

## home bread baguette

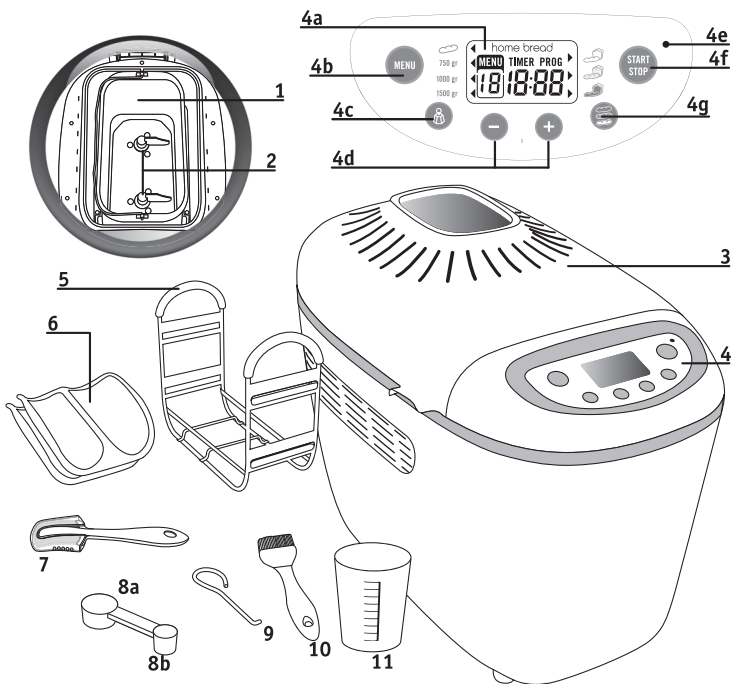
|             |           |
|-------------|-----------|
| ● Bulgarian | 1 - 25    |
| ● Český     | 26 - 49   |
| ● Magyar    | 50 - 73   |
| ● Polski    | 74 - 98   |
| ● Română    | 99 - 122  |
| ● Slovensky | 123 - 146 |
| ● English   | 147 - 170 |
| ● Español   | 171 - 195 |
| ● Srpski    | 196 -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

# home bread baguette



## Hrvatski

|                                         | str. |
|-----------------------------------------|------|
| 1 OPIS                                  | 221  |
| 2 SIGURNOSNE UPUTE                      | 222  |
| 3 PRIJE PRVE UPORABE                    | 226  |
| 4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE                 | 233  |
| 5 CIKLUSI                               | 234  |
| 6 SASTOJCI                              | 234  |
| 7 PRAKTIČNI SAVJETI                     | 236  |
| 8 PRIPREMA I PEČENJE KRUHA BAGUETTE     | 237  |
| 9 VODIČ ZA POBOLJŠANJE VAŠIH POSTIGNUĆA | 240  |
| 10 VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA         | 243  |
| 11 JAMSTVO                              | 243  |
| 12 OKOLIŠ                               | 243  |
| 13 TABLICA CIKLUSA                      | 316  |

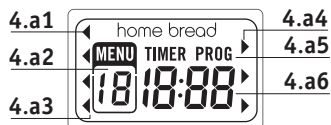


## 1 OPIS

1. Posuda za kruh
2. Lopatice za miješenje
3. Poklopac s otvorom za nadgledanje
4. Upravljačka ploča
  - a. Zaslon
    - a1. Pokazivač oblikovanja baguetta
    - a2. Odabir u izborniku
    - a3. Razina tamnjenja
    - a4. Odgođeno programiranje
    - a5. Prikaz vremena pečenja
  - b. Izbor programa
  - c. Odabir težine
  - d. Tipka za podešavanje odgođenog početka rada i vremena potrebnog za programe 12
  - e. Signalno svjetlo – svijetli kad je uređaj uključen
  - f. Tipka za uključenje/isključenje
  - g. Odabir razine tamnjenja
5. Držać za pečenje baguetta
6. 2 neprianjajuća kalupa za baguette peciva

## Pribor:

7. Nož za zarezivanje
8. a. Velika mjerna žlica
- b. Mala mjerna žlica
9. Kuka za vađenje lopatica za miješenje
10. Kist
11. Mjerna posuda



## **② SIGURNOSNE UPUTE**

### **VAŽNA UPOZORENJA**

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi s timerom ili upravljačkim sustavom koji nije njegov sastavni dio.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kućnoj uporabi. Jamstvo ne pokriva uporabu uređaja:
  - U kuhinjama namijenjenim osoblju u dućanima, uredima i drugim radnim okruženjima,
  - U seoskim domaćinstvima,
  - U hotelima, motelima i drugim smještajnim kapacitetima, od strane gostiju,
  - U smještajnim kapacitetima koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, psihičkih ili mentalnih sposobnosti osim ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ih je ista upoznala s uputama za

HR

uporabu. Djecu se mora nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

- Ako je priključni vod oštećen, mora biti zamjenjen od strane ovlaštenog servisa (vidi popis u jamstvenom listu), kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj smiju rabiti djeca stara 8 i više godina te osobe sa smanjenom fizičkom, osjetilnom ili mentalnom sposobnošću, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili im se daju upute za rad s uređajem na siguran način te razumiju s time povezane opasnosti. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Uređaj i njegov priključni vod držite izvan dosega djece koja su mlađa od 8 godina.
- Uređaj je namijenjen jedino kućnoj uporabi, u zatvorenom prostoru i na

nadmorskoj visini manjoj od 4 000 m.

- Oprez: mogućnost ozljede uslijed nepravilne uporabe uređaja.
- Oprez: površina grijaćeg elementa može i nakon uporabe ostati zagrijana.
- Uređaj se ne smije uranjati u vodu.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

### **U posudi za kruh:**

- Ne prekoračujte količinu tijesta za više od 1500 g.
- Ne rabite više od 930 g brašna i 15 g kvasca.

### **Na pločama za baguette:**

- Nemojte pripremati više od 450 g tijesta u jednom navratu.
- Nemojte koristiti više od 280 g brašna i 6 g kvasca tijekom jedne pripreme.
- Dijelove koji dolaze u dodir s hranom očistite krpom ili vlažnom spužvom.

