahčili jeho rozpúšťanie. Iba sušené aktívne droždie (vo forme malých guličiek) treba pred použitím rozemiešať v troche vlažnej vode. 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 ľubovoľných dodatočných prísad, pričom treba dbať na nasledujúce zásady :

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

SK

PROG.	HMET- NOŠT (g)	POTIERANIE ŽLTOKM	CEĽKOVÝ ČAS (h)	ČAS PRÍPRAVY	TVARO- VANIE	PEČENIE 1. VÁRKA (h)	PEČENIE 2. VÁRKA (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVU- KOVÝM SIGNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLOTY (h)
1	750*	1 2 3	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59			00:57	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 2 3	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**		02:25			00:35	00:35	02:02	
	750*		01:55			00:40	-	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 2 3	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**		02:29			00:37	00:37	02:01	
	750*		02:02			00:42	-	01:34	
	1500**		02:44			00:42	00:42	02:16	
	750*		02:07			00:47	-	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			00:33	-	00:50	
	1500**		01:41			00:33	00:33	01:23	
	750*		01:13			00:38	-	00:55	
	1500**		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 (vid' str. 148)    1500\*\*= približne 800 g (vid' str. 148)

PROG.	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (h)	ČAS PRÍPRAVY	TVAROVANIE	PEČENIE 1. VÁRKA (h)	PEČENIE 2. VÁRKA (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNALOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLOTY (h)
5	750*	1 2 3	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43			00:39	00:39	02:15	
	750*		02:09			00:44	-	01:41	
	1500**		02:53			00:44	00:44	02:25	
	750*		02:14			00:49	-	01:46	
	1500**		03:03			00:49	00:49	02:35	
6	750*	1 2 3	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59			00:57	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	
7	-	1 3	0:10		-	-	-	0:10	
			▼		-	-	-	▼	
			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 2 3	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	1 2 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 2 3	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

PROG.	HMOTNOSŤ (g)	POTIERANIE ŽLTKOM	CELKOVÝ ČAS (h)	ČAS PRÍPRAVY	PEČENIE (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKO- VÝM SI-GNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLOTY (h)
11	750 g		03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		01:28		00:45		01:12
12	1000 g		01:33	00:43	00:50	01:00	01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
13	1000 g		02:11	01:11	01:00	01:00	-
14	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
15	1000 g		0:10	-	0:10	/	/
	1500 g	▼ 1:10	▼ 1:10				
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/
17	/	/	00:15	00:15	-	/	/
18	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
19	/	/	01:30	-	01:30	/	/

## 7 PRAKТИCKÉ RADY

### 1. PRÍPRAVA PODĽA RECEPTOV

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

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

- Dodržiavajte poradie prípravy

> Kvapaliny (maslo, olej, vajcia, voda, mlieko)  
> Sol'  
> Cukor  
> Prvá polovica múky

> Práškové mlieko  
> Osobitné tuhé prísady  
> Druhá polovica múky  
> Droždie

- Dôležité je tiež presné odváženie múky. Preto ju treba odvážiť za pomocí kuchynskej váhy. Používajte instantné pekárske droždie vo vrecúšku. Pokiaľ nie je v recepte uvedené inak, nepoužívajte chemické droždie.

Ked' 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 nádobky vložili už na začiatku, aby ste počas cyklu nemuseli otvárať vrchnák (pokiaľ sa neuvádza inak). Príne dodržiavajte poradie pridávania prísad a množstvá uvedené v receptoch.

Najprv tekutiny, potom tuhé prísady. **Droždie by nemalo prísť do kontaktu s tekutinami, soľou a cukrom.**

- Príprava na cesto je veľmi citlivá na teplotu a vlhkosť. V prípade vysokej teploty odporúčame používať studenšie tekutiny, ako používame bežne. Podobne, pri nízkej teplote je možné, že bude potrebné použiť vlažnú vodu alebo mlieko (nikdy neprekročte teplotu 35°C). Na dosiahnutie optimálneho výsledku odporúčame dodržiavať celkovú teplotu 60 °C (teplota vody + teplota múky + teplota okolia). Príklad: ak je izbová teplota vo vašom dome 19 °C, zabezpečte, aby teplota múky bola 19 °C a teplota vody 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).

- Niekedy je tiež vhodné skontrolovať stav cesta uprostred miesenia: malo by tvoriť homogénnu gulú, 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 pridať velmi 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 krehkejším, 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 zmiznúť.

- 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 stráti.

- **Ak po sebe nadväzujete dva programy pečenia Klasických chlebov,** počkajte 1 hodinu a až potom spustite 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 piečť 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 blikat dvojbodka.

#### Poznámky :

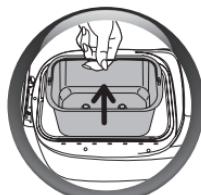
- Počas doby miesenia je normálne, že niektoré časti cesta sa dobre nepremiesia.
- Po skončení prípravy cesta prejde pekáreň do režimu spánku. Niekoľko zvukových signálov vám oznámi že miesenie a kysnutie cesta je dokončené a indikátor chodu zariadenia bliká. Rozsvieti sa indikátor pre tvarovanie jednotlivých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

SK

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

### 2. Príklad prípravy a pečenia bagiet

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



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

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

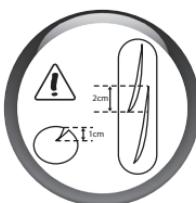
Dĺžka bagety by mala súhlasiať s dĺžkou teflónového plechu (približne 18 cm).

**Chuť vášho chleba môžete upravovať rôznymi posýpkami. Stačí vytvarované cesto navlhčiť a poválať v sezamových zrnach 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 zvlhčite povrch bagety. Dbajte na to, aby sa voda nenahromadila na teflónových plechoch.
- Umiestnite dva teflónové plechy s bagetami na priložený stojan na pečenie bagiet.
- Umiestnite stojan do pekárne na miesto nádoby na chlieb.
- Znovu stlačte tlačidlo pre opäťovné zapnutie programu , bagety sa začnú piecť.

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

- Odpojte pekárén. 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 pekárne a znova stlačte tlačidlo .
  - Po skončení pečenia môžete pekárén 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
Sol' > 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.

SK

## 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 spásol	Chlieb málo nakysol	Kórka málo prepečená	Hnedé boky, ale chlieb málo upečený	Múka na bokoch a vrchu chleba
MOŽNÉ PRÍČINY	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Počas pečenia bolo stlačené tlačidlo 				<input checked="" type="checkbox"/>		
Málo múky		<input checked="" type="checkbox"/>				
Príliš veľa múky			<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
Málo droždia			<input checked="" type="checkbox"/>			
Príliš veľa droždia		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
Málo vody			<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
Príliš veľa vody	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	
Málo cukru			<input checked="" type="checkbox"/>			
Zlá kvalita múky			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Prísady nie sú v správnom množstve (príliš veľké množstvo)	<input checked="" type="checkbox"/>					
Príliš teplá voda		<input checked="" type="checkbox"/>				
Príliš studená voda			<input checked="" type="checkbox"/>			
Nepripravený program			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

## Bageta (program 1): pre 8 bagiet



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

### Prísady

Voda > 340 ml  
Sôl > 2 k. l.  
Múka T55 > 560 g  
Instantné droždie > 2 k. l.

### Príslušenstvo:

1 držiak na pečenie (5)  
2 nelepisivé plechy na  
bagety (6)  
1 nástroj na krájanie (8)  
1 štetec (11)



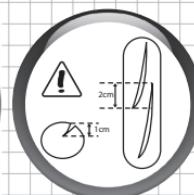
Aby boli Vaše bagety ešte hebknejšie, pridajte 1 p. l. oleja.  
Ak si želáte pridať svojim bagetám tmavšiu farbu, pridajte  
2 k. l. cukru.

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

2 Začnite spracovať 4 šúlinky a zakryté druhú štvoricu šúlkov  
utierkou alebo foliou.



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



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



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

3 Za pomocí dodaného štetca poriadne navlhčte horný  
povrch bagiet a vyhnite sa pritom zhromažďovaniu vody na  
nelepisivom povrchu plechov.

DÔLEŽITÉ Spoje na bagetách sa musia nachádzať na hornom  
povrchu.

SK

## POKYNY PRE VYLEPŠENIE RECEPTOV NA PRÍPRAVU JEDNOTLIVÝCH CHLEBOV

Nedosiahli ste želaný výsledok? Táto tabuľka Vám pomôže s riešením.		MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Cesto nemá rovnometerný prierez.		Obdĺžnikový tvar na začiatku nie je pravidelný alebo rovnomerne hrubý.	Ak je to potrebné, cesto zarovnajte valčekom.
Cesto sa lepí, ľahko sa tvarujú menšie bochníky.		V zmesi je príliš veľa vody.	Znižte množstvo vody.
		Voda, ktorú ste pridali bola príliš teplá.	Jemne si pomôžte ruky, podľa možnosti nemôžete 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. poštáť.
		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, pridať trochu vody.
		V zmesi je príliš veľa múky.	Chlieb nahrubo vytvarujte a pred konečným dotvarovaním nechajte poštáť. Pred miesením pridať trochu vody navyše.
		Cesto ste príliš premiesili.	Pred tvarovaním ho nechajte 10 minút poštáť. Dosku pomôžte čo najmenej. Pri tvarovaní cesta postupujte zláhka, cesta sa dotýkajte čo najmenej. Tvarujte v dvoch etapách oddelených päťminútovou prestávkou.
Malé bochníky sa dotýkajú a nie sú dostatočne prepečené.	Zlé umiestnenie na plechoch.	Pri rozmiestnení bochníkov na plechy využite ich celú plochu.	
	Príliš tekuté cesto.	Presnejšie dávkovať tekutiny. Recepty rátačuj s použitím 50 gramových vajec.	
		Ak sú vajcia väčšie, rozdiel odoberte z vody.	
Malé bochníky sa prilepili na podložky, sú prihoreté.	Nadmerné potretie cesta.	Zmeňte nastavenie požadovanej farby kôrky na svetlejšiu. Dbajte na to, aby vám pri potieraní chleba nestekalo na plech.	
	Cesto ste príliš navlhčili.	Zo štetca odstráňte prebytočnú vodu.	
	Plechy sa príliš lepia.	Pred tým, ako na ne uložíte cesto, plechy zláhka naolejte.	
Malé bochníky nie sú dostatočne tmavé.	Zabudli ste bochníky cesta potriť 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 droždia.	

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

## 10 POKYNY NA ODSTRÁNENIE TECHNICKÝCH PORÚCH

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Lopatky na miesenie sa zachytili v nádobke.	<ul style="list-style-type: none"><li>Pred vybratím ich navlhčte vodou.</li></ul>
Lopatky na miesenie sa zachytili v chlebe.	<ul style="list-style-type: none"><li>Použite príslušenstvo na vyklopenie chleba z formy (strana 149).</li></ul>
Po stlačení tlačidla  sa nič nedeje.	<ul style="list-style-type: none"><li>Pekáreň je príliš teplá. Medzi dvoma cyklami urobte hodinovú prestávku (kód chyby E01).</li><li>Bol naprogramovaný odložený štart.</li></ul>
Po stlačení tlačidla  motor pracuje, ale nenačasťačka nenesie.	<ul style="list-style-type: none"><li>Nádobka nie je úplne vložená.</li><li>Lopatky na miesenie nie sú vložené alebo sú vložené nesprávne.</li></ul>
Po oddialení štartu chlieb dostatočne nenakysol alebo sa nič nestalo.	<ul style="list-style-type: none"><li>Zabudli ste stlačiť tlačidlo  po naprogramovaní oddialeného štartu.</li><li>Droždie prišlo do kontaktu so soľou a/alebo vodou.</li><li>Chýbajú lopatky na miesenie.</li></ul>
Zápach spáleniny.	<ul style="list-style-type: none"><li>Časť príсад spadla mimo nádobky: nechajte prístroj vychladnúť a vyčistite vnútrajšok prístroja vlhkou špongiou bez saponátu.</li><li>Príprava pretiekla: príliš veľké množstvo príсад, najmä tekutín. Dodržiavajte množstvá uvedené v receptoch.</li></ul>

## 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

	stran
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

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 programskej stopnje
  - a5. Prikaz časovnika
- b. Izbor programov
- c. Izberi teže
- d. Tipke za nastavitev odloženega začetka in nastavitev časa za program 7 in 15
- e. Kontrolna lučka delovanja
- f. Gumb za zagon/zaustavitev

- g. Izberi 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 zarezo v kruhu
9. a. Jedilna žličica = JŽ  
b. Kavna žličica = KŽ
10. Kavelj za odstranjevanje mesilnih 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 uporablja 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 pooblaščeni serviser ali ustrezeno 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 vrvica 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, Okoljski 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 neustrezeno 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 ozemljitvene povezave ustreza standardom električne napeljave, ki so veljavni v vaši državi. Če vaša napeljava nima ozemljitve, morate pred priključitvijo poskrbeti, da pooblaščena 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 pooblaščeni servisni center.
- Naprave, električnega kabla ali vtiča ne potapljaljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino.
- Ne pustite električnega kabla viseti, kjer ga lahko dosežajo otroci.
- Električni kabel ne sme nikoli biti v bližini vročih delov vaše naprave ali v stiku z njimi, v bližini vira toplote in ne sme biti napeljan preko ostrih predmetov.
- Med delovanjem naprave ne premikajte.
- **Med delovanjem ali tik po njem se ne dotikajte oglednega okenca. Okence lahko dosežejo 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. Vanje ničesar ne odlagajte.
- Če bi se katerikoli del naprave vnel, ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Izključite napravo in plamen pogasnite z vlažno kropo.
- Zaradi vašo 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.
- ② Odnesite 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 zunanjji strani aparata.



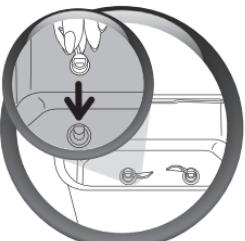
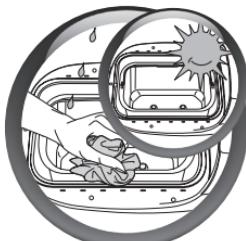
#### OPOZORILO

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



#### 2. PRED UPORABO NAPRAVE

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

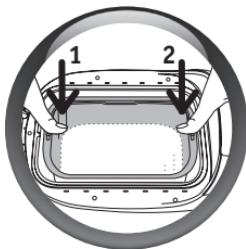
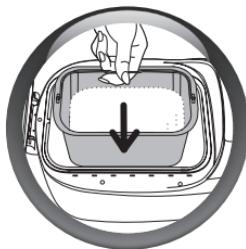


#### 3. ČIŠČENJE PLOČEVINASTE POSODE ZA PEKO

- Pločevinasto posodo za peko očistite z vlažno krpo. Dobro posušite. **Med prvo uporabo lahko aparat oddaja rahlo smrdeč vonj.**
- Nato prilagodite lopatici za mešanje.