HR

- Pažljivo pročitajte upute prije prve uporabe Vašeg uređaja: proizvođač se oslobađa svake odgovornosti ukoliko se kupac ne pridržava navedenih uputa.
- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, elektromagnetskoj kompatibilnosti, okolišu...).
- Rabite uređaj na stabilnoj radnoj površini daleko od vode. Ni u kojem slučaju ne rabite uređaj na ugradbenim kuhinjskim elementima.
- Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže. Svaka greška kod priključivanja poništava jamstvo. Uređaj obavezno priključite na uzemljenu utičnicu. Zbog vaše sigurnosti je neophodno da uzemljenje odgovara važećim propisima u vašoj zemlji. Ukoliko nemate uzemljenu utičnicu, morate prije priključka uređaja obavezno zatražiti od ovlaštenog električara da vaše instalacije dovede u propisano stanje.
- Uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa proizvođača svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Isključite uređaj nakon prestanka uporabe te prije čišćenja.
- Nemojte rabiti uređaj ako je:
  - Priključni vod oštećen ili nespravan
  - Ako je uređaj pao na pod i pritom pokazuje vidljiva oštećenja ili neispravno radi.
 U takvom slučaju obratite se ovom ovlaštenom servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja uređaja mora obaviti ovlašten servis (vidi popis u jamstvenom listu).
- Nikada ne uranjajte uređaj, priključni vod ili utičnicu u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
- Priključni vod mora biti izvan dohvata djece.
- Priključni vod nikad ne smije biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja, izvorom topline ili s oštrim rubovima.
- Ne pomičite uređaj dok je u radu.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tijekom i odmah nakon završetka pečenja. Prozor može biti vrlo vruć.**
- Ne isključujte uređaj iz struje povlačenjem za priključni vod.
- Isključivo upotrebljavajte ispravan produžni priključni vod koji je priključen na uzemljenu utičnicu i čiji kraj odgovara priključnom vodu uređaja.
- Ne stavljajte uređaj na drugi uređaj.
- Ne rabite uređaj kao izvor topline za grijanje.
- Ne rabite uređaj za pripremu nikakve druge hrane osim kruha i džema.
- Ne stavljajte papir, tkaninu, plastiku ili karton u uređaj niti na njega.
- Ukoliko se bilo koji dio uređaja slučajno zapali, ne pokušavajte vatru ugasiti vodom. Isključite uređaj iz struje i s vlažnom krpicom ugassite vatru.
- Zbog vlastite sigurnosti, rabite samo pribor i rezervne dijelove od tvrtku-a koji odgovaraju vašem uređaju.
- **Na kraju programa uvijek rabite kuhinjske rukavice, kako ne biste dodirnuli posudu ili druge vruće dijelove uređaja. Tijekom uporabe, uređaj se jako zagrije.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite oprezni, para izlazi kada se poklopac otvori na kraju ili u toku programa.
- **Pri uporabi programa 14 (džem, kompot) pripazite na vruća isparavanja i prskanje prilikom otvaranja poklopca.**
- Izmjerena buka koju proizvodi ovaj uređaj je 69 dBA.



#### **Sudjelujmo u zaštiti okoliša!**

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

### 3 PRIJE PRVE UPORABE



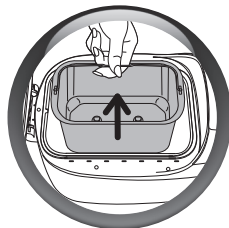
#### 1. ODMATANJE

- 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.



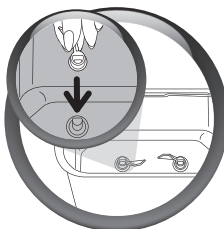
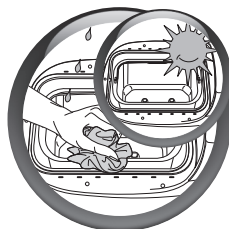
#### Upozorenje

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



#### 2. PRIJE UPORABE UREĐAJA

- Uklonite posudu za pečenje povlačeći ručku prema gore.



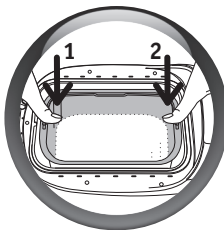
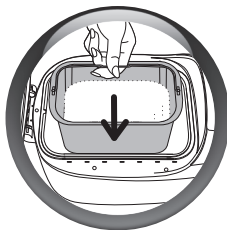
#### 3. ČIŠĆENJE POSUDE

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

HR

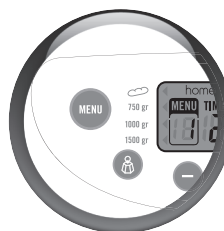
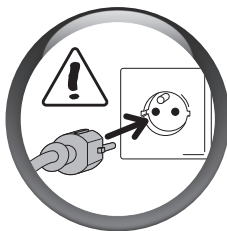


Tijesto se bolje mijesi ako su lopatice za miješenje postavljene jedna nasuprot drugoj.



#### 4. ZAPOČNITE S RADOM

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



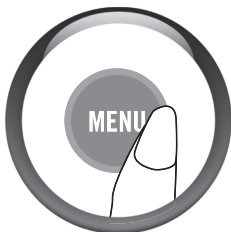
- Odmotajte priključni vod i spojite ga na uzemljenu električnu utičnicu.
- Nakon zvučnog signala, program 1 i srednja razina tamnjenja se prikazuje.



Da biste upoznali svoj pekač kruha predložimo pripremu OSNOVNOG KRUHA, za vaš prvi kruh. Vidi upute za "OSNOVNI KRUH" na 239. stranici.

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

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



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

| DODACI                                                                            | OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U IZBORNIKU |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Baguette</b>                       | <p>Program Baguette omogućava vam da sami napravite kruh baguette.</p> <p>Ovaj program se odvija u 2 faze.</p> <p>1.faza &gt; Miješenje i podizanje tijesta</p> <p>2.faza &gt; Pečenje</p> <p><b>Ciklus pečenja odvija se nakon pravljenja baguetta</b> (kako bi vam pomogli u izradi baguetta, poklanjamo vam vodič za njihovu pripremu pomoću ovog aparata za hleb).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                   | <b>2. Slatki baguette</b>                | <p>Za slatka peciva: bečka, mlječni kruh (milchbrot), brioche itd.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                   | <b>3. Pečenje baguetta</b>               | <p>Program 3 omogućava pečenje baguetta od unapred pripremljenog tijesta. Ovaj aparat se ne smije ostaviti bez nadzora za vreme korišćenja programa 3. Za prekidanje ciklusa prije završetka, ručno zaustavite program dužim pritiskom na tipku .</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>4. Osnovni kruh</b>                   | <p>Program 4 dopušta pripremu prema većini recepata za bijeli kruh s pšeničnim brašnom.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | <b>5. Francuski kruh</b>                 | <p>Program 5 odgovara receptu za tradicionalni bijeli, prozračniji francuski kruh.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                   | <b>6. Integralni kruh</b>                | <p>Odaberite program 6 kada koristite brašno za kruh od cjelovitih žitarica.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                   | <b>7. Slatki kruh</b>                    | <p>Program 7 je prilagođen receptima koji sadržavaju više masnoća i šećera. Koristite li već pripremljena tijesta za brioche ili mlječni kruh, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g tijesta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                   | <b>8. Super brzi bijeli kruh</b>         | <p>Program 8 je posebno razrađen za pripremu prema receptima za BRZI kruh, koji ćete naći u knjižici recepata uz vaš uređaj. Za ovaj recept, voda treba biti na temperaturi od maksimalno 35°C.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | <b>9. Kruh bez glutena</b>               | <p>Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob, kamut, ozimi pir, itd...). Posudu za kruh treba sustavno čistiti kako bi se izbjegla opasnost od onečišćenja s drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uvjerite se da i kvasac koji koristite također ne sadržava gluten. Gustoća bezglutenskih vrsta brašna ne dopušta izradu optimalnog tijesta. Stoga je, prilikom miješenja, potrebno izgladiti rubove tijesta pomoću mekane plastične lopatice. Kruh bez glutena bit će gušći i svjetliji nego običan kruh. Da biste prilagodili boju kore, jednostavno promijenite vrijeme pripreme.</p> |