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



#### 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 zapečenost.



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

SL

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

- Nastavitev vsakega programa se prikaže privzeto. Zato morate želene nastavitev 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 pritiskajte na tipko "**menu**".
- Čas, ki ustreza izbranemu programu, se prikaže avtomatsko.

DODATKI	PROGRAMI, KI SO NA VOLJO V MENUJU	LASTNOSTI
 POSAMEZNE VRSTE KRUHA		
		Za pomoč pri pripravi posameznih vrst kruha, ki ustrezajo programom 1 do 6, je pekaču za kruh priložen dodaten vodnik za pripravo žemelj. Priprava in peka teh žemelj poteka v več fazah; po oblikovanju žemelj nastopi cikel peke.
	<b>1. Francoska štručka</b>	Program za peko francoskih štručk vam omogoča, da sami pripravite in spečete francoske štručke ter žemlje s hrustljavo skorjico.
	<b>2. Ciabatta</b>	Program 2 vam omogoča peko najbolj znanega italijanskega kruha z mehko in krhko sredico, ki je odličen za majhne sendviče.
	<b>3. Krhki kruh</b>	Program za peko krhkega kruha vam omogoča preizkusiti recepte za nežne, dolge in krhke žemlje.
	<b>4. Lepinja</b>	Program 4 je prilagojen peki lepinj z mehko in luknjičasto sredico tipa turške specialitete pide, ki je odlična za pripravo sendvičev.
	<b>5. Kruh za sendviče</b>	Program 5 je idealen za 8 vrst belih, okroglih in rahljih žemelj z lahko teksturo.
	<b>6. Sladka žemlja</b>	Program 6 omogoča pripravo in peko sladkih žemelj z lahko teksturo tipa ensaimadas, ki je zelo znan v Španiji.
	<b>7. Peka žemelj</b>	Program 7 omogoča segrevanje in peko od 10 do 35 min vseh vrst kruha iz programov 1 do 6. Mogoča ga je nastaviti na 5 minut za posamezen kos kruha. Pekača 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 pritiske na tipko  . Program 7 ponuja samo 2 možnosti zapečenosti: - močno: za slane hlebčke - šibko: za sladke hlebčke Za prilagajanje barve skorje spremenite čas pečenja.
 KLASIČNI KRUH		
	<b>8. Preprosti kruh</b>	Program 8 omogoča pripravo večine receptov za beli kruh z uporabo moke.
	<b>9. Francoski kruh</b>	Program 9 je primeren za recept za tradicionalni francoski beli kruh, ki je precej luknjičast.
	<b>10. Polnozrnati kruh</b>	Program 10 morate izbrati, če uporabljate moko za polnozrnati kruh.
	<b>11. Sladki kruh</b>	Program 11 je primeren za recepte, ki vsebujejo več maščob 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.

	<b>12. Hitri kruh</b>	Program 12 je posebej primeren za recept za HITRI kruh, ki ga boste našli v priloženi knjižici z recepti. Temperatura vode za ta recept mora biti največ 35 °C.
	<b>13. Kruh brez glutena</b>	Primeren je za osebe, ki ne morejo prebaviti glutena (bolezen celiakija), ki je prisoten v več žitaricah (pšenici, ječmenu, rizi, 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 lopatiko. 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.
	<b>14. Nesoljeni kruh</b>	Zmanjšanje vnosa soli omogoča zmanjšati tveganja srčno-žilnih bolezni.
	<b>15. Peka kruha</b>	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 vzhajajo testo, b) za pogrevanje ali večjo hrustljavost že pečenega in ohljenega kruha, c) za dokončanje peke v primeru daljše prekinute električnega toka med ciklom peke kruha. Ta program ne omogoča peke posameznih vrst kruha. <b>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 pritiskate na tipko  .</b>
	<b>16. Vzhajano testo</b>	Program za vzhajano testo ni namenjen peki. Ustreza programu gnetenja in vzhajanja za vse vrste vzhajanega testa, npr. testa za pico.
	<b>17. Testenine</b>	Program 17 je namenjen samo gnetenju. Primeren je za nevzhajano testo, npr. za rezance.
	<b>18. Kolač</b>	Program 18 omogoča pripravo slaščic in kolačev s kemičnim kvasom. Za ta program je na voljo samo 1000-gramska teža.
	<b>19. Marmelada</b>	Program 19 avtomatsko peče marmelado v pločevinasti posodi za peko. Sadje je treba narezati na večje koščke in odstraniti koščice.



SL

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

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



## 6. IZBIRA TEŽE KRUHA

- Teža kruha je privzeto nastavljena na 1500 g. Teža je navedena zgolj informativno.
- 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 prižejo pri 750 g.**
  - približno 800 g za 2 peki (4 do 8 štruce kruha), **lučke se prižejo pri 1500 g.**
- Pritisnite na tipko da nastavite izbrano težo 750 g, 1000 g ali 1500 g. Priže se kontrolna lučka ob izbrani nastavitvi .



## 7. IZBIRA STOPNJE ZAPEČENOSTI KRUHA

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



## 8. ZAGON PROGRAMA

- Za zagon izbranega programa pritisnite na tipko . Priže se kontrolna lučka delovanja in dvoprečje časovnika utripa - FIG.11. Program začne delovati. Na zaslolu se prikaže ustrezni 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. Zakasnjeni 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 pritiskeste, se intervali spreminjajo po 10 min. Če jih držite dolgo časa, se neprekiniteno 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 zaslisi 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. Zaslisi 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 zaslisi pisk. Prikaže se privzeti čas. Ponovite postopek.

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

Za čas pečenja štruc pri drugih programih, poglejte tabelo s časi pečenja na strani 181. Čas oblikovanja štruc v programih ni vključen v število časa z zakasnjenim vklopom.

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

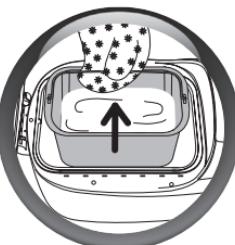
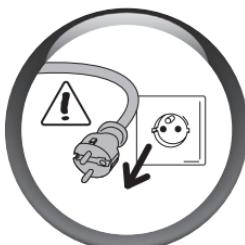
**Pri zakasnjenem vklopu se tisti način vklopi samodejno.**

SL



## 10. ZAUSTAVITEV PROGRAMA

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

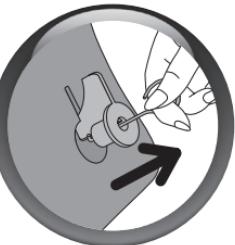


- Kruh vzemite iz pločevinaste posode za peko, ko je še vroč, ter ga za 1 uro postavite na mrežasti podstavek, da se ohladi.

• Lahko se zgodi, da se gnetiki med jemanjem iz kovinske posode za peko zagozdijo v kruh. V tem primeru uporabite dodatek »kaveljček« na naslednji način:

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

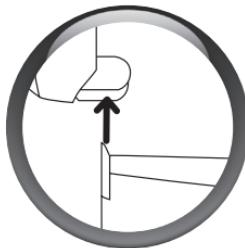
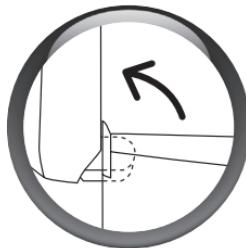
- Da bi ohranili plast, ki preprečuje prijemanje testa na posodo, za jemanje kruha iz kovinske posode za peko ne uporabljajte kovinskih predmetov.



## 4 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



- Izklopite aparat in počakajte, da se ohladi ob odprttem 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 nesprjemljivi 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.

SL



- 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 potapljaljte v vodo.
- Nosilca za peko in nesprjemljivih 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	> Mirovanje	> Vzhajanje	> Peka	> Shranjevanje na toplem
Omogoča oblikovati strukturo in njegovo prostornino, ki mora vzhajati.	Omogoča, da se testo razvleče, kar izboljša kakovost gnetenja.	Čas, v katerem deluje kvas, da testo začne vzhajati in dobi svoj okus.	Testo preoblikuje v sredico kruha in hrustljavo zapeče skorjico.	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. Prepričajte 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 hlebčkov.



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 oddalj 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 prepričajte, da je hladno in ga razrežite na kocke, da se enakomerno porazdeli v testu. Ne dodajajte vročega masla. Preprečite, da bi maščoba prišla v stik s kvasom, saj bi maščoba lahko preprečila, da bi se kvas spojil z vodo.

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

**Mleko:** uporabite lahko sveže mleko (hladno, razen če je v receptu navedeno drugače) ali mleko v prahu. Mleko ima tudi oljnati 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 ovensih 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, brioše 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:** živilo 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:*

Suh kvas (v zličkah)

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

Svež 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 najtrža 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 padajo 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 2 3	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1 2 3	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 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	
	1500**		02:54				00:47	02:26	
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	

1 ŠIBKA

2 SREDNJA

3 MOČNA.

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

750\* = približno 400 g (glejte stran 175)

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**	2	02:43			00:39	02:15		
	750*	3	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	02:35		
6	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**	2	02:59			00:57	02:36		
	750*	3	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	02:56		
7	-	1	0:10		-	-	-	0:10	
		3	0:40			-	-	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	2	02:57		01:00		02:27
	1500 g	3	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
9	750 g	1	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g	2	03:05		01:05		02:42
	1500 g	3	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	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g	2	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
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52

SL

PROG.	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PRIPRAVE	PEKA (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)
11	750 g		03:14	02:29	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	01:00	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
12	1000 g		01:33	00:43	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	01:00	01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
13	1000 g		02:11	01:11	01:00	01:00	-
14	750 g		03:00	01:55	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	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		03:00				
15	1000 g		0:10	-	0:10	/	/
	1500 g		▼		▼		
	750 g		1:10		1:10		
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/
17	/	/	00:15	00:15	-	/	/
18	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
	1500 g		01:30		-		
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 dozirnik, 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                |
| > Sol  | > Posebne trdne sestavine      |
| > Sladkor  | > Druga polovica količine moke |
| > Prva 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 pličevinasto 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 vrčine 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 spoštujejo 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 ( $19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$ ).

- Včasih je koristno tudi preveriti stanje testa med samim gnetenjem: oblikovati mora enakomerno kepico, ki se zlahka odlepí od sten posode:

- > če je moke preveč, doljite 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 zmota 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 gneti, ker s tem tvegate, da ne boste dosegli prikačovanega rezultata po peki.

### 2. UPORABA PEKAČA ZA KRUH

- V primeru prekinite električnega toka: če je med potekom cikla program prekinjen zaradi prekinite 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 zareze (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.



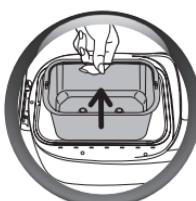
#### Opombe:

- 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.

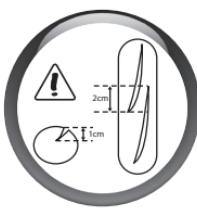
Dolžina štruce mora ustrezati dolžini pladnja s premazom proti prijemanju (približno 18 cm).

**Okus lahko spreminjate z začimbami. Kose testa navlažite in povajljajte v sezamovih ali makovih semenih.**



- Po oblikovanju štruce položite na pladnj.

**Spojitev obeh štruc mora biti spodaj.**



- Za boljši rezultat v štruce zarežite diagonalno z nazobčanim nožem ali priloženim rezilom za zareze, da naredite zarezo globoko 1 cm.

**Oblikovanje štruc lahko spreminjate in naredite zareze 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.

SL

**• Po koncu peke imate na voljo dve možnosti:  
v primeru peke 4 štruc**

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

**v primeru peke 8 štruc (2x4)**

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



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

### 3. Priprava in peka različnih vrst kruha



Za pomoč pri izvedbi korakov poglejte 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, polnozrnati 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)	●					
Prevrloča voda		●				
Premrzla voda			●			
Neprilagojen program			●	●		

SL

## 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

### Dodataki

1 nosilec za peko (5)

2 nesprjemljivi plošči za francosko štručko (6)

1 nož za zarezo v kruhu (8)

1 čopič (11)



Za mehkajše 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.



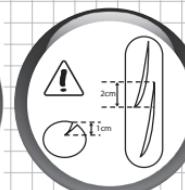
1 Oba koraka, gnetenje in vzhajanje testa, poteka samodejno in v celoti trajata 1 H 10 (25 min. gnetenja, ki mu sledi 45 min. vzhajanja testa).



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 povajljajte v sezamovem ali makovem zrnju.



Za optimalen rezultat francosko štručko zgoraj diagonalno zarežite 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 zarežete 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 pričakovanega rezultata? S pomočjo te tabelje 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 povajljajte testo.
Testo se lepi; težko je oblikovati hlebčke.	V masi je preveč vode.	Zmanjšajte količino vode.
	V testo ste dali prevročo vodo.	Naraho si pomokajte roke, vendar ne pomokajte testa niti delovne površine in nadaljujte s pripravo hlebčkov.
Testo razпадa.	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 čvrst/testo je težko oblikovati.	V testu je premalo vode.	Preverite recept ali dodajte vodo, če moka ni dovolj vpojna.
	V testu je preveč moke.	Grobo preoblikujte in pustite stati, preden ga dokončno oblikujete. Na začetku gnetenja dodajte malo vode.
	Testo je preveč zgneteno.	Pred oblikovanjem pustite stati 10 minut. Zelo malo pomokajte delovno površino. Testo oblikujte z minimalnim gnetenjem. Nadaljujte z oblikovanjem v 2 korakih z vmesnim 5-minutnim počitkom.
Hlebčki se dotikajo in niso dovolj pečeni.	Slaba razporeditev na pladnjih.	Na pladnjih prerazporedite kose testa.
	Preveč tekoče testo.	Dobro izmerite tekočine. Recepti primerni za 50 gr. jajca. Če so jajca večja, zmanjšajte količino vode.
Hlebčki se lepijo na pladenj in so začgani.	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.

SL

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 zareze 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 poglejte stran 188.