HR

| DODACI                                                                            | OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U IZBORNIKU |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 10. Kruh bez soli                        | Smanjenom potrošnjom soli smanjuju se opasnosti o obolijevanja od bolesti srca i krvnih žila.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | 11. Kruh bogat omega-3 masnim kiselinama | Ovaj kruh bogat je omega-3 masnim kiselinama zahvaljujući receptu koji je nutritivno uravnotežen i kompletan. Omega-3 masne kiseline doprinose pravilnom funkcioniranju kardio-vaskularnog sustava.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | 12. Pečenje štruga                       | <p>Program za pečenje dopušta samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, s time da je podešavanje moguće u desetminutnim razmacima uz svijetlu, srednju ili tamnu razinu tamnjenja. Možete ga izabrati samog i rabiti:</p> <p>a) zajedno s programom za dizana tijesta,</p> <p>b) za podgrijavanje već pečenog i ohlađenog kruha ili da biste njegovu koru učinili hrskavijom,</p> <p>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 12. Za prekidanje ciklusa prije njegova kraja, ručno zaustavite program dugim pritiskom na tipku .</b></p> |
|                                                                                   | 13. Krušno tijesto                       | Program za dizana tijesta ne predviđa pečenje. Odgovara programu za miješenje i dizanje bilo kojeg dizanog tijesta. Npr.: tijesto za pizzu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | 14. Kolač                                | Program 14 omogućava pripremu slastica i kolača s praškom za pecivo. Za ovaj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                   | 15. Džem                                 | Program 15 automatski kuha džem u posudi. Potrebno je izvaditi koštice i grubo narezati voće.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | 16. Tjestenina                           | Program 16 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za nedizana tijesta. Npr.: tjestenina, rezanci.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

**Pažnja:** za najbolje rezultate pri izradi bečkih baguetta, slijedite ovaj redoslijed dodavanja sastojaka:

- Hladna voda izravno iz hladnjaka
- djelomično obrano mlijeko iz hladnjaka
- Ohlađeno brašno
- Vrećice pripravka
- Vrećice kvasca
- Narezani maslac izravno iz hladnjaka

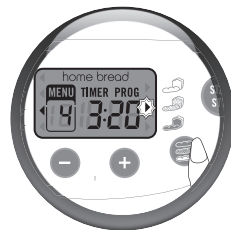


## 6. ODABERITE TEŽINU KRUHA

- Težina kruha se podešava po prethodno definiranim postavkama na 1.500 g. Navedena težina je indikativna
- Neki recepti ne dozvoljavaju izradu kruha od 750 g.
- Za preciznije podatke, pogledajte detalje recepata.
- Nema mogućnosti postavljanja težine za programe od 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16

Za programe 1 to 2, možete odabrati sljedeće težine :

- Približno 400 g za 1 smjesu (2 do 4 peciva), **pali se svjetlosni signal nasuprot 750 g.**
- Približno 800 g za 2 smjese (4 do 8 peciva), **pali se svjetlosni signal nasuprot 1500 g.**
- Pritisnite tipku da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Pali se signalno svjetlo naspram odabrane težine.



## 7. ODABIR RAZINE TAMNJENJA KRUHA

- Razina tamnjenja kruha podešava se na srednju razinu prema prethodno definiranim postavkama.
- Nema mogućnosti podešavanja tamnjenja u programima 13, 15, 16. Postoji mogućnost odabira tri razine: NISKO/SREDNJE/VISOKO
- Da bi se promijenila prethodna postavka podešavanja, pritisnite tipku dok se ne upali signalno svjetlo naspram odabrane postavke.

HR



## 8. ZAPOČNITE PROGRAM

- Za pokretanje odabranog programa, pritisnite tipku . Program počinje. Prikazano je vrijeme koje odgovara programu. Dalje faze provode se automatski jedna za drugom.

## 9. KORISTITE PROGRAM S ODGOĐENIM POČETKOM RADA

• **Možete programirati pečenje s odgođenim početkom pečenja, do 15 sati unaprijed. Timer nije dostupan kod programa 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

Ova faza se odvija nakon odabira programa, razine tamnjenja i težine.

Prikazuje se vrijeme programa. Izračunajte vremensku razliku između pokretanja programa i vremena kada želite da bude gotovo. Uređaj automatski uključuje trajanje programa ciklusa. Koristite tipke   i prikazat će se izračunato vrijeme  prema gore i prema dolje . Brzim pritiskom dodajete 10 minuta u koracima. Držeći pritisnutim dulje, dodajete 10 min kontinuirano.

**Primjer 1:** sada je 20:00 sati i želite da vaš kruh bude spreman u 7:00 ujutro. Programirajte 11 sati pomoću tipke  i . Pritisnite tipku . Zvučni signal se emitira.

PROG se prikazuje i dvije točkice na timeru bljeskaju. Odbrojanje počinje. Pilot lampica zasvijetli.

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

Započnite ponovno.

**Primjer 2:** U slučaju baguette programa 1, sada je 08:00 i želite da vaši bagueti budu spremni u 19:00 h. Programirajte 11 sati pomoću  i  tipke. Pritisnite START / STOP tipku.

Zvučni signal se emitira. PROG se prikazuje i dvije točkice na timeru bljeskaju. Odbrojanje počinje. Pilot lampica zasvijetli. Ako pogriješite ili želite promijeniti vremensku postavku, pritisnite tipku i držite dok se ne emitira zvučni signal. Zadano vrijeme se prikazuje.

Započnite ponovno.

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

Za pripremu ostalih programa peciva, vidjeti tablicu s vremenima pripreme na str. 316.

Vrijeme oblikovanja za pojedine programe peciva nije uključeno u izračun odgođenog početka vremena.

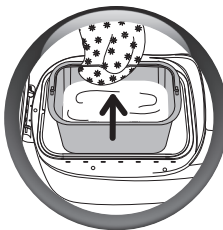
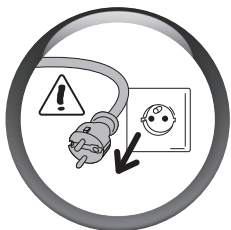
**Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte rabiti odgođeni start za recepte koji sadrže: svježe mlijeko, jogurt, sir ili svježe voće.**

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



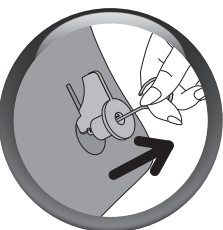
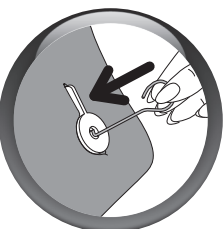
## 10. ZAUSTAVITE PROGRAM

- 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 odgođenog početka rada, 5 sekundi držite potisnutu tipku .



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

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



- Izvadite još vruć kruh iz kalupa i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.
- Može se dogoditi da lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u kruhu prilikom vađenja iz kalupa.

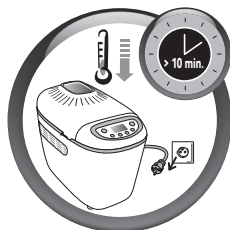
U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica, na sljedeći način:

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

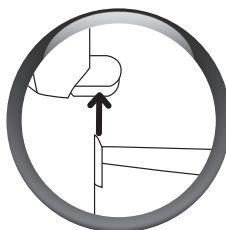
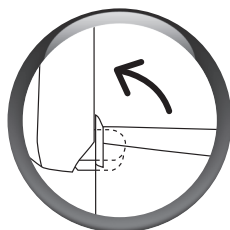
- Kako bi se očuvao neprianjajući sloj na posudi, ne rabite metalne predmete za vađenje kruha iz kalupa.

HR

## 4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Izvadite priključni vod uređaja iz utičnice i ostavite da se uređaj ohladi tako što ćete odignuti poklopac.
- Odvojite poklopac ukoliko trebate preokrenuti uređaj.
- Vlažnom spužvom očistite vanjsku i unutarnju stranu uređaja. Dobro osušite.
- Operite vrućom vodom i sapunicom posudu za kruh, lopatice za miješenje, postolje za pečenje i neprianjajuće kalupe.
- Ako lopatice za miješenje ostanu zaglavljene u posudi, namočite ih na 5 do 10 minuta.



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



- Niti jedan dio uređaja nije podoban za pranje u perilici posuđa.
- Ne koristite sredstva za čišćenje u kućanstvu, abrazivna sredstva za čišćenje niti alkohol. Rabite mekanu i vlažnu krpu.
- Ne uranjajte tijelo uređaja ili poklopac u vodu niti druge tekućine.
- Ne spremajte postolje za pečenje, kao ni neprianjajuće kalupe u posudu kako ne biste oštetili neprianjajući sloj.

## 5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA KRUHA

Tablica na stranicama 316-320 opisuje cikluse programa.

|                                                                                            |                                                                                                 |                                                                                                             |                                                                                                   |                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Miješenje</b><br>Miješenjem se oblikuje struktura tijesta kako bi se ono bolje dignulo. | <b>Mirovanje</b><br>> Omogućava tijestu da se opusti kako bi se poboljšala kvaliteta miješenja. | <b>Dizanje</b><br>> Vrijeme tijekom kojeg kvasac djeluje što rezultira dizanjem tijesta i stvaranjem arome. | <b>Pečenje</b><br>> Pretvara tijesto u ukusni kruh s mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom. | <b>Održavanje topline</b><br>> Na ovaj se način kruh, nakon pečenja, održava toplim. Međutim, preporučuje se izvaditi kruh iz posude čim prije. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Miješenje:



Tijekom ovog ciklusa, osim u programima 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, imate mogućnost dodavati sastojke: suho voće, masline, kockice slanine, itd...Zvučni signal vam govori kada trebate intervenirati.

Dok su navedeni programi u tijeku, pritisnite tipku MENU jednom kako biste saznali koliko vremena je ostalo do signala "Dodaj sastojke".

Kod programa 1 i 2 dvaput pritisnite gumb MENU kako biste saznali vrijeme do stavljanja bageta u kalup.



Pogledajte tablicu koja pokazuje vrijeme pripreme (strane 316-320) i stupac "dodatno". Ovaj stupac pokazuje vrijeme koje će biti prikazano na zaslonu aparata kada se začuje zvučni signal. Da biste točnije znali za koliko će se oglasiti zvučni signal, oduzmite vrijeme iz stupca "dodatno" od ukupnog vremena pečenja.

**Npr:** "dodatno" = 2:51 i "ukupno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati po isteku 22 min.

**Održavanje topline:** za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, možete ostaviti smjesu u uređaju. Jednosatni ciklus održavanja topline automatski se pokreće nakon pečenja. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima.

Treperi signalno svjetlo koje pokazuje da uređaj radi.

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

## 6 SASTOJCI

HR

**Masti i ulja:** masti naprave kruh mekšim i ukusnijim. Previše masti usporava rast. Ako koristite maslac, pobrinite se da je hladan i narežite ga na kocke i ravnomjerno rasporedite u smjesu. Nemojte dodati topao maslac. Izbjegavajte da masnoće dolaze u dodir s kvascem jer bi masnoća mogla spriječiti da se kvasac rehidrira.

**Jaja:** Jaja obogaćuju tijesto, poboljšavaju boju i potiču dobar razvoj unutrašnjosti. Recepti su izračunati za jedno srednje jaje od 50 g, ako su jaja veća, dodajte manje tekućine, a ako su jaja manja morat ćete dodati malo više tekućine.

**Mlijeko:** možete koristiti svježe mlijeko (hladno, osim ako nije drugačije navedeno u receptu) ili mlijeko u prahu. Mlijeko također ima emulgirajući učinak koji stvara pravilne zračne stanice i stoga daje unutrašnjosti kruha dobar izgled.

**Voda:** Voda rehidrira i aktivira kvasac. Također hidratizira škrob u brašnu i omogućuje da se unutrašnjost kruha formira. Voda se može djelomično ili u potpunosti zamijeniti mlijekom ili drugim tekućinama. Temperatura: vidi stavku u "pripremi receptata" (str. 236).

**Brašno:** težina brašna značajno varira ovisno o vrsti brašna koje se rabi. Ovisno o kvaliteti brašna, rezultati pečenja kruha također mogu varirati. Držite brašno u hermetički zatvorenim posudama jer reagiraju na klimatske uvjete, bilo da apsorbiraju ili gube vlagu. Poželjno je da koristite kvalitetnu vrstu brašna. Dodavanje zobi, mekinja, pšeničnih klica, raženih ili čak cjelovitih žitarica u tijesto, dat će kruhu težinu i neće se u potpunosti dignuti.