## 10 VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH TEŽAV

TEŽAVE	REŠITVE
Mesilni kljuki sta zagozdeni v pločevinasti posodi za peko.	<ul style="list-style-type: none"><li>Preden ju izvlečete, ju namakajte v vodi.</li></ul>
Mesilni kljuki sta zagozdeni v kruhu.	<ul style="list-style-type: none"><li>Uporabite dodatni pripomoček za jemanje kruha iz pločevinaste posode za peko (stran 176).</li></ul>
Po pritisku na tipko  , se ne zgodi nič.	<ul style="list-style-type: none"><li>Aparat je prevroč. Počakajte 1 uro med 2 cikloma (koda napake E01).</li><li>Izbran je bil zakasnjen vklop.</li></ul>
Po pritisku na tipko  motor teče, vendar se gnetenje ne izvaja.	<ul style="list-style-type: none"><li>Pločevinasta posoda za peko ni popolnoma vstavljena.</li><li>Ni mesilnih kljuk ali pa sta nepravilno nameščeni.</li></ul>
Po odloženem začetku kruh ni dovolj vzhajan ali pa se nič zgodilo.	<ul style="list-style-type: none"><li>Po programiraju odloženega začetka ste pozabili pritisniti na tipko .</li><li>Kvas je prišel v stik s soljo in/ali vodo.</li><li>Ni mešalnih kljuk.</li></ul>
Vonj po prismojenem.	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>Pripravek zmesi se je zvrnil čez posodo: prevelika količina sestavin, zlasti tekočih. Upoštevajte sorazmerja, navedena v receptih.</li></ul>

SL

## 11 GARANCIJA

- Ta aparat je namenjen izključno za gospodinjsko in domačo uporabo; v primeru neprimerne uporabe, ki ni v skladu z navodili za uporabo, blagovna znamka 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 življenske dobe vrniti popolnoma neuporabljiv: preden aparat zavržete, izklopite in odrezite kabel.



	strana
1 OPIS	193
2 BEZBEDNOSNA 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 PEĆENJE POJEDINAČNIH HLEBOVA	211
9 RECEPTI	213
10 SMERNICE ZA UKLANJANJE TEHNIČKIH PROBLEMA	218
11 GARANCIJA	218
12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE	218



## 1 OPIS

1. Posuda za hleb
2. Lopatice za mešenje
3. Poklopac sa prozorom za nadgledanje
4. Kontrolna ploča
  - a. Displesj
    - 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 rezivanje
9. a. Velika merna kašika
- b. Mala merna kašika
10. Kuka za vađenje lopatice 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 upotrebotom aparata.
- Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa svim važećim standardima i zakonskim regulativama o bezbednosti (Nizak napon, Elektromagnetska kompatibilnost, Bezbednost materijala koji dolaze u kontakt sa hranom, Zaštita okoline...).
- Koristite aparat na stabilnoj površini, na udaljenosti od prskanja vode, nikako u ugradnju kuhinjskom ormariću.
- Uverite se da napon aparata odgovara naponu u Vašem domaćinstvu. Svaka greška prilikom uključivanja poništiće 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 apарату (izuzev čišćenja i svakodnevnog održavanja) mora obavljati stručno lice u ovlašćenom servisu.
- Ne potapajte aparat, kabl ni utikač u vodu, niti u neku tečnost.



#### **Pomožimo zaštiti čovekove sredine!**

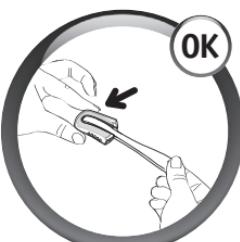
- ① Vaš aparat sadrži mnoge materijale koji se mogu ponovo upotrebiti ili reciklirati.
- ② Odnesite ga na mesto za odlaganje i recikliranje takvih materijala.

### 3 PRE PRVE UPOTREBE



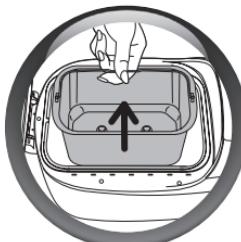
#### 1. RASPAKIVANJE

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



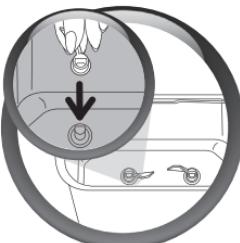
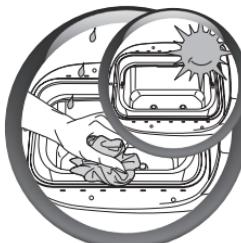
#### Upozorenje

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



#### 2. PRE UPOTREBE APARATA

- Uklonite posudu za pečenje povlačenjem ručke nagore.

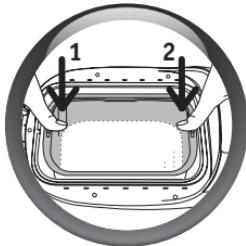
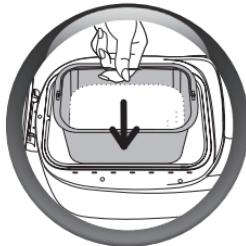


#### 3. ČIŠĆENJE POSUDE

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



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



#### 4. POĆNITE 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 pristnete 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		
		<p>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.</p>
	<b>1. Slani baget i rolnice</b>	Pomoću programa za izradu bageta možete sami ispeći fine hrskave bagete.
	<b>2. Italijanski hleb/čabata</b>	Pomoću drugog programa možete ispeći najpoznatiji italijanski hleb - čabatu, sa mekom i vazdušastom sredinom odličnom za male sendviče.
	<b>3. Štapići</b>	Pomoću programa za štapiće možete prema receptu pripremiti fine, tanke, duge štapiće.
	<b>4. Pogača</b>	Program 4 prilagođen je pripremi pogache sa mekom i vazdušastom sredinom, poput turskih lepinja, što je odlična osnova za sendviče.
	<b>5. Lepinje</b>	Program 5 idealan je za pripremu 8 okruglih i mekanih lepinja lagane teksture.
	<b>6. Slatki baget i pecivo</b>	Pomoću programa 6 peku se slatka peciva, čije testo nije jako gusto, liči na poznate španske „pužiće“.
	<b>7. Pečenje malog hleba</b>	<p>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 .</p> <p>Program 7 obuhvata 2 nivoa zapečenosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobro zapečen: za slane male hlebove</li> <li>- slabo zapečen: za slatke male hlebove</li> </ul> <p>Za prilagođavanje boje korice namestite željeno vreme pečenja.</p>
	 KLASIČAN HLEB	
	<b>8. Osnovni beli hleb</b>	Program 8 se koristi za pripremu raznih vrsta peciva i hleba od belog (pšeničnog) brašna.
	<b>9. Francuski hleb</b>	Program 9 odgovara receptu za tradicionalni francuski, hrskavi beli hleb.
	<b>10. Integralni hleb</b>	Odaberite program 10 kada koristite brašno za hleb od integralnih žitarica.
	<b>11. Slatki hleb</b>	Program 11 je prilagođen receptima koji sadrže više masnoća i šećera. Ukoliko već korisite pripremljena testa za briose ili mlečni hleb, nemajte staviti više od ukupno 1.000 g testa. Predlažemo Vam da pri pripremi prvih briosa odaberete prvi nivo zapečenosti (svetla korica).

	<b>12. Super brzi beli hleb</b>	Program 12 je posebno razrađen za pripremu prema receptima za brzi hleb, koji ćeće naći u knjižici recepata uz aparat. Za taj recept, voda treba da bude maksimalne temperature 35°C.
	<b>13. Hleb bez glutena</b>	Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celjakije), 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, verujte 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 svetlij nego običan hleb. Za ovaj program možete da izaberete samo težinu 1000 g.
	<b>14. Hleb bez soli</b>	Smanjenom potrošnjom soli smanjuje se opasnost od bolesti srca i krvnih sudova.
	<b>15 . Pečenje hleba</b>	Program za pečenje podrazumeva samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, sa podešavanjima u intervalima od deset minuta, za tri nivoa zaprečnosti: svetlu, srednju i tamnu koricu. Može se upotrebjavati: 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  .
	<b>16. Testo za hleb</b>	Program za testa ne predviđa pečenje. Odgovara programu za mešenje i narastanje bilo kojeg testa. Npr.: testo za picu.
	<b>17. Testenina</b>	Program 17 predviđen je samo za mešenje. Namenjen je za pripremu raznih testenina, rezanaca...
	<b>18. Kolač</b>	Program 18 omogućava pripremu poslastica i kolača sa praškom za pecivo. Za taj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.
	<b>19. Džem</b>	Program 19 automatski kuva džem u posudi. Potrebno je izvaditi koštice i krupno iseći voće.

**Pažnja:** Za postizanje najboljih rezultata prilikom pripreme bećkih 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 recepata.
- Nema mogućnosti podešavanja težine za programe 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.  
Od programa 1 do 6 možete odabratи dve težine:
  - otprilike 400 g za 1 pečenje (2 do 4 pojedinačnih hlebova), a **a svetlosni indikator svetli ispred težine od 750 g.**
  - otprilike 800 g za 2 pečenja (4 do 8 pojedinačnih hlebova), a **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. Sledеće 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 spremam u 7 časova sledećeg jutra. Programirajte 11:00 uz pomoć tastera i . Pritisnite taster . Oglasava se zvučni signal. Pojavljuje se PROG i trepere 2 tačke za minute. Započinje odbrojavanje. Uključuje se indikator rada aparata.

Ako pogrešite ili želite da namestite vreme, pritisnite i zadržite taster dok se ne oglasi zvučni signal. Prikazano je zadato vreme.

Ponovo pokušajte da uradite istu operaciju.

**Primer 2:** U slučaju programa 1 za baget, prepostavimo 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. Oglasava se zvučni signal. Pojavljuje se PROG i trepere 2 tačke za minute. Započinje odbrojavanje. Uključuje se indikator rada aparata. Ako pogrešite ili želite da namestite vreme, pritisnite i zadržite taster dok se ne oglasi zvučni signal. Prikazano je zadato vreme.

Ponovo pokušajte da uradite istu operaciju.

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

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

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

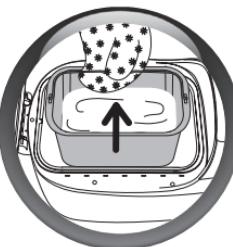
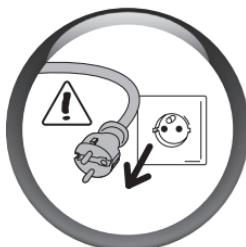
**Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte da koristite program odloženog starta za recepte koji sadrže: sveže mleko, jaja, jogurt, sir, sveže voće.**

**Kod odloženog starta se automatski aktivira tihi režim rada.**



## 10. ZAUSTAVITE PROGRAM

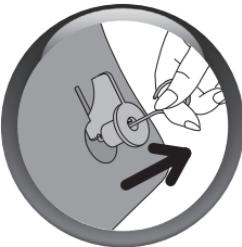
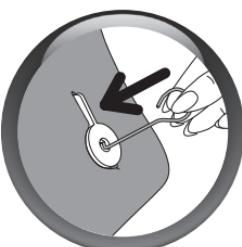
- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na displeju se pokazuje 0:00. Čuje se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svetla koja pokazuje da aparat radi.
- Za zaustavljanje programa u toku rada ili za poništavanje programiranog odloženog početka rada, pet sekundi držite pritisnut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



## 11. IZVADITE HLEB IZ POSUDE

(Ova se etapa ne odnosi na «Pojedinačne hlebove»)

- Nakon ciklusa pečenja, isključite kućnu pekaru.
- Uklonite posudu za pečenje povlačenjem ručke nagore. Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer su ručka posude za pečenje i unutrašnjost poklopca vrući.



- Izvadite još vruć hleb iz posude i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.

- Može se dogoditi da lopatice za mešanje ostanu zaglavljene u hlebu prilikom vađenja iz posude. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica, na sledeći način:

> kad je hleb vađen iz posude, položite ga još toplog na stranu i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,

> umetnite kuku za vađenje lopatica u osovinu lopatice za mešanje i blago povucite da biste je uklonili.

> ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za mešanje,  
> podignite iznova hleb i ostavite ga da se hlađi na rešetki.

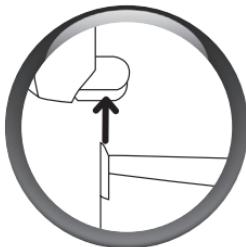
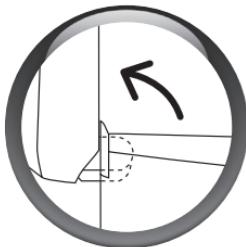
• Da bi se očuvao nelepljivi sloj na posudi, ne koristite metalne predmete za vađenje hleba iz posude.

SR

## 4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Izvadite kabl aparata iz utičnice i ostavite aparat sa podignutim poklopcom da se ohladi.
- Skinite poklopac ukoliko je to potrebno.
- Vlažnim sunđerom očistite spoljašnju i unutrašnju stranu aparata. Dobro ih osušite.
- Operite vrućom vodom i deterdžentom posudu za hleb, lopatice za mešenje, postolje za pečenje i nelepljive posude.
- Ako lopatice za mešenje ostanu zaglavljene u posudi, potopite ih u vodu na 5 do 10 minuta.



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



- Nijedan deo aparata nije podoban za pranje u mašini za sudove.
- Ne koristite sredstva za čišćenje u domaćinstvu, abrazivna sredstva za čišćenje, niti alkohol. Koristite mekanu i vlažnu krpu.
- Ne potapajte telo aparata ili poklopac u vodu ili druge tečnosti.
- Pazite da ne oštetite nelepljivu posudu prilikom čišćenja aparata.

## 5 CIKLUSI U PROCESU PEĆENJA HLEBA

Tabela na stranama 207.-208.-209. opisuje cikluse različitih programa.

Mešenje	> Mirovanje	> Narastanje	> Pečenje	> Održavanje toplote
Mešenjem se oblikuje struktura testa da bi bolje naraslo.	Omogućava testu da se opusti da bi se poboljšao kvalitet mešenja.	Vreme za koje kvasac omogućava hlebu da naraste i razvije njegovu aromu.	Pretvara testo u ukusni hleb sa mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	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 slanine, 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 kapljivu posudu 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 oglaši 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 "podgrevana".

Na displeju je prikazano 0:00 za vreme jednosatnog držanja na toplost. 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.

SR

## 6 SASTOJCI

**Masti i ulja:** masti čine hleb mekšim i ukusnijim. To će ga takođe učiniti boljim i trajnjim. Previše masti usporava podizanje. Ako koristite maslac, pobrinite se da bude ohlađen i iseckan na kockice za ravnometernu pripremu. Nemojte dodavati vreli maslac. Izbegavajte kontakt masti sa kvascem, jer mast može da spreči da se kvasac rehidririra.

**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 rehidririra i aktivira kvasac. Takođe hidririra skrob iz brašna i daje mekanu strukturu. Voda se može zameniti, delimično ili u celosti mlekom ili drugom tečnošću. Temperatura: pogledajte odeljak "priprema recepata" (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 brioše ili hleba sa mlekom, ukupna težina testa ne sme da pređe 1000 g. Pogledajte preporuke proizvođača za korišćenje ovih smesa.** Prosejavanje brašna takođe će uticati na rezultate: više brašna od punog zrna (tj. sadrži deo opne zrna pšenice), manje testa više se narasta i hleb je gušći.

**Šećer:** koristite beli, smeđi šećer ili med. Ne koristite šećer u kockama. Šećer hrani kvasac, daje hlebu dobar ukus i poboljšava zapečenost kore.

**Sol:** daje ukus hrani, a može regulisati aktivnost kvasca. Ne bi trebao da dođe u kontakt sa kvascem. Uz dodatak soli, testo je čvrsto, kompaktno i ne podiže se prebrzo. Takođe poboljšava strukturu testa.

**Kvasac:** Pekarski kvasac postoji u nekoliko oblika: sveži u kockicama, aktivni suvi kvasac koji se rehidririra 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 (suvu 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 ospitate 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.

PROGRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEĆENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEĆENJE 1. SERIJE (h)	PEĆENJE 2. SERIJE (h)	VРЕМЕ ЗВУЧНОГ СИГНАЛА (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**	2	02:59			00:57	00:57	02:36	
	750*	3	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**	1	03:09			01:02	01:02	02:46	
	750*	2	02:12			-	01:49	01:49	
	1500**	3	03:19			01:07	01:07	02:56	
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**	2	02:25			00:35	00:35	02:02	
	750*	3	01:55			00:40	-	01:32	
	1500**	1	02:35			00:40	00:40	02:12	
	750*	2	02:00			-	01:37	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**	2	02:29			00:37	00:37	02:01	
	750*	3	02:02			00:42	-	01:34	
	1500**	1	02:44			00:42	00:42	02:16	
	750*	2	02:07			-	01:39	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**	2	01:31			00:28	00:28	01:13	
	750*	3	01:08			00:33	-	00:50	
	1500**	1	01:41			00:33	00:33	01:23	
	750*	2	01:13			-	00:55	00:55	
	1500**	3	01:51			00:38	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)

PROGRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEĆENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEĆENJE 1. SERIJE (h)	PEĆENJE 2. SERIJE (h)	VREME ZVUČNOG SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**	2	02:43			00:39	02:15		
	750*	3	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	02:35		
6	750*	1	02:02	01:05		-	01:39		01:00
	1500**	2	02:59			00:57	02:36		
	750*	3	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	02:56		
7	-	1	0:10					0:10	
		3	▼ 0:40					▼ 0:40	

PROGRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEĆENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	PEĆENJE (h)	VREME ZVUČNOG IGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
8	750 g	1	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22
	1000 g	2	02:57		01:00		02:27
	1500 g	3	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
9	750 g	1	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g	2	03:05		01:05		02:42
	1500 g	3	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	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g	2	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
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52

PROGRAM	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEĆENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	PEЋENJE (h)	VРЕME ZVUČНОГ ИГНАЛА (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
11	750 g	1	03:14	02:29	00:45		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	01:00	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		01:12
	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	01:00	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		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	01:00	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		
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	/	/

SR

## 7 PRAKTIČNI SAVETI

### 1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje koristite treba da budu na sobnoj temperaturi (ukoliko nije dugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izmeriti.

Tečnosti merite pomoću merice koja je u pakovanju sa aparatom. Koristite dvostruku kašiku za doziranje kojom, sa jedne strane, možete izmeriti sastojke u količini supene kašike, a s druge, kafene kašike. Nepravilno merenje može dovesti do lošijeg rezultata.

- Poštujte redosled pripreme.

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| > Tečnosti (maslac, ulje, jaja, voda, mleko) | > Posebni čvrsti sastojci |
| > So   | > Brašno, druga polovina  |
| > Šećer                                      | > Kvasac                  |
| > Brašno, prva polovina                      |                           |
| > Mleko u prahu                              |                           |
- Važno je precizno izmeriti količine brašna. Zato brašno treba meriti pomoću kuhinjske vase. 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 ugrejati vodu ili mleko (ali nikad nemojte preći temperaturu od 35°C). Za optimalne rezultate savetujemo da primenjujete ukupnu temperaturu od 60°C (temperatura vode + temperatura brašna + okolna temperatura). Primer: ako je okolna temperatura u vašem domu 19°C, pobrinite se da je temperatura brašna 19°C, a temperatura vode 22°C ( $19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$ ).
  - Ponekad je korisno proveriti stanje testa za vreme mešenja: testo treba da ima oblik homogene lopte koja se lako može odlepiti od ivica posude.
    - > ako je ostalo brašna koje se nije umešalo u testo, potrebno je dodati samo malo vode,
    - > u suprotnom, biće potrebno eventualno dodati malo brašna.Potrebno je polako dodavati (odjednom se može maksimalno dodati jedna supena kašika sastojka) i treba pričekati dok se ne utvrdi da li se stanje popravilo ili nije, pre nego što se ponovo doda neki sastojak.
  - Česta je greška mišljenje da će hleb bolje narasti dodavanjem kvasca. Odnosno, previše kvasca čini strukturu testa krhkjom, testo će mnogo narasti i splasnuti prilikom pečenja. Možete proceniti u kakvom je stanju testo neposredno pre pečenja, isprobajte ga vrhovim 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 kód greške: E01 (osim za programe 7 i 15).

## 8 PRIPREMA I PEĆENJE BAGETA (programmi od 1 do 7)

Da biste to postigli, treba vam kompletan pribor koji obuhvata ova funkcija: 1 pleh za pećenje (5), 2 nelepljiva dodatka za pećenje (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 zapećenosti.
- Ne preporučuje se pećenje na nivou koji može da prouzrokuje prekomerno zagrevanje.
- Ako izaberete 2 serije pećenja: prepričljivo je da pripremite hlebove i sačuvate ih u frižideru za drugo pećenje.
- Pritisnite taster . Svetli indikator rada aparata i trepere 2 tačke za minute. Ciklus započinje mešenjem testa, nakon čega se testo podiže.



### Napomene:

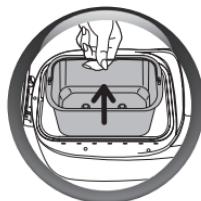
- Tokom koraka mešanja, normalno je da neka mesta nisu dovoljno dobro promešena.
- Kada je smesa gotova, kućna pekara se prebacuje u stanje mirovanja. Nekoliko zvučnih signala ukazuje vam da je izvršeno mešenje i podizanje testa, a zatim treperi indikator lampica rada aparata. Svetli i indikator lampica za oblikovanje pojedinačnih hlebova.

Nakon etapa mešenja i narastanja testa, treba da upotrebite testo u roku od jednog sata posle zvučnog signala. Posle tog vremena, aparat se ponovo vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju, prepričujemo Vam da koristite program 7 koji je namenjen samo pećenju.

SR

2. Primer pripreme i pećenja 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 rasecите testo na 4 dela.
- Dobićete 4 loptice jednakе težine, koje treba da oblikujete u bagete.

Za dobijanje mekših bageta, ostavite da testo odstoji 10 minuta pre oblikovanja.

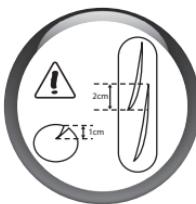
Dužina bageta treba da odgovara veličini nelepljivog pleha (otprilike 18 cm).

**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, zarežite bagete dijagonalno odozgo koristeći nazubljeni 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 recepata potražite u knjizi recepata 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  
Mleko u prahu  
> 2,5 supene kašike  
Voda > 325 ml  
Brašno T55 > 600 g

Sol > 2 kafene kašike  
SUVI KVASAC  
> 1,5 kafene kašike  
Šećer  
> 2 supene kašike

**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.

SR

## VODIČ ZA USPEŠNU PRIPREMU HLEBA

Ne postižete željeni rezultat? Tabela koja sledi pomoćiće Vam da se lakše snađete.	PROBLEMI					
	Hleb previše raste	Hleb je splasnuo nakon što je jako narastao	Hleb nije dovoljno narastao	Nedovoljno zapećena korica	Hleb je sa strane zapećen, 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 (prevvelika količina)						
Pretopla voda						
Suviše hladna voda						
Neodgovarajući program						

## Bageti (program 1): za 8 bageta



Upotrebljavajte supene i kafene kašike

### Sastojci

Voda > 340 ml  
So > 2 kafene kašika  
Brašno T55 > 560 g  
SUVI KVASAC > dve kafene kašike

### Pribor

1 postolje 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

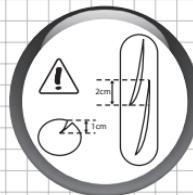
Dve etape, mešenje i podizanje testa se vrše automatski i traju ukupno 1 h i 10 min (25 min. mešenja nakon čega sledi 45 min. za podizanje testa).

2

Počnite 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 maku.



Za optimalan rezultat, zasecite dijagonalno gornju stranu hleba običnim nožem ili nožem za zarezivanje koji je u pakovanju sa aparatom, da biste dobili prorez dubine 1 cm.



Možete promeniti izgled svojih bageta tako što ćete makazama napraviti zareze 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.

SR

## VODIČ ZA USPEŠNO PRAVLJENJE HLEBA

Ne postižete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snadte.	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 pobraňnite ruke, ali ne i radnu ploču ako je moguće. Zatim nastavite s oblikovanjem malih hlebova.
Testo se kida.	Brašno nema dovoljno glutena.	Izaberite brašno za testeninu (T 45).
	Testo nije dovoljno elastično.	Ostavite da odstoji 10 minuta pre nego što ga stavite u kalup.
	Oblici su nepravilni.	Izmerite testo tako da ima jednaku veličinu.
Testo je kompaktno/ne može lako da se stavi u kalup.	Za pripremu smese je upotrebljeno malo vode.	Proverite smesu i dodajte vodu ako brašno dovoljno je upija.
	U smesi ima suviše brašna.	Oblikujete ga približno i ostavite da poprimi konačan oblik. Dodajte malo vode na početku mešanja.
	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.  Bolje dozirajte tečnost.
	Testo je suviše tečno.	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 naujljite 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 postižete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snadete.	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Mali hlebovi nisu dovoljno porasli.	Zaboravili ste dodati kvasac u smesu/nema dovoljno kvasca.	Sledite uputstvo iz recepta.
	Kvascu je možda istekao rok.	Proverite DLUO (datum do kojeg je najbolje upotrebiti proizvod).
	U smesi je premalo vode.	Proverite smesu ili dodajte vodu ako je brašno suviše upija.
	Mali hlebovi su suviše tvrdi i raskomadali su se tokom pečenja.	
	Testo je suviše mekano.	Ne obrađujte testo predugo tokom oblikovanja.
Mali hlebovi su previše 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.
	Sećivo nije dovoljno oštro.	Upotrebite priloženo sećivo ili, kao što je predviđeno, vrlo oštar nož sa sitnim zupcima.
	Vaši urezi su premali.	Zarežite brzim pokretom, bez zadrške.
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
Lopatice za mešanje ostaju zaglavljene u posudi za hleb.	<ul style="list-style-type: none"><li>Ostavite da se navlaže pre nego ih izvadite.</li></ul>
Lopatice za mešanje ostaju zaglavljene u hlebu.	<ul style="list-style-type: none"><li>Upotrebite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za mešanje, da biste hleb izvadili iz posude (strana 203).</li></ul>
Nakon pritiska na taster  , ništa se ne događa.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kućna pekara je pregrevana. Sačekajte 1 sat pre pokretanja 2. ciklusa (šifra greške E01).</li><li>Programiran je odloženi start.</li></ul>
Nakon pritiska na taster  , motor se okreće, ali testo se ne mesi.	<ul style="list-style-type: none"><li>Posuda za hleb nije pravilno postavljena.</li><li>Nema lopatica za mešanje ili su loše postavljene.</li></ul>
Nakon odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	<ul style="list-style-type: none"><li>Zaboravili ste da pritisnete taster  nakon programiranja odloženog starta.</li><li>Kvasac je došao u dodir sa solju i/ili vodom.</li><li>Nema lopatica za mešanje.</li></ul>
Miris izgorelog hleba.	<ul style="list-style-type: none"><li>Deo sastojaka je pao pored posude za hleb: ostavite da se pekara ohladi i očistite unutrašnjost aparata vlažnim sunderom bez sredstva za čišćenje.</li><li>Testo se prelivá: prevelika količina sastojaka, posebno tečnih. Poštujte količine iz recepata.</li></ul>

## 11 GARANCIJA

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

## 12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

- U skladu sa zakonima i propisima koji su na snazi, svaki neispravan aparat trebalo bi trajno proglašiti neupotrebljivim: isključiti iz struje i preseći kabl pre konačnog odlaganja aparata.

# Hrvatski

1 OPIS	str. 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

HR



## 1 OPIS

1. Posuda za kruh
2. Lopatice za miješanje
3. Poklopac s otvorm za nadgledanje
4. Upravljačka ploča
  - a. Zaslон
    - a1. Pokazivač oblikovanja kruha
    - a2. Prikaz programa
    - a3. Razina tamnjenja
    - a4. Odgodeno programiranje
    - a5. Prikaz vremena pečenja
  - b. Izbor programa
  - c. Odabir težine
  - d. Tipka za podešavanje odgodjenog 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 nepraničajuća kalupa za baguette peciva
7. 2 nepraničajuća kalupa za pečenje štruca

**Pribor:**

8. Nož za reziranje
9. a. Velika mjerna žlica
- b. Mala mjerna žlica
10. Kuka za vađenje lopatica za miješanje
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 osobljima 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

HR

time povezane opasnosti. Djeca ne smiju čistiti ni održavati urejaj, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

Urejaj 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 grijачa 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 oslobođa svake odgovornosti ukoliko se kupac ne pridržava navedenih uputa.
- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, okolišu...).
- Rabite uređaj na stabilnoj radnoj površini daleko od vode. Ni u kojem slučaju ne rabite uređaj na ugradbenim kuhinjskim elementima.
- Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže. Svaka greška kod priključivanja poništava jamstvo. Uređaj obavezno priključite na uzemljenu utičnicu. Zbog vaše sigurnosti je neophodno da uzemljenje odgovara važećim propisima u vašoj zemlji. Ukoliko nemate uzemljenu utičnicu, morate prije priključka uređaja obavezno zatražiti od ovlaštenog električara da vaše instalacije dovede u propisano stanje.
- Uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobođa 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 ovlašteni 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 oštirim rubovima.
- Ne pomičite uređaj dok je u radu.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tijekom i odmah nakon završetka pečenja. Prozor može biti vrlo vrući.**
- 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 ugasiti vodom. Isključite uređaj iz struje i s vlažnom krpicom ugasite 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 vraću isparavanja i prskanje prilikom otvaranja poklopca.**
- Izmjerena buka koju proizvodi ovaj uređaj je 69 dBa.



### Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

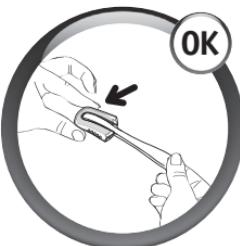
- ① Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.
- ② Odnesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

### 3 PRIJE PRVE UPORABE



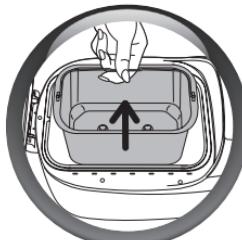
#### 1. ODMATANJE

- 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.



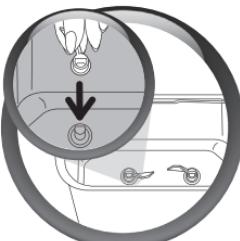
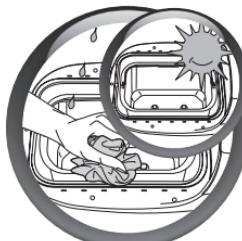
#### Upozorenje

- Ovaj je pribor (nož za zarezivanje kruha) vrlo oštar. Oprezno njime rukujte.



#### 2. PRIJE UPORABE UREĐAJA

- Uklonite posudu za pečenje povlačeći ručku prema gore.

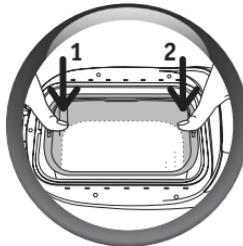
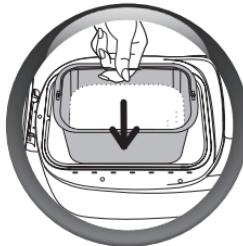


#### 3. ČIŠĆENJE POSUDE

- Posudu uređaja očistite mokrom krpom. Dobro osušite. Prilikom prve uporabe može se širiti blagi miris.
- Namjestite mješalice.

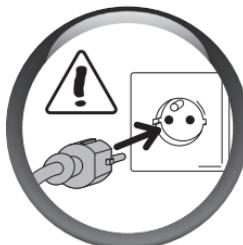


Tijesto se bolje mijesi ako su lopatice za miješanje postavljene jedna nasuprot drugo.



#### 4. ZAPOČNITE S RADOM

- Uklopite posudu za kruh.
- Pritisnite posudu s jedne, zatim s druge strane, kako bi nalegla na spone, a kopče se dobro zakopčale s obje strane.



- Odmotajte priključni vod i spojite ga na uzemljenu električnu utičnicu.
- Nakon zvučna signala, program 1 i srednja razina tamnjenja se prikazuje.



Da biste upoznali svoj pekač kruha predlažemo pripremu OSNOVNOG KRUHA, za vaš prvi kruh. Vidi upute za "OSNOVNI KRUH" na 226. stranici.

HR

#### 5. ODABERITE PROGRAM (POGLEDAJTE TABLICU NA SLJEDEĆOJ STRANICI)

- Za svaki se program na zaslonu pojavljuju prethodno definirane postavke. Stoga ručno trebate odabratи željene postavke.
- Izbor jednog programa pokreće slijed etapa koje se automatski odvijaju jedna za drugom.



- Pritisnite na tipku "menu" koja vam omogućuje odabir određenog broja različitih programa. Uzastopno pritišćite tipku "menu".
- Vrijeme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na zaslonu.

DODACI	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.
	<b>1. Fino pecivo i baguette</b>	Pomoću programa za izradu baguette-a možete sami ispeći fina hrskava peciva.
	<b>2. Talijanski kruh</b>	Pomoću drugog programa možete ispeći najpoznatiji talijanski kruh s mekom i prozračnom sredinom koja ga čini odličnim izborom za male sendviče.
	<b>3. Štangica</b>	Pomoću programa za štangice možete prema receptu pripremiti vrlo tanke, duguljaste i suhe kruščice.
	<b>4. Pogača</b>	Program 4 je prilagođen pripremi niskog kraha s vlažnom i prozračnom sredinom, poput turskih lepinja, što je odlična osnova za sendviće.
	<b>5. Hamburger pecivo</b>	Program 5, idealan je za 8 bijelih peciva, okruglih i mekanih, lagane teksture.
	<b>6. Slatko pecivo i baguette</b>	Pomoću programa 6 peku se slatka peciva, čije tjesto nije jako gusto, poput poznatih španjolskih ensaimada.
	<b>7. Pečenje kruščića</b>	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		
	<b>8. Osnovni kruh</b>	Program 8 dopušta pripremu prema većini recepata za bijeli kruh s pšeničnim brašnom.
	<b>9. Francuski kruh</b>	Program 9 odgovara receptu za tradicionalni bijeli, prozračniji francuski kruh.
	<b>10. Integralni kruh</b>	Odaberite program 10 kada koristite brašno za kruh od cjelovitih žitarica.
	<b>11. Slatki kruh</b>	Program 11 je prilagođen receptima koji sadržavaju više masnoča i šećera. Koristite li već pripremljena tjestea za briose ili milječni kruh, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g tjestea.

	<b>12. Super brzi bijeli kruh</b>	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.
	<b>13. Kruh bez glutena</b>	Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koji boluju od celjakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, ozim, 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 bezgluteninskih vrsta brašna ne dopušta izradu optimalnog tijesta. Stoga je, prilikom miješanja, potrebno izgladiti rubove tijesta pomoću mekane plastične lopatice. Kruh bez glutena bit će gušći i svjetlij nego običan kruh. Da biste prilagodili boju kore, jednostavno promjenite vrijeme pripreme.
	<b>14. Kruh bez soli</b>	Smanjenom potrošnjom soli smanjuju se opasnosti o obolijevanja od bolesti srca i krvnih žila.
	<b>15. Pečenje štruka</b>	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 izabратi samog i rabići: a) zajedno s programom za dizana tijesta, b) za podgrijavanje već pečenog i ohlađenog kruha ili da biste njegovu koricu učinili hrskavijom, c) za završetak pečenja u slučaju duljeg nestanka struje za vrijeme jednog ciklusa pečenja kruha. <b>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 .</b>
	<b>16. Krušno tijesto</b>	Program za dizana tijesta ne predviđa pečenje. Odgovara programu za miješanje i dizanje bilo kojeg dizanog tijesta. Npr.: tijesto za pizzu.
	<b>17. Tjestenina</b>	Program 17 predviđen je samo za miješanje. Namijenjen je za nedizana tijesta. Npr.: tjestenina, rezanci.
	<b>18. Kolač</b>	Program 18 omogućava pripremu slastica i kolača s praškom za pecivo. Za ovaj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.
	<b>19. Džem</b>	Program 19 automatski kuha džem u posudi. Potrebno je izvaditi koštice i grubo narezati voće.

**Pažnja: za najbolje rezultate pri izradi bećkih 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 recepta.
- Nema mogućnosti postavljanja težine za programe od 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.  
Za programe 1 to 6, možete odabratи sljedeće težine :
  - Približno 400 g za 1smjesu (2 do 4 peciva), **pali se svjetlosni signal nasuprot 750 g.**
  - Približno 800 g za 2 smjese (4 do 8 peciva), **pali se svjetlosni signal nasuprot 1500 g.**
- Pritisnite tipku da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Pali se signalno svjetlo naspram odabrane težine.



## 7. ODABIR RAZINE TAMNENJA 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. ZAPOĆNITE 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. Uredaj automatski uključuje trajanje programa ciklusa. Koristite tipke i 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 spremam 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 zasvjeti.

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 baguetti 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 zasvjeti. Ako pogriješite ili želite promijeniti vremensku postavku, pritisnite tipku i držite dok se ne emitira zvučni signal. Zadano vrijeme se prikazuje. Započnite ponovno .

**NAPOMENA:** trebate planirati oblikovanje baguetta 47 min. prije kraja vremena kuhanja (tj. u 18:13) ili, ako pripremate dvostruku smjesu, 2X47 min. prije kraja vrijeme kuhanja (tj. na 17:26).

Za pripremu ostalih programa peciva, vidjeti tablicu s vremenima pripreme na str. 235. Vrijeme oblikovanja za pojedine programe peciva nije uključeno u izračun odgođenog početka vremena.

HR

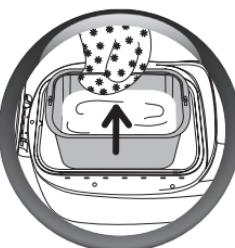
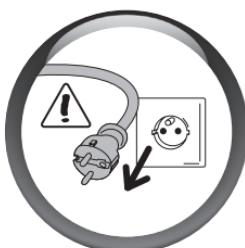
**Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte rabiti odgođeni start za recepte koji sadrže: svježe mlijeko, jogurt, sir ili svježe voće.**

**U programu odgođenog starta, tihi mod se automatski aktivira.**



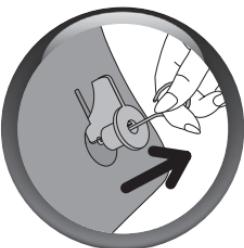
## 10. ZAUSTAVITE PROGRAM

- 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 odgodjenog početka rada, 5 sekundi držite potisnutu tipku .



## 11. IZVADITE KRUH IZ POSUDE (Ova se etapa ne odnosi na «Peciva»)

- Na kraju ciklusa pečenja isključite pekač kruha.
- Izvadite kalup povlačenjem ručke prema gore. Uvijek rabite rukavice jer su ručka i unutarnja strana poklopca vruće.



- Izvadite još vruć kruh iz kalupa i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.

• Može se dogoditi da lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u kruhu prilikom vađenja iz kalupa.

U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica, na sljedeći način:

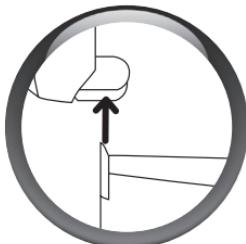
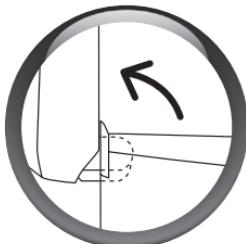
- > kad je kruh izvađen iz kalupa, položite ga još toplog na bok i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhijsku rukavicu,
- > umetnite kuku za vađenje lopatica u osovinu lopatice za miješenje i blago povucite kako biste je uklonili.
- > ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za miješenje,
- > podignite znova kruh i ostavite ga da se hlađi na rešetki.

• Kako bi se očuvao nepričuvajući sloj na posudi, ne rabite metalne predmete za vađenje kruha iz kalupa.

## 4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Izvadite priključni vod uređaja iz utičnice i ostavite da se uređaj ohladi tako što ćete odignuti poklopac.
- Odvojite poklopac ukoliko trebate preokrenuti uređaj.
- Vlažnom sružvom očistite vanjsku i unutarnju stranu uređaja. Dobro osušite.
- Operite vrućom vodom i sapunicom posudu za kruh, lopatice za miješanje, postolje za pečenje i nepričuvajuće kalupe.
- Ako lopatice za miješanje 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 nepričuvajuće kalupe u posudu kako ne biste oštetili nepričuvajući sloj.

HR

## 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  
tijesto da se  
opusti kako bi  
se poboljšala  
kvaliteta  
miješanja.

> **Dizanje**  
Vrijeme  
tijekom kojeg  
kvassac 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  
toplom.  
Međutim,  
preporučuje se  
izvaditi kruh iz  
posude čim prije.

### 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. Takoder, 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 saznati 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 oglasiti 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 topoline:** za programe 1 do 6 i 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, možete ostaviti smjesu u uređaju. Jednosatni ciklus održavanja topoline automatski se pokreće nakon pečenja. Programi 7, 15, 16, 17, 19 nemaju funkciju za održavanje topoline.

Na zaslonu je prikazano 0:00 za vrijeme jednosatnog držanja na toplovim. 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 sprječiti da se kvasac rehidirira.

**Jaja:** Jaja obogaćuju tjesto, 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 ćeće 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 rehidirira 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 recepta" (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 zobi, makinja, pšeničnih klica, raženih ili čak cjelovitih žitarica u tjesto, dat će kruhu težinu i neće se u potpunosti dignuti.

**Rabljenje T55 brašna se preporuča, osim ako nije drugačije navedeno u receptima. Ako rabite posebne vrste mješavine brašna za kruh ili briše ili mliječni kruh, pazite da ukupna količina ne prelazi iznos od 1.000 g tjesteta. Vidi preporuke proizvođača za korištenje tih mješavina.** Prosijavanje brašna također utječe na rezultate: što je brašno kompletnejše je (tj. sadrži dio mahuna zrna pšenice), tjesto 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, tjesto je čvrsto, kompaktno i ne raste prebrzo. On također poboljšava strukturu tjesteta.