**Rabljenje T55 brašna se preporuča, osim ako nije drugačije navedeno u receptima. Ako rabite posebne vrste mješavine brašna za kruh ili briose ili mliječni kruh, pazite da ukupna količina ne prelazi iznos od 1.000 g tijesta. Vidi preporuke proizvođača za korištenje tih mješavina.** Prosijavanje brašna također utječe na rezultate: što je brašno potpunije (je tj. sadrži dio mahuna zrna pšenice, tijesto će se manje dići i kruh će biti teži.

**Šećer:** rabite bijeli ili smeđi šećer ili med. Nemojte rabiti šećer u kocki. Šećer hrani kvasac, daje kruhu dobar okus i poboljšava rumenilo kore.

**Sol:** daje kruhu okus i regulira aktivnost kvasca. Ne bi trebao doći u dodir s kvascem. Zahvaljujući soli, tijesto je čvrsto, kompaktno i ne raste prebrzo. On također poboljšava strukturu tijesta.

**Kvasac:** pekarski kvasac dolazi u nekoliko oblika: svježi u kockicama, suhi aktivni kvasac za rehidraciju ili instant suhi kvasac. Svježi ili instant kvasac trebao biti izravno bi umiješan s drugim sastojcima. Međutim, svježi kvasac možete razlomiti prstima i dodati u smjesu. Samo suhi aktivni kvasac (koji dolazi u malim lopticama) treba miješati s malo tople vode prije uporabe. Idealna temperatura je oko 35 °C, ispod toga će biti manje učinkovit, a iznad toga riskira izgubiti svoju djelatnost. Pobrinite se da se zadržite na preporučenim dozama i razmišljajte o množenju količine, ako koristite svježi kvasac (vidi tablicu ispod).

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

Osušeni kvasac (cc)

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

Svježi kvasac (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Dodaci (orašasti plodovi, masline, čokolada, itd.):** možete obogatiti recepte sa svim dodacima koji vam se sviđaju, 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 miješenja
- > zamrznite čokoladu, tako da je otpornija na miješenje.
- > vrlo mokri ili jako masni sastojci moraju biti dobro ocijeđeni (npr. masline ili slanina), osušite ih na kuhinjskom papiru i lagano pospite brašnom za bolje stapanje sa smjesom i glatkoću
- > sastojci ne bi trebali biti dodani u prevelikim količinama, postoji rizik od ometanja ispravnog razvoja tijesta - držite se količina navedenih u receptima
- > dodaci neće ispadati iz posude za pečenje

## 7 PRAKTIČNI SAVJETI

### 1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

- Svi sastojci koje rabite trebaju biti na sobnoj temperaturi (ukoliko nije dugačije navedeno) i potrebno ih je precizno izvagati.

**Tekućine mjerite pomoću isporučene mjerne posude. Rabite dvostruku žlicu za doziranje kojom, s jedne strane, možete izmjeriti sastojke u količini velike žlice, a s druge, male žlice.** Nepravilno mjerenje može dovesti do nezadovoljavajućeg rezultata.

- Poštujte redoslijed pripreme:

- |                                                |                           |
|------------------------------------------------|---------------------------|
| > Tekućine (maslac, ulje, jaja, voda, mlijeko) | > Mlijeko u prahu         |
| > Šol                                          | > Posebni čvrsti sastojci |
| > Šećer                                        | > Brašno, druga polovina  |
| > Brašno, prva polovina                        | > Kvasac                  |

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

Kad je vrećica s kvascem otvorena, kvasac treba biti upotrijebljen u roku od 48 sati.

- Da ne bi došlo do ometanja procesa dizanja tijesta, savjetujemo vam da stavite sve sastojke u posudu za kruh na samom početku te da izbjegavate podizati poklopac za vrijeme rada (osim ako nije drugačije navedeno). Precizno poštujte redoslijed dodavanja sastojaka i količine navedene u receptima.

Najprije se dodaju tekući, a zatim čvrsti sastojci. **Kvasac ne smije doći u dodir s tekućim sastojcima, soli i šećerom.**

- **Priprema kruha je vrlo osjetljiva na temperaturu i vlagu.** U slučaju velike vrućine, savjetuje se koristiti tekuće sastojke koji su hladniji nego što je uobičajeno. Isto tako, u slučaju hladnoće, može biti potrebno ugrijeti vodu ili mlijeko (ali nikad nemojte prići temperaturu od 35°C). Za najbolje rezultate, preporučujemo vam da ukupnu temperaturu držite na 60 °C (temperatura vode + temperatura brašna + temperatura zraka). Na primjer: ako je temperatura zraka u vašem domu 19 °C, pobrinite se da je temperatura brašna 19 °C a temperatura vode 22 °C (19 + 19 + 22 = 60 °C).

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

> ako je ostalo brašna koje se nije umiješalo u tijesto, potrebno je dodati samo malo vode,

> u suprotnom, trebat će eventualno dodati malo brašna.

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

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

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

### 2. UPORABA VAŠEG PEKAČA KRUHA

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

- **Ukoliko planirate pripremati 2 kruha zaredom,** pričekajte 1 h prije nego započnete drugu pripremu. U suprotnom, bit će prikazan sljedeći kod pogreške: E01. (osim za programe 1 i 12).

- Za program baguette, nakon miješenja i podizanja tijesta, morate iskoristiti tijesto u roku od jednog sata nakon zvučnih signala. Nakon toga, aparat se restartuje i program baguette se gubi.

## 8 PRIPREMA I PEČENJE KRUHA BAGUETTE

Za pripremu ovog kruha potrebni su vam svi dodaci namijenjeni ovoj funkciji: 1 pladanj za pečenje baguetta (5), 2 ploče za pečenje baguetta (6), 1 pribor za rezanje (7) i 1 kist za tijesto (11).

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



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



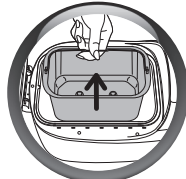
#### Napomena:

- Tijekom miješenja, normalno je da neki dijelovi nisu dobro izmješani. Kada je priprema završena se prebacuje na standby.
- Nekoliko akustičnih signala reći će vam kada je tijesto izmješano i kada se diglo, i pilot svjetlo također treperi. Pokazivač za oblikovanje bageta počinje svijetliti.

Nakon etapa miješenja i dizanja tijesta, trebate upotrijebiti tijesto u roku od jednog sata nakon što su se čuli zvučni signali. Nakon tog vremena, pekač kruha se iznova vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju preporučujemo da upotrijebite program 3, predviđen za pečenje bageta.

### 2. Primjer pripreme i pečenja baguetta

Za dodatnu pomoć pogledajte priloženi vodič za oblikovanje baguetta. Ondje vam otkrivamo pekarske trikove, međutim, nakon nekoliko pokušaja, vi ćete imati svoj vlastiti način rada. Bez obzira na način, rezultat je zajamčen.