**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).

HR

*istovjetna količina / težina između suhog kvasca i svježeg kvasca:*

Osušeni kvasac (cc)

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

Svježi kvasac (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Dodaci (orašasti plodovi, masline, čokolada, itd.):** možete obogatiti recepte sa svim dodacima koji vam se svidaju, pazeći 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 otporna na miješanje.
- > vrlo mokri ili jako masni sastojci moraju biti dobro ocijedjeni (npr. masline ili slanina), osušite ih na kuhinjskom papiru i lagano pospite brašnom za bolje stapanje sa smjesom i glatkotu
- > sastojci ne bi trebali biti dodani u prevelikim količinama, postoji rizik od ometanja ispravanog razvoja tijesta - držite se količina navedenih u receptima
- > dodaci neće ispadati iz posude za pečenje

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNJESENJE UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SMJESE (sati)	PEČENJE 2. SMJESE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČnim SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
1	750*	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**	02:59			00:57	00:57	02:36	
	750*	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**	03:09			01:02	01:02	02:46	
	750*	02:12			-	01:49		
	1500**	03:19			01:07	01:07	02:56	
2	750*	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**	02:25			00:35	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*	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**	02:29			00:37	00:37	02:01	
	750*	02:02			00:42	-	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*	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**	01:31			00:28	00:28	01:13	
	750*	01:08			00:33	-	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 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)	TAMNENJE	UKUPNO VRUJEME (h)	VRUJEME PRIPREME	OBLIKOVANJE	PEČENJE 1. SMJESE (sati)	PEČENJE 2. SMJESE (sati)	VRUJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**	2	02:43			00:39	02:15		
	750*	3	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	02:35		
6	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**	2	02:59			00:57	02:36		
	750*	3	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	02:56		
7	-	1	0:10					0:10	
		3	▼ 0:40					▼ 0:40	

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNENJE	UKUPNO VRUJEME (h)	VRUJEME PRIPREME	PEČENJE (sati)	VRUJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
8	750 g	1	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22
	1000 g	2	02:57		01:00		02:27
	1500 g	3	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
9	750 g	1	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g	2	03:05		01:05		02:42
	1500 g	3	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	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g	2	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
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52

HR

PROG.	TEŽINA (g)	TAMNENJE	UKUPNO VRIJEME (h)	VRIJEME PRIPREME	PEĆENJE (sati)	VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)
11	750 g	1 2 3	03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
12	750 g	1 2 3	01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
13	1000 g	1 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-
14	750 g	1 2 3	03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
15	750 g	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	/	/
	1000 g						
	1500 g						
	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 potrebljivo 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 mjerjenje može dovesti do nezadovoljavajućeg rezultata.

- Poštujte redoslijed pripreme:

> Tekućine (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko)	> Mlijeko u prahu
> Sol	> Posebni čvrsti sastojci
> Šećer	> Brašno, druga polovina
> Brašno, prva polovina	> Kvassac

- Važno je precizno izvagati količine brašna. Zato brašno treba izvagati pomoću kuhinjske vase. Rabite aktivni suhi pekarski kvassac u vrećici. Osim ako nije drugačije navedeno u receptima, ne koristite prašak za pecivo.

Kad je vrećica s kvascem otvorena, kvassac 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 ugrijati vodu ili mlijeko (ali nikad nemojte prijeći temperaturu od 35°C). Za najbolje rezultate, preporučujemo vam da ukupnu temperaturu držite na 60 °C (temperatura vode + temperatura brašna + temperatura zraka). Na primjer: ako je temperatura zraka u vašem domu 19 °C, pobrinite se da je temperatura brašna 19 °C a temperatura vode 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).

- Ponekad je korisno provjeriti stanje tijesta za vrijeme miješenja: tijesto treba imati oblik homogene lopte koja se dobro odlijepljuje od stijenki posude.

> ako je ostalo brašna koje se nije umiješalo u tijesto, potrebno je dodati samo malo vode, > u suprotnom, trebat će eventualno dodati malo brašna.

Ove je korekcije potrebno napraviti vrlo polagano (odjednom se može maksimalno dodati 1 velika žlica sastojka) te treba pričekati dok se ne utvrdi je li se stanje poboljšalo ili nije, prije nego se ponovno doda neki sastojak.

- Česta je pogreška misliti da će kruh dodavanjem kvaska bolje narasti. Odnosno, previše kvasca čini strukturu tijesta krvkijom, tako da će se tijesto jako dignuti te splasnuti prilikom pečenja. Možete ocijeniti u kakvom je stanju tijesto netom prije pečenja, blago ga isprobavši vršćima prstiju: tijesto treba pružati lagani otpor, a otisk prstiju treba se malo po malo povlačiti.

- Prilikom pripreme tijesta, ne treba ga predugo mijesiti, jer je moguće da ne postignete očekivani rezultat nakon pečenja.

### 2. UPORABA VAŠEG PEKAČA KRUHA

- U slučaju nestanka struje: tijekom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a stroj ima 7-minutnu zaštitu tijekom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen ondje gdje je stao. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja bit će izbrisana.

- Ukoliko planirate pripremati 2 kruha zaredom, pričekajte 1 h prije nego započnete drugu pripremu. U suprotnom, bit će prikazan sljedeći kod pogreške: E01. (osim za programe 7 i 15).

HR

## 8 PRIPREMA I PEĆENJE 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 1 kist za tijesto (11).

### 1. Kako zamijesiti tijesto i pustiti ga da naraste



- Uključite pekač.
- Nakon zvučnog signala, program 1 prikazuje se automatski.
- Odaberite razinu tamnjjenja
- Ako se odlučite za pečenje u 2 serije: poželjno je da se oblikuju peciva i drže u frižideru do pečenja.
- Pritisnite tipku . Pilot zasvjetli i dvije točkice na timeru bljeskaju. Miješanje tijesta počinje, a potom se tijesto diže.



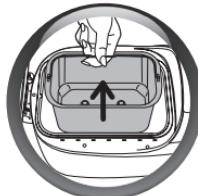
#### Napomena:

- Tijekom miješanja, 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 izmjehano i kada se diglo, i pilot svjetlo također treperi. Svjetla za oblikovanje peciva su upaljena.

Nakon etapa miješanja 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.
- Pobrašnajte 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.**

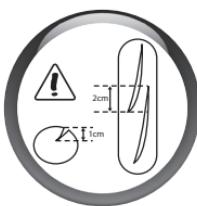
**Duljina baguetta mora odgovarati pladnju (otprilike 18 cm).**

**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, zarežite 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 bagueta**

- 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 bagueta (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 bagueta 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 baguette iz pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na stalku.



HR

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

Ulije > 2 velike mjerne žlice

Voda > 325 ml

Sol > 2 male mjerne žlice

Šećer > 2 velike mjerne žlice

Mlijeko u prahu >

2,5 velike mjerne žlice

Brašno T55 > 600 g

Suhi kvasac

> 1,5 mala mjerena 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 zapećena korica	Kruh je sa strane zapećen, 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 dobim odnosima (prevelika količina)						
Pretopla voda						
Prehladna voda						
Neprikładan program						

HR

## Fino pecivo i baguette (program 1): za 8 baguettea



### Sastojci

Voda > 340 ml  
Sol > 1,5 mala mjerna žlica  
Brašno T55 > 560 g  
Suhu kvasac >  
2 male mjerne žlice

### Pribor

1 postolje za pečenje (5)  
2 nepričuvajuća kalupu za  
peciva (6)  
1 nož za zarezivanje  
(8)  
1 kist (11)



Da bi vaša baguette peciva bila mekanija, dodajte 1 veliku mjeru žlicu ulja u vaš recept. Ako želite da vaša baguette peciva imaju više boje, dodajte u sastojke i 2 mjerne žlice šećera.

1

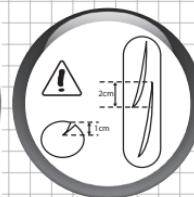
Obje faze, miješanje i dizanje tijesta, odvijaju se automatski i traju ukupno 1 sat 10 min. (25 min. za miješanje te 45 minuta za dizanje)

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, zarežite dijagonalno gornju stranu peciva običnim nožem ili nožem za zarezivanje koji je isporučen s pekačem, kako biste dobili prezore dubine 1 cm.



Možete promjeniti izgled svojih baguette peciva tako što ćete pomoći škara napraviti zareze po čitavoj duljini kruščića.

3

Pomoći kuhinjskog kista isporučenog s pekačem, obilno navlažite gornju stranu peciva, vodeći računa da se voda ne nakupi na nepričuvajućim 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 snadete.	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Tijesto nije ravnomjerno raspoređeno.	Oblik inicijalnih pravokutnika nije pravilan ili nema istu debljinu.	Razvaljavajte pomoću valjka za tijesto ako je potrebno.
Tijesto je ljepljivo; teško je oblikovati peciva.	Stavili ste previše vode. Dodali ste pretoplu vodu u smjesu. <b>Brašnu nedostaje glutena.</b>	Smanjite količinu vode. Lagano pobrašnite ruke ali ne i tijesto i radnu površinu i nastavite izraditi peciva. Rabite namjensko brašno, (T 45).
Tijesto se lomi.	Tijesto nije fleksibilno. Oblici su nepravilni.	Ostavite da odmara 10 minuta prije oblikovanja. Izvažite komade tijesta tako da budu iste veličine.
Tijesto je kompaktno/teško za oblikovanje.	Dodajte još vode. Stavili ste previše brašna. Tijesto je previše izrađeno.	Provjerite recept ili dodajte vode ukoliko se brašno nije u potpunosti apsorbiralo. Oblikujte tijesto ugrubo i ostavite da odmara prije ponovnog oblikovanja. Prije miješanja dodajte malo vode. Pustite da odmara prije oblikovanja. Minimalno pobrašnite radnu ploču. Oblikujte tijesto minimalno ga izrađujući. Oblikujte tijesto u 2 faze s po 5 minuta pauze između.
Peciva su se spojila i nisu dobro pečena.	Nepravilno su postavljena na pladanj. Tijesto je prevedeno.	Povećajte prostor između peciva na pladanju. Dodatajte točnu količinu tekućine. Recepti sadrže jaja težine 50 gr. Ako su jaja veća, smanjite količinu vode.
Peciva su se zalijepila za ploču i izgorila.	Previše sastojka za tamnjenje. Previše ste navlažili komade tijesta. Pladnjevi su ljepljivi.	Odaberite nižu razinu tamnjenja. Spriječite da sastojak za tamnjenje curi na pladanju. Uklonite višak vode. Lagano naulijte pladnjeve prije nego stavite tijesto.
Peciva nisu dovoljno tamna.	Zaboravili ste ih navlažiti prije pečenja. Stavili ste previše brašna prilikom oblikovanja. Temperatura u prostoriju je previsoka (+ 30°C).	Obratite pozornost na sve korake. Navlažite ih dovoljno prije pečenja. Rabite hladnu vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.

HR

Ne postižete željeni rezultat? Ova će vam tablica pomoći da se lakše snadete.	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 tjestetu 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 tjesteta nije dovoljno rastegnuta tijekom oblikovanja.	Započnete ponovno, vukući tijesto više.
Tijesto se tijekom pečenja raspada na krajevima.	Zarez na tjestetu nije dovoljno dubok.	Vidi stranicu 242 za idealan oblik zareza

## 10 VODIČ ZA OTKLANJANJE TEHNIČKIH POTEŠKOĆA

PROBLEMI	RJEŠENJA
Lopatice za miješenje ostaju zaglavljene u posudi za kruh.	<ul style="list-style-type: none"><li>Ostavite da se namoče prije nego ih izvadite.</li></ul>
Lopatice za miješenje ostaju zaglavljene u kruhu.	<ul style="list-style-type: none"><li>Uporabite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za miješenje, kako biste kruh izvadili iz posude (stranica 230).</li></ul>
Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne događa.	<ul style="list-style-type: none"><li>Uređaj je prevruc. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa (šifra greške E01).</li><li>Programiran je odgodeni start.</li></ul>
Nakon pritiska na tipku  , motor se okreće, ali tijesto se ne mijesi.	<ul style="list-style-type: none"><li>Posuda za kruh nije pravilno postavljena.</li><li>Nema lopatica za miješenje ili su loše postavljene.</li></ul>
Nakon odgodjenog početka rada, kruh nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	<ul style="list-style-type: none"><li>Zaboravili ste pritisnuti tipku  nakon programiranja odgodjenog početka rada.</li><li>Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom.</li><li>Nema lopatica za miješenje.</li></ul>
Miris izgorenog kruha.	<ul style="list-style-type: none"><li>Dio sastojaka je pao pokraj posude za kruh: ostavite da se pečač ohlađi i očistite unutrašnjost uređaja s vlažnom spužvom bez sredstva za čišćenje.</li><li>Tijesto se prelijeva: prevelika količina sastojaka, posebno tekućih. Poštujte količine iz recepta.</li></ul>

## 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 oslobođa odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Pročitajte pažljivo upute za uporabu prije prve uporabe vašeg uređaja: uporaba koja nije sukladna uputama za uporabu oslobođa tvrtku Tefal svake odgovornosti.

HR

## 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

	strona
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



## 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 wagii
- 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

- Podstawa do wypiekania  
 5. Stojak na foremkę  
 6. Dwie foremki z powłoką nieprzywierającą do pieczenia bagietek.  
 7. Dwie foremki z powłoką nieprzywierającą, do pieczenia chleba wg własnej receptury

PL

### Akcesoria:

8. Ostry nożyk do robienia nacięć na cieście
9. a. Miarka równa łyżce do zupy = ɼ.
- b. Miarka równa łyżeczkę do herbaty = ɼ.
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, wewnętrz budynku i na wysokość 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. Błedy popelone podczas podłączania urządzenia spowodują anulowanie gwarancji.
- Urządzenie obowiązkowo należy podłączyć do uziemionego gniazdka. Nie dostosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym, prowadzące do poważnych obrażeń. Dla zachowania bezpieczeństwa konieczne jest podłączenie urządzenia do uziemionego źródła energii elektrycznej zgodnego z normami obowiązującymi w kraju użytkownika. Jeśli instalacja elektryczna użytkownika nie jest uziemiona, przed podłączeniem urządzenia należy wezwać przedstawiciela uprawnionej instytucji w celu dostosowania instalacji do obowiązujących norm.
- Produkt ten został zaprojektowany z myślą wyłącznie o użytku domowym. W przypadku użytkowania przemysłowego, nieprawidłowe bądź niezgodne z instrukcją, producent rzeką się odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia oraz na czas czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Z urzęduń 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, przewód 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 przyrządania innych potraw poza chlebem i konfiturami lub dżemem.
- Nie wolno umieszczać wewnątrz urządzenia papieru, kartonu, plastiku, ani stawiać na nim jakichkolwiek przedmiotów.
- Jeśli którykolwiek element urządzenia zapali się, nie wolno gasić go wodą. Odłączyć urządzenie z prądu. Tłumić plomienie wilgotną szmatą.
- Po zakończeniu programu zawsze trzeba korzystać z rękawic przy przenoszeniu formy oraz gorących części urządzenia. W czasie działania urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.
- Nigdy nie wolno zatykać otworów wentylacyjnych.
- Należy zachować szczególną ostrożność po otwarciu pokrywy po zakończeniu programu lub w trakcie jego trwania, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para wodna.
- Korzystając z programu nr 14 (konfitury, dżemy, kompoty), należy uważać na gorącą parę wodną i gorące rozpryski w czasie otwierania pokrywy.**
- Poziom hałasu urządzenia w trakcie działania wynosi 69 dBA.