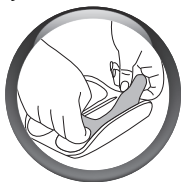


- Uklonite pladanj iz uređaja.
- Pobrašnite radnu površinu.
- Premjestite tijesto iz pladnja na radnu površinu.
- Oblikujte tijesto u kuglu i nožem podijelite na 4 dijela.
- Dobit ćete 4 komada jednake težine koja će biti oblikovana u baguette.

Za lakše baguette, ostavite komade tijesta da odmaraju 10 minuta prije oblikovanja.

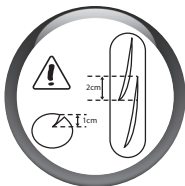
Duljina baguetta mora odgovarati pladnju (otprilike 18 cm).

**Okuse možete mijenjati dodavanjem sastojaka. Navlažite komad tijesta i uvaljajte u sjemenke maka ili sezam.**



- Nakon pripreme baguetta, rasporedite ih na neprianjajući pladanj.

**Spoj baguetta trebao bi biti na dnu.**



Za najbolje rezultate, zarezite gornji dio baguetta dijagonalno nazubljenim nožem ili uključenim priborom za rezanje, tako da dobijete otvor od 1 cm.

**Možete promijeniti izgled baguetta zarezujući ga škarama cijelom duljinom.**

- Rabite isporučeni kist za tijesto, obilno navlažite vrhove baguetta, izbjegavajući nakupljanje vode gomilajućim na neprianjajućim pladnjevima.
- Stavite dva neprianjajuća pladnja na isporučeno postolje
- Instalirajte postolje u pekaču umjesto pladnja
- Pritisnite tipku za ponovno pokretanje programa i započnite pečenje baguetta.

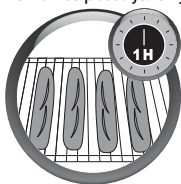
**• Na kraju ciklusa pečenja, postoje dvije mogućnosti:**

**Kad pečete 4 baguetta**

- Isključite pekač. Uklonite postolje.
- Uvijek koristite rukavice jer je vrlo vruće.
- Uklonite baguette iz neprianjajućih pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na postolju

**Kad pečete 8 baguetta (2x4)**

- Uklonite postolje. Uvijek koristite rukavice jer je vrlo vruće.
- Uklonite baguette iz neprianjajućih pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na postolju.
- Uzmite ostala četiri baguetta iz hladnjaka (već opuštena i navlažena).
- Smjestite ih na ploče (pazite da se ne opečete).
- Stavite postolje u uređaj i pokrenite ponovno ciklus pečenja .
- Na kraju pečenja možete isključiti uređaj.
- Uklonite baguette iz pladnjeva i ostavite ih da se ohlade na stalku.



HR



## OSNOVNI KRUH (PROGRAM 4)

k. > kafena žličica  
vž > velika žlica

● Preplanulost kore  
> srednja

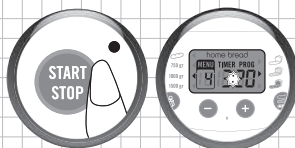
● Težina po komadu  
> 1000 g

### Sastojci

Ulje > 2 vž  
Voda > 325 ml  
Sol > 2 kž  
Šećer > 2 vž  
Mlijeko u prahu > 2,5 vž  
Oštro brašno > 600 g  
Suhi kvasac > 1,5 kž

1 Za početak pripreme tijesta pratite korake od 1 do 7 iz dijela "Uporaba".

2 Zatim pokrenite program OSNOVNI KRUH, pritisnite tipku . Indikator rada svijetli. Trepere dvije tačke za minute. Ciklus počinje.



3 Na kraju ciklusa pogledajte korak 11.

**VAŽNO:** Po istom principu možete primjeniti druge tradicionalne recepte za kruh: francuski kruh, integralni kruh, slatki kruh, brzi kruh, bezglutenski kruh, neslani kruh; samo odaberite odgovarajući program na tipki izbornik.



## BAGUETTE (PROGRAM 1)

Za dobijanje 4 baguetta od oko 100 g

k. > kafena žličica  
vž > velika žlica

● Preplanulost kore  
> srednja

### Sastojci

Voda > 170 ml  
Sol > 1 kž  
Oštro brašno > 280 g  
Suhi kvasac > 1 kž

Za pripremu ovog recepta, pogledajte dio 9 "Priprema i pečenje baguetta".



Za pravljenje mekših baguetta, dodajte 1 veliku žlicu ulja u smjesu. Ako želite da ova 4 kruha budu pečenija, dodajte sastojcima 2 kafene žličice šećera.

## 9 VODIČ ZA OTKRIVANJE GREŠAKA

### 1. ZA KRUHOVE

| Ne postizete željeni rezultat?<br>Ova će vam tablica pomoći da se lakše snađete. | PROBLEMI                                                                          |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  | Kruh previše raste                                                                | Kruh je splasnuo nakon što je jako narastao                                       | Kruh nije dovoljno narastao                                                       | Nedovoljno zapečena korica                                                        | Kruh je sa strane zapečen, a iznutra nedovoljno pečen                             | Pobrašnjene strane i dno kruha                                                    |
| MOGUĆI UZROCI                                                                    |  |  |  |  |  |  |
| Dotaknuta je tipka za vrijeme pečenja                                            |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |
| Nema dovoljno brašna                                                             |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Previše brašna                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |
| Nema dovoljno kvasca                                                             |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Previše kvasca                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |
| Nema dovoljno vode                                                               |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |
| Previše vode                                                                     |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |
| Nema dovoljno šećera                                                             |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Brašno loše kvalitete                                                            |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |
| Sastojci nisu u dobrim odnosima (prevelika količina)                             | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Pretopla voda                                                                    |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Prehladna voda                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Neprikladan program                                                              |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |

HR

## 2. ZA BAGUETTE

| Ne postižete željeni rezultat?<br>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.                                                                              | Razvaljajte pomoću valjka za tijesto ako je potrebno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tijesto je ljepljivo; teško je oblikovati peciva.                                | Stavili ste previše vode.<br>Dodali ste pretoplu vodu u smjesu.                                                                                   | Smanjite količinu vode.<br>Lagano pobrašnite ruke ali ne i tijesto i radnu površinu i nastavite izrađivati peciva.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tijesto se lomi.                                                                 | Brašnu nedostaje glutena.<br>Tijesto nije fleksibilno.<br>Oblici su nepravilni.                                                                   | Rabite namjensko brašno. (T 45).<br>Ostavite da odmara 10 minuta prije oblikovanja.<br>Izvažite komade tijesta tako da budu iste veličine.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tijesto je kompaktno/teško za oblikovanje.                                       | Dodajte još vode.<br>Stavili ste previše brašna.<br>Tijesto je previše izrađeno.                                                                  | Provjerite recept ili dodajte vode ukoliko se brašno nije u potpunosti apsorbiralo.<br>Oblikujte tijesto ugrubo i ostavite da odmara prije ponovnog oblikovanja. Prije miješenja dodajte malo vode.<br>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.<br>Tijesto je prevodeno.                                                                                    | Povećajte prostor između peciva na pladnju.<br>Dodajte točnu količinu tekućine.<br>Recepti sadrže jaja težine 50 gr.<br>Ako su jaja veća, smanjite količinu vode.                                                                                                                                                                                                               |
| Peciva su se zalijepila za ploču i izgorila.                                     | Previše sastojka za tamnjenje.<br>Previše ste navlažili komade tijesta.<br>Pladnjevi su ljepljivi.                                                | Odaberite nižu razinu tamnjenja. Spriječite da sastojak za tamnjenje curi na pladanj.<br>Uklonite višak vode.<br>Lagano nauljite pladnjeve prije nego stavite tijesto.                                                                                                                                                                                                          |
| Peciva nisu dovoljno tamna.                                                      | Zaboravili ste ih navlažiti prije pečenja.<br>Stavili ste previše brašna prilikom oblikovanja.<br>Temperatura u prostoriji je previsoka (+ 30°C). | Obratite pozornost na sve korake.<br>Navlažite ih dovoljno prije pečenja.<br>Rabite hladnu vodu (između 10 i 15°C) i/ili malo manje kvasca.                                                                                                                                                                                                                                     |

| Ne postižete željeni rezultat?<br>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 tijestu nisu se otvorili.                                               | Tijesto je ljepljivo: stavili ste previše vode.                | Lagano pobrašnite ruke i ponovno oblikujte peciva, Tijesto i radnu površinu pobrašnite što je manje moguće. |
|                                                                                  | Oštrica nije dovoljno oštra.                                   | Rabite isporučeni pribor ili vrlo oštar nazubljen nož.                                                      |
|                                                                                  | Rezovi nisu dovoljno čvrsti.                                   | Režite brzim pokretima, bez oklijevanja.                                                                    |
| Rezovi se zatvaraju i ne otvaraju tijekom pečenja.                               | Tijesto je ljepljivo: stavili ste previše vode.                | Provjerite recept ili dodajte brašna.                                                                       |
|                                                                                  | Površina tijesta nije dovoljno rastegnuta tijekom oblikovanja. | Započnite ponovno, vukući tijesto više.                                                                     |
| Tijesto se tijekom pečenja raspada na krajevima.                                 | Zarez na tijestu nije dovoljno dubok.                          | Vidi stranicu 238 za idealan oblik zarez                                                                    |

## 10 VODIČ ZA OTKLANJANJE TEHNIČKIH POTEŠKOĆA

| PROBLEMI                                                                                                                                               | RJEŠENJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lopaticice 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>                                                                                                                                                                                                                     |
| Lopaticice 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 232).</li> </ul>                                                                                                                                               |
| Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne događa.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Uređaj je prevrću. Pričekajte 1 sat između 2 ciklusa (šifra greške E01).</li> <li>Programiran je odgođeni start.</li> </ul>                                                                                                                                                  |
| Nakon pritiska na tipku  , motor se okreće, ali tijesto se ne miješa. | <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 odgođenog početka rada, kruh nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zaboravili ste pritisnuti tipku  nakon programiranja odgođenog početka rada.</li> <li>Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom.</li> <li>Nema lopatica za miješenje.</li> </ul>          |
| Miris izgorjenog kruha.                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dio sastojaka je pao pokraj posude za kruh: ostavite da se pekač ohladi i očistite unutrašnjost uređaja s vlažnom spužvom bez sredstva za čišćenje.</li> <li>Tijesto se prelijeva: prevelika količina sastojaka, posebno tekućih. Poštujte količine iz receptata.</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 oslobađa odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Pročitajte pažljivo upute za uporabu prije prve uporabe vašeg uređaja: uporaba koja nije sukladna uputama za uporabu oslobađa tvrtku svake odgovornosti.

## 12 ZAŠTITA OKOLIŠA

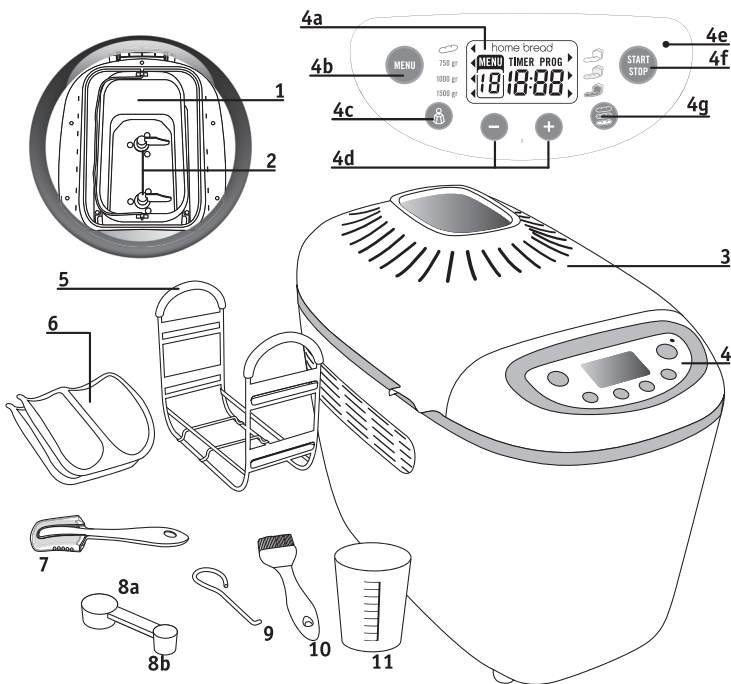
- Sukladno zakonima i propisima koji su na snazi, svaki neispravan uređaj treba biti trajno proglašen neuporabivim: iskopčajte iz struje i prerežite priključni vod prije nego bacite uređaj.