### Chrońmy środowisko naturalne!

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

PL

### 3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



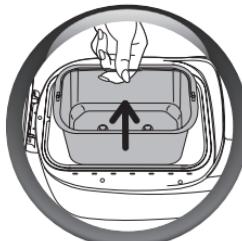
#### 1. ROZPAKOWANIE

- 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.



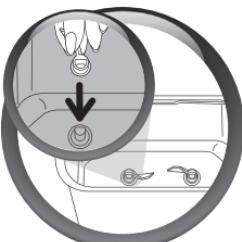
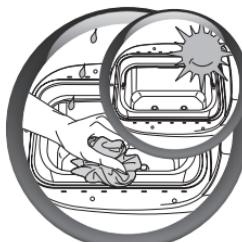
#### Ostrzeżenie

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



#### 2. PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

- Wyjąć formę z wypiekacza przez pociągnięcie rączki.

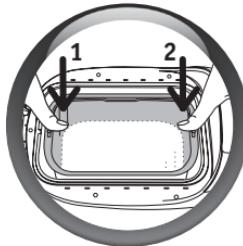
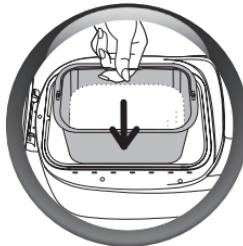


#### 3. CZYSZCZENIE FORMY

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

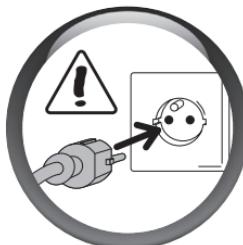


Mieszanie jest skuteczniejsze, jeśli mieszadła są ustawione naprzeciwko siebie.



#### 4. ROZRUCH

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



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

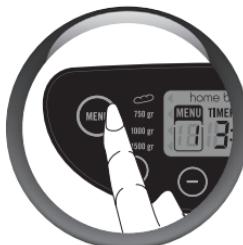


W celu zapoznania się z urządzeniem zalecane jest najpierw wypróbowanie przepisu na **CHLEB PODSTAWOWY**. Patrz „PROGRAM CHLEB PODSTAWOWY” strona 254.

#### 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.

PL



- Naciśnięcie przycisku „menu” pozwala wybrać pewną liczbę różnych programów. W celu wyświetlania ich od 1 do 19 należy sukcesywnie naciąsać przycisk „menu”.  
• Automatycznie wyświetli się czas odpowiadający wybranemu programowi.

AKCESORIA	PROGRAMY DOSTĘPNE w MENU	WŁAŚCIWOŚCI
 <b>BUŁECZKI ORAZ CHLEB NIESTANDARDOWY</b>		
		Aby umożliwić Państwu przygotowanie bułeczek oraz chleba niestandardowego według przepisów odpowiadających programom 1-6, dołączylismy uzupełniający przewodnik wyrabiania chleba w wypiekaczu. Wytworzenie tych chlebów przebiega w wielu etapach, a faza pieczenia następuje po fazie przygotowania chlebów.
	<b>1. Bagietka</b>	Program 1 Bagietka pozwala upiec własne bagietki i małe chlebki o chrupiącej skórce.
	<b>2. Ciabatta</b>	Program 2 pozwala przygotować najbardziej znany we Włoszech chleb o miękkim i napowietrzonym wnętrzu, będący wspaniałą podstawą do robienia małych kanapek.
	<b>3. Gressin</b>	Program 3 Gressin pozwala wykonać małe, bardzo cienkie chlebki, wydłużone i suche (paluszki).
	<b>4. Chleb płaski</b>	Program 4 jest dostosowany do produkcji chlebów płaskich, o wilgotnym i napowietrzonym wnętrzu typu turecka Pita, będącymi wspaniałą podstawą do przygotowywania kanapek.
	<b>5. Sandwich</b>	Program 5 jest idealny do przygotowania 8 małych, białych, okrągłych i miękkich bułeczek o lekkiej konsystencji.
	<b>6. Słodka bułeczka</b>	Program 6 umożliwia wybór małych słodkich chlebków o lekkiej konsystencji typu ensaimadas, bardzo znanych w Hiszpanii.
	<b>7. Pieczenie małych bułeczek</b>	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 poziomy przyrumieniania: - mocny: dla wypieków słonych - słaby: dla wypieków słodkich W celu dostosowania koloru wypieku należy zmienić czas pieczenia.
 <b>CHLEBY KLASYCZNE</b>		
	<b>8. Chleb podstawowy</b>	Program 8 pozwala zrealizować większość przepisów na pieczywo białe przy użyciu mąki pszennej.
	<b>9. Chleb francuski</b>	Program 9 odpowiada przepisowi na biały chleb francuski tradycyjny, pełen pecherzyków.
	<b>10. Chleb pełnoziarnisty</b>	Program 10 służy do przygotowania chleba z mąki pełnoziarnistej.
	<b>11. Chleb słodki</b>	Program 11 jest przystosowany do przepisów, które zawierają więcej tłuszcza i cukru. Przy korzystaniu z gotowych mieszanek nie należy przekraczać 1000 g ciasta końcowego. Zalecane jest przyrumienienie CLAIR przy realizacji, po raz pierwszy, przepisu na brioscę.

	<b>12. Chleb szybki</b>	Program 12 odpowiada przepisowi na chleb szybki, którego receptura znajduje się w dołączonych przepisach. Woda użyta do tego przepisu może mieć maksymalną temperaturę równą 35°C.
	<b>13. Chleb bezglutenowy</b>	Program 13 jest przeznaczony dla osób nietolerujących glutenu (chorzych na celiakię), który występuje w wielu zbożach (pszenna, owsie, 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 gętką, plastikową łyżeczką 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.
	<b>14. Chleb bez soli</b>	Redukcja konsumpcji soli pozwala zmniejszyć ryzyko choroby serca.
	<b>15. Pieczenie chleba</b>	Program 15 pieczenie chleba pozwala na pieczenie wyłącznie od 10 do 70 min, regulowane 10-minutowymi przedziałami czasu, przy przyrumienianiu jasnym, średnim i mocnym. Może być wybrany jako jedyny oraz używany: a) w połączeniu z programami do ciasta rosnącego, b) do podgrzania lub doprowadzenia chleba już upieczonego i schłodzonego do postaci chrupiącej, c) do dokonczenia 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 wypełkacz do chleba nie może być pozostawiony bez nadzoru. Aby przerwać cykl przed końcem należy zatrzymać ręcznie program przez przedłużone przytrzymanie przycisku  .
	<b>16. Ciasto</b>	Program 16 umożliwia jedynie wyrabianie. Odpowiada programowi mieszania i rośnienia dla wszystkich ciast, które posiadają składniki powodujące ich wzrost. Na przykład: ciasto na pizzę.
	<b>17. Ciasto</b>	Program 17 umożliwia jedynie wyrabianie. Jest przeznaczony do ciast nieroszących, na przykład do ciasta na makaron.
	<b>18. Ciasta</b>	Program 18 umożliwia przygotowanie ciastek i ciast z proszkiem do pieczenia. Przy korzystaniu z tego programu jedyna dopuszczalna waga to 1000g.
	<b>19. Konfitury</b>	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(tki) proszku do pieczenia
- Saszetka(tki) drożdży piekarskich
- Kostka masła prosto z lodówki



## 6. WYBÓR WAGI CHLEBA

- Waga chleba jest wstępnie ustalona na 1500g. Podana jest przykładowo.
  - Należy się szczegółowo 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.**
- Nacisnąć na przycisk , aby ustawić wybraną wagę 750g, 1000g lub 1500g. Przy wybranym wskaźniku wagi zaświeci się lampka sygnalizacyjna.



## 7. WYBÓR PRZYRUMIENIENIA

- Przyrumienienie jest wstępnie ustawione na wartość moyen (przyrumienienie średnie).
- Dla programów 16, 17, 19 regulacja stopnia przyrumienienia jest niedostępna. Dostępne są 3 rodzaje ustawienia przyrumienienia: ŚŁABY/ REDNI/ 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 odpowiadający do wybranego numeru programu. Etapy następują po sobie automatycznie, jedne po drugich.

## 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 uwzględnia czas trwania cykli programów. Korzystając z przycisków i , należy wyświetlić wyliczony czas ( do przodu oraz do tyłu). Krótkie przyciśnięcia zmieniają czas o 10 minut i sygnalizowane są krótkim dźwiękiem. Przytrzymanie przycisków powoduje kolejne zmiany o 10 minut.

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

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

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

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

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

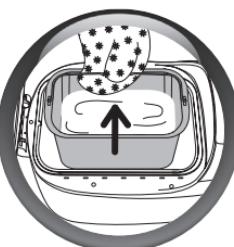
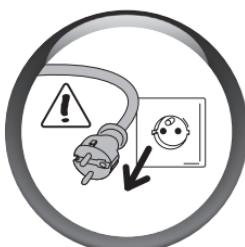
**Przy opcji opóźnionego startu automatycznie uruchamia się tryb cichy.**

PL



## 10. ZATRZYMANIE PROGRAMU

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



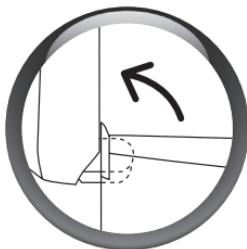
## 11. WYJMOWANIE CHLEBA (TEN ETAP NIE DOTYCZY „CHLEBA O RECEPTURZE WŁASNEJ”)

- Na końcu fazy pieczenia odłączyć urządzenie od prądu.
- Wyjąć formę do ciasta z wypiekacza przez pociągnięcie rączki. Należy zawsze korzystać w tym celu z ochronnych rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt formy jak i wewnętrzna część pokrywy jest gorąca.
- Przy wyciąganiu chleba z formy może okazać się, że w chlebie tkwią mieszadła.
  - > w takim przypadku należy użyć „haczyka”, który znajduje się w zestawie przyborów dołączonych do urządzenia, w następujący sposób:
    - > po wyciągnięciu chleba z formy należy położyć go na boku, przytrzymując ręką osloniętą 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 pozwoolić mu wystygnąć.
- Aby wnętrze formy zachowało właściwości nieprywierającej powłoki, do wyciągania chleba z formy nie używać żadnych przedmiotów metalowych.

## ④ CZYSZCZENIE i UTRZYMANIE



- Odłączyć urządzenie od prądu i pozwolić mu wystygnąć przy otwartej pokrywie.
- W razie konieczności odwrócenia urządzenia w celu wysypania okruchów należy najpierw zdjąć pokrywę.
- Wytrzeć od zewnętrz 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 wystąpiłyby 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 płytka z powłoką nieprzywierającą do środka formy, aby jej nie pofigować.

PL

## 5 FAZY PIECZENIA

- Tabela na stronach page 262-263-264 opisuje podział różnych programów.

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

### Wyrabianie:



Podczas tej fazy, pomijając programy 7, 13, 15, 17 i 19, istnieje możliwość dorzucania składników: suchych owoców, oliwek, plasterków boczku 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 pojawiения się sygnału dźwiękowego. Źeby wiedzieć dokładniej, po jakim czasie pojawi się sygnał dźwiękowy wystarczy odjąć wartość 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 ciepłe:** dla programów od 1 do 6 oraz 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, można pozostawić wyrób w urządzeniu. Faza utrzymywania ciasta w ciepłe przez godzinę startuje automatycznie po zakończeniu pieczenia. Programy 7, 15, 16, 17, 19 nie posiadają funkcji „utrzymywanie w ciepłe”.

Wyświetlacz pozostaje w stanie 0:00 przez godzinę utrzymywania wypieku w ciepłe. 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 rozprowadzenie w cięście. 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 wagie 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, kiełków 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 osiągane wyniki: bardziej pełnoziarnista mąka (czyli taka, która zawsza większą ilością otoczków 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 miejscowości 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 umożliwia ich równomierne rozprowadzenie. Tylko aktywne drożdże suszone (granulat) należy przed użyciem zmieszać z niewielką ilością letniej wody. Temperatura wody powinna wynosić około 35 C - jeśli tak nie będzie, drożdże nie wyrosną prawidłowo, tracąc część swych właściwości. Należy zawsze stosować podane ilości i pamiętać o pomnożeniu podanej ilości w przypadku stosowania świeżych drożdży (poniżej znajduje się wykaz przeliczników).

PL

Równoważniki ilości/wagi drożdży suszonych i świeżych:

Drożdże suszone (w tyżeczkach do herbaty)

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

Swieże 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,
- > twardze 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)	UPIĘCZENIA NA ZŁOCISTOBIAŁOWI KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RYZYGO- WANIA	WYRABIA- NIE	PIECZENIE 1 WSAD (h)	PIECZENIE 2 WSAD (h)	CZAS WYSWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPŁE (h)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**	2	02:59				00:57	02:36	
	750*	2	02:07			01:02	-	01:44	
	1500**	3	03:09				01:02	02:46	
	750*	1	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**	2	03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**	2	02:25				00:35	02:02	
	750*	2	01:55			00:40	-	01:32	
	1500**	3	02:35				00:40	02:12	
	750*	1	02:00			00:45	-	01:37	
	1500**	2	02:45				00:45	02:22	
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**	2	02:29				00:37	02:01	
	750*	2	02:02			00:42	-	01:34	
	1500**	3	02:44				00:42	02:16	
	750*	1	02:07			00:47	-	01:39	
	1500**	2	02:54				00:47	02:26	
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**	2	01:31				00:28	01:13	
	750*	2	01:08			00:33	-	00:50	
	1500**	3	01:41				00:33	01:23	
	750*	1	01:13			00:38	-	00:55	
	1500**	2	01:51				00:38	01:33	

1 SŁABY

2 ŚREDNI

3 MOCNY.

Uwaga: całkowity czas nie wlicza czasu utrzymywania w ciepłe.

750\* = około 400 g (patrz str. 257)

1500\*\* = około 800 g (patrz str. 257)

PROG.	WAGA (g)	UPIĘCZENIE NA ZŁOCISTOBIAŻOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	WYRABIA-NIE	PIECZENIE 1 WSAD (h)	PIECZENIE 2 WSAD (h)	CZAS WYSZWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPŁE (h)
5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**	2	02:43			00:39	02:15		
	750*	3	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	02:35		
6	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**	2	02:59			00:57	02:36		
	750*	3	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	02:56		
7	-	1 3	0:10 ▼ 0:40					0:10 ▼ 0:40	

PROG.	WAGA (g)	UPIĘCZENIE NA ZŁOCISTOBIAŻOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	PIECZENIE (h)	CZAS WYSZWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPŁE (h)
8	750 g	1	02:52	01:57	00:55	01:00	02:22
	1000 g	2	02:57		01:00		02:27
	1500 g	3	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
9	750 g	1	03:00	02:00	01:00	01:00	02:37
	1000 g	2	03:05		01:05		02:42
	1500 g	3	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	1	03:05	02:05	01:00	01:00	02:42
	1000 g	2	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
	1000 g		03:10		01:05		02:47
	1500 g		03:15		01:10		02:52

PL

PROG.	WAGA (g)	UPIĘCZENIE NA ZŁOC- STOBRAZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	PIECZENIE (h)	CZAS WYSŁEĆ-LANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMYWANIE W CIEPŁE (h)
11	750 g		03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
12	750 g		01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
13	1000 g		02:11	01:11	01:00	01:00	-
14	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	01:55	01:05	01:00	02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
	750 g		03:00		01:05		02:37
	1000 g		03:05		01:10		02:42
	1500 g		03:10		01:15		02:47
15	750 g		0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	/	/
1000 g							
1500 g							
750 g							
16	/	/	01:15	01:15	-	/	/
	/	/	00:15	00:15	-	/	/
18	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
19	/		01:30	-	01:30	/	/

## 7 RADY PRAKTYCZNE

### 1. PRZYGOTOWANIE PRZEPISÓW

- Wszystkie używane składniki powinny posiadać temperaturę otoczenia (poza przypadkami, kiedy zalecana jest innna temperatura) i muszą być odważane z uwagi.  
**Płyny należy mierzyć korzystając z dołączonego do urządzenia kubeczka z podziałką. Używać wchodząą w skład urządzenia podwójną miarkę do odmierzania syrkich produktów z jednej strony łyżeczką do herbaty, a z drugiej łyżką doupy. Niewłaściwe odmierzanie może doprowadzić do złych rezultatów.**
- Należy przestrzegać porządku przy przygotowywaniu
  - > Płyny (masło, olej, jajka, woda, mleko)
  - > Sól
  - > Cukier
  - > Mąka, pierwsza część
  - > Mleko w proszku
  - > Specjalne dodatki twardze
  - > 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 zużыта w ciągu 48 godzin od otwarcia.
- Aby nie przeszkadzać przy wzroście ciasta radzimy wszystkie składniki włożyć do formy na początek, aby uniknąć otwierania pokrywy podczas używania urządzenia (chyba, że są ku temu jakieś wskazania). Przestrzegać dokładnie porządku dodawania składników i ilości wskazanych w przepisach.  
Najpierw płyny potem ciała stałe. **Drożdże nie powinny mieć kontaktu z płynami, solą i cukrem.**
- Przygotowanie chleba jest niesłychanie wrażliwe na warunki temperatury i wilgoci. W przypadku wysokiej temperatury otoczenia radzimy używać płynów chłodniejszych niż zazwyczaj. Tak samo, w przypadku występowania niskiej temperatury otoczenia, może wystąpić potrzeba lekkiego podgrzania wody lub mleka (nigdy nie przekraczać 35°C). Dla uzyskania optymalnych rezultatów zalecamy przestrzeganie ogólnej temperatury 60°C (temperatura wody + temperatura mąki + temperatura otoczenia). Przykład: jeśli temperatura otoczenia wynosi 19°C należy zwrócić uwagę by temperatura mąki wynosiła 19°C, a temperatura wody 22°C ( $19 + 19 + 22 = 60^{\circ}\text{C}$ ).
- **Czasami warto sprawdzić stan ciasta w połowie wyrabiania:** powinno ono być uformowane w jednorodną kulę łatwo odczepiającą się od ścianek.
  - > w przypadku, kiedy mąka w całości nie została wrobiona w ciasto, należy do formy dodać 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 doupy za jednym razem) i sprawdzać efekt tego działania. W przypadku potrzeby ponowić czynności.
- **Stałym błędem jest myślenie, że przez dorzucanie większej ilości drożdży chleb bardziej podniesie się.** Tymczasem zbyt duża ilość drożdży osłabia strukturę ciasta, które za bardzo się unosi i może opaść podczas pieczenia. Można ocenić stan ciasta przed samym upieczeniem dotykając go lekko końcami palców: ciasto powinno stawać lekki opór i ślad po palcach powinien powoli znikać.
- Nie należy wyrażać ciasta zbyt długo, ponieważ niekoniecznie uda się dzięki temu osiągnąć oczekiwany po upieczeniu rezultat.

### 2. UŻYCIE WYPEIKACZA DO CHLEBA

- **W przypadku przerwy w dostawie prądu:** jeżeli, w trakcie pieczenia, program jest przerwany przez brak prądu lub jakiś błąd 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 od czekać 1 h. W innym przypadku wyświetli się kod błędu E01.(nie dotyczy programów 7 i 15).

PL

## 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.
- Naciśnąć przycisk . Lampka kontrolna działania włącza się i 2 kropki minutnika migają. Cykl zagniatania ciasta rozpoczyna się, po nim następuje cykl wyrastania ciasta.

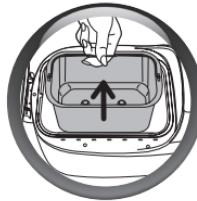
#### Uwagi:

- Podczas zagniatania normalne jest, że ciasto nie jest równomiernie wymieszane.
- Po zakończeniu czynności urządzenie przechodzi w tryb spoczynku. Zakończenie zagniatania i wyrastania ciasta zostanie zasygnowane kilkoma sygnałami dźwiękowymi, wskaźnik działania zaczyna migać. Wskaźnik pracy urządzenia zacznie 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 **kształtowanie 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 stołnicę 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.

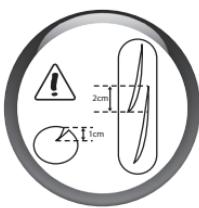
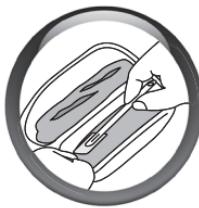
Długość uformowanej bagietki musi odpowiadać wielkości blach z powłoką zapobiegającą przywieraniu (około 18 cm).

**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 zębnego 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 zebrali się nadmiar płynu.
- Umieścić 2 blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu z bagietkami na wkładce do bagietek.
- Umieścić wkładkę w urządzeniu zamiast formy.
- Naciąć 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 naciąć ponownie .
- Po zakończeniu pieczenia można odłączyć urządzenie.
- Zdjąć bagietki z blachy z powłoką zapobiegającą przywieraniu i pozostawić do wystygnięcia na kratce.

PL

### 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 doupy

● Przyrumienienie > Średnie

● Waga jednostkowa > 1000g

#### Składniki

Olej > 2Ł.

Woda > 325ml

Sól > 2l.

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 zbytnim wyrośnięciu	Chleb za mało wyrośnięty	Skórka za mało przyrumieniona	Boki brązowe, ale chleb niedopieczone	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			●	●		

PL

## Bagietka (program 1): dla 8 bagietek



ł. oznaczałyżeczkę do herbaty  
ł. oznaczałyżkę doupy

### Składniki

Woda > 340ml

Sól > 2ł

Mąka pszenna

typu 550 > 560g

Suche drożdże > 2ł

### Potrzebny sprzęt:

1 podstawa do pieczenia (5)

2 płytki nieprzywierające na bagietki (6)

1 nożyk do nacięć 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

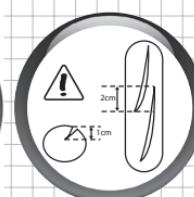
Etapy wyrabiania i rośnienia ciasta odbywają się automatycznie i trwają w sumie 1 godz. 10 min (25 min. wyrabianie, 45 min. rośnięcie ciasta).

2

Należy uformować 4 części ciasta, 4 następnie przykryć scierczką 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 wzduż po przekątnej radełkiem lub będącym w zestawie nożykiem do nacięć tak, aby uzyskać jednometrowe 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 zlepienia bagietek musi znajdować się na spodzie.

## PRZEWODNIK NA POLEPSZENIA PAŃSTWA PRZEPISÓW NA BUŁECZKI I CHLEB NIESTANDARDOWY

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

PL

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 gniesione i ściskane.	
	Ciasto zostało nadmiernie wyrobione.	Uformować szybko żądany kształt.
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 zamkają 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 wodnistre.
	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.	<ul style="list-style-type: none"><li>Namoczyć je przez chwilę przed ich wyciągnięciem.</li></ul>
Mieszadła pozostają zaklinowane w chlebie.	<ul style="list-style-type: none"><li>Użyć haczyk, aby wyciągnąć mieszadła z chleba (strona 258).</li></ul>
Po naciśnięciu na  nic się nie dzieje.	<ul style="list-style-type: none"><li>Urządzenie jest zbyt gorące. Odczekać 1 godzinę między 2 cyklami (kod błędu E01).</li><li>Zaprogramowano opóźnienie czasu startu.</li></ul>
Po naciśnięciu na przycisk  silnik pracuje, ale wyrabianie ciasta nie następuje.	<ul style="list-style-type: none"><li>Forma nie jest dobrze osadzona.</li><li>Nie założone lub źle osadzone mieszadła.</li></ul>
Po uruchomieniu programu z opóźnionym startem chleb nie wyrósł dostatecznie albo nic nie dzieje się.	<ul style="list-style-type: none"><li>Po zaprogramowaniu opóźnionego startu zapomniano włączyć przycisk .</li><li>Drożdże weszły w kontakt z solą / lub wodą.</li><li>Brak mieszadeł.</li></ul>
Czuć zapach spalenizny.	<ul style="list-style-type: none"><li>Jakaś cząstka składników wypadła poza formę: ostudzić urządzenie i oczyścić od wewnętrz korzystając z wilgotnej gąbki bez środków czyszczących.</li><li>Przygotowany wkład przelewał się ponad krawędź formy: zbyt dużo składników, zwłaszcza płynów. Przestrzegać miar podanych w przepisach.</li></ul>

## 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 niezdane do pracy musi być nieodwracalnie zniszczone: wyłączyć z prądu i odciąć przewód przed wyrzuceniem wypiekacza.

PL

## 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.

## INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3º C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գոմապահ ՍԵԲԻ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16Ա, 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	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
BANGLADESH	8921937	1 year	<a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>
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/I 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

<b>COLOMBIA</b>	<b>01 8000 520022</b>	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
<b>HRVATSKA CROATIA</b>	<b>01 30 15 294</b>	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
<b>ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC</b>	<b>731 010 111</b>	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
<b>DANMARK DENMARK</b>	<b>44 663 155</b>	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
<b>EESTI ESTONIA</b>	<b>668 1286</b>	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر <b>EGYPT</b>	<b>الخط الساخن: 16622</b>	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سوهاج الإسكندرية - مصر
<b>SUOMI FINLAND</b>	<b>09 622 94 20</b>	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
<b>FRANCE</b> Continental + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	<b>09 74 50 47 74</b>	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	<b>0212 387 400</b>	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPOS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
<b>ΕΛΛΑΣΣΑ GREECE</b>	<b>2106371251</b>	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβάλεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισία
香港 <b>HONG KONG</b>	<b>8130 8998</b>	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	<b>06 1 801 8434</b>	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
<b>INDONESIA</b>	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
<b>ITALIA ITALY</b>	<b>199207354</b>	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
<b>日本 JAPAN</b>	<b>0570 077 772</b>	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
<b>الأردن JORDAN</b>	<b>5665505</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>

<b>ҚАЗАҚСТАН</b> KAZAKHSTAN	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Маскей, Ленинградское шоссец., 16А, 3 үйі
<b>한국어</b> KOREA	<b>1588-1588</b>	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
<b>الكويت</b> KUWAIT	<b>24831000</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>LATVJA</b> LATVIA	<b>6 616 3403</b>	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>لبنان</b> LEBANON	<b>4414727</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>LIETUVA</b> LITHUANIA	<b>5 214 0057</b>	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>LUXEMBOURG</b>	<b>0032 70 23 31 59</b>	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>МАКЕДОНИЈА</b> MACEDONIA	<b>(02) 20 50 319</b>	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сн. 1, офис 1, 1680 София, България
<b>MALAYSIA</b>	<b>603 7802 3000</b>	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
<b>MEXICO</b>	<b>(01800) 112 8325</b>	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.
<b>MOLDOVA</b>	<b>(22) 929249</b>	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>NEDERLAND</b> The Netherlands	<b>0318 58 24 24</b>	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
<b>NEW ZEALAND</b>	<b>0800 700 711</b>	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
<b>NORGE</b> NORWAY	<b>815 09 567</b>	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

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

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	<b>044 837 18 40</b>	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpurgg
ประเทศไทย THAILAND	<b>02 769 7477</b>	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	<b>216 444 40 50</b>	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الامارات العربية المتحدة UAE	<b>8002272</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
U.S.A.	<b>800-395-8325</b>	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	<b>044 300 13 04</b>	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	<b>0345 602 1454</b>	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	<b>0800-7268724</b>	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	<b>08 38645830</b>	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	<b>1264096</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>

# **INTERNATIONAL GUARANTEE**

**Date of purchase:** ..... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / İsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Номероимвия ағорас/Қадаңшырх өтті / 購買日期 / 購入日/구입일자/ تاريخ الشراء/ تاريخ خرید/ تاریخ خریده/ قیمتی اوراق

**Product reference:** ..... / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencia produkto / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mā sān phām / Ürün kodu / Модель / Modelъ / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Սոլյել / គុណភាពកំណត់/產品模型/製品番号/제품명/参考用語/ مرجع المنتج الكامل / مرتعج 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 / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv i naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresna maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresna prodajnog mjeshta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adresi / نазвание и адрес продавца / Назва i адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επανυμία και διεύθυνση καταστήματος / Қадаңшырх әнқаңпенімділік үшінгіл / چەۋەلەتلىقىزىخاننىڭ / 販賣商店的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ نام درس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه/ خرده خریده / ختم بائع التجزئة و عنوانه/ سازمان توزیع کننده

<b>Distributor stamp</b> ..... / 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 / Ştampilă vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjeshta / Štampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cura hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Қадаңшырх կүйрө / تراپزې تۆبىخانىڭ / 贩賣店的蓋印/販賣店印/소매점 직인/ 條文: ختم بائع التجزئة و عنوانه/ سازمان توزیع کننده
--

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