 **Slovensko**

stran

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| 1 OPIS                                  | 245 |
| 2 VARNOSTNA NAVODILA                    | 246 |
| 3 PRED PRVO UPORABO                     | 250 |
| 4 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE               | 257 |
| 5 CIKLI                                 | 258 |
| 6 SESTAVINE                             | 258 |
| 7 KORISTNI NASVETI                      | 260 |
| 8 PRIPRAVA IN PEKA ŠTRUC                | 261 |
| 9 VODIČ ZA IZBOLJŠANJE VAŠE PEKE        | 264 |
| 10 ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH NEPRAVILNOSTI | 267 |
| 11 GARANCIJA                            | 267 |
| 12 OKOLJE                               | 267 |
| 13 TABELA CIKLOV                        | 316 |

 SL

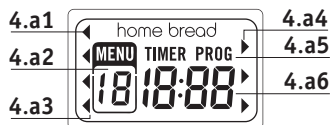


## 1 OPIS

1. Kovinska posoda za peko
2. Gnetilki kljuki
3. Pokrov z okencem
4. Plošča z nadzornimi gumbi
  - a. Prikazni zaslon
    - a1. Lučka za oblikovanje štruc
    - a2. Izбира menija
    - a3. Stopnja zapečenosti
    - a4. Časovno določanje programskih stopenj
    - a5. Prikaz časovnika
  - b. Izbor programov
  - c. Izbera teže
  - d. Tipke za nastavev odloženega začetka in nastavev časa za programa 12
  - e. Kontrolna lučka delovanja
  - f. Gumb za zagon/zaustavitev
  - g. Izbera stopnje zapečenosti
5. Podstavek za pečenje
6. 2 neoprijemljivi plošči za francoske štručke

### Dodatki :

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



## **② VARNOSTNA PRIPOROČILA POMEMBNI PREVIDNOSTNI UKREPI**

- Ta naprava se ne sme upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena za uporabo v spodaj navedenih primerih, katerih ne pokriva garancija:
  - V kuhinjskih kotih, namenjenih osebju v trgovinah, pisarnah in drugih službenih okoljih;
  - Na kmetijah,
  - Za uporabo gostov v hotelih, motelih in drugih o koljih bivalne narave,
    - V prostorih, ki se uporabljajo kot sobe za goste.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj in znanja, razen če so

SL

pod nadzorom odrasle osebe, ki je za njih odgovorna in ki jih je poučila o uporabi naprave. Imejte otroke pod nadzorom in pazite, da se z napravo ne bodo igrali.

- Če je dovodni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov pooblaščen servisier ali ustrezno usposobljena oseba, s čimer boste preprečili morebitna tveganja.
- To napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in mentalnimi sposobnostmi ali osebe brez znanja in izkušenj le, če so pod nadzorom ali če predhodno pridobijo navodila o varni uporabi naprave in če razumejo tveganja, ki so vključena v uporabo naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanje naprave nesmejo opravljati otroci razen če so starejši od 8 let ali pod nadzorom.

Naprava in električna vrstica naj

bosta izven dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

- Vaša naprava je izdelana izključno za domačo uporabo v notranjosti bivalnih prostorov, na nadmorski višini do 4000 m.
- Pozor: nevarnost poškodb zaradi nepravilne uporabe aparata.
- Pozor: površina grelnega elementa po uporabi oddaja preostalo toploto.
- Aparata ne potaplajte.
- Pazite, da ne presežete količin, ki so navedene v receptih.

### **V posodi za kruh:**

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

### **Na ploščah za štručke:**

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

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



#### **Pomagajmo varovati okolje!**

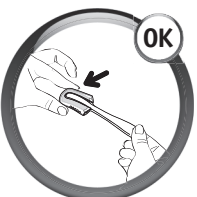
- ① Vaša naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko ponovno uporabite ali reciklirate.
- ➡ Odnesite jo do zbirnega mesta, od koder gre lahko naprej v predelavo.

### 3 PRED PRVO UPORABO



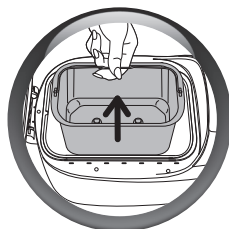
#### 1. ODSTRANITEV EMBALAŽE

- 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 zunanji strani aparata.



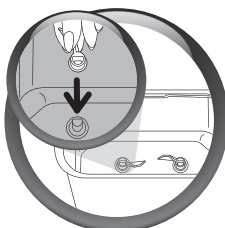
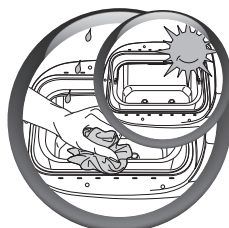
#### OPOZORILO

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



#### 2. PRED UPORABO NAPRAVE

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



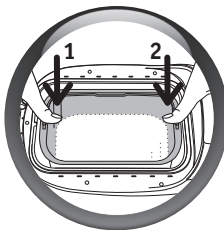
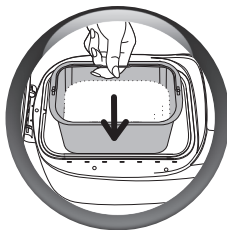
#### 3. ČIŠČENJE PLOČEVINASTE POSODE ZA PEKO

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



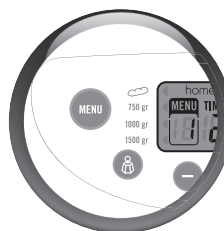
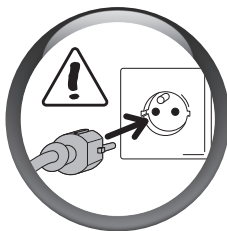
Gnetenje testa je lažje, če sta mesilni kljuki nameščeni ena nasproti drugi.

SL



#### 4. VKLOP APARATA

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



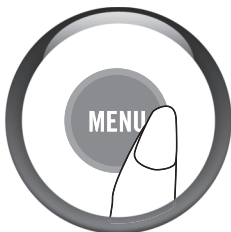
- Izvlecite kabel in ga priključite na ozemljeno električno vtičnico.
- Po pisku se bosta prikazala program 1 in srednja zapečenost.



Da bi spoznali vaš aparat za peko kruha, vam priporočamo, da kot prvo peko kruha preizkusite recept **OSNOVNI KRUH**. Glejte "PROGRAM OSNOVNI KRUH" stran 263.

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

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



- Pritisnite na tipko "menu", ki vam omogoča izbrati določeno število različnih programov. Če želite preleteti programe 1 do 16, zaporedoma pritisnite na tipko "menu".
- Čas, ki ustreza izbranemu programu, se prikaže avtomatsko.

| DODATKI                                                                           | SPOZNAJTE PROGRAME V MENIJU |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Štruca</b>            | <p>S programom Štruca lahko pečete štruče. Program se odvija v dveh korakih.</p> <p>1. korak &gt; Gnetenje in vzhajanje testa</p> <p>2. korak &gt; Peka</p> <p><b>Cikel peke nastopi po oblikovanju štruc</b> (aparatu za peko kruha je priložen dodatni vodič o oblikovanju, s katerim si lahko pomagate pri oblikovanju štruc)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | <b>2. Sladka štruca</b>     | <p>Za sladke hlebčke: dunajski, mlečni, briosti itd.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                   | <b>3. Peka štruc</b>        | <p>Program 3 omogoča peko štruc iz vnaprej pripravljenega testa. Aparat mora biti med delovanjem programa 3 nadzorovan. Če želite cikel prekiniti pred koncem, program zaustavite z dolгим pritiskom na tipko .</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>4. Preprosti kruh</b>    | <p>Program 4 omogoča pripravo večine receptov za beli kruh z uporabo moke.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | <b>5. Francoski kruh</b>    | <p>Program 5 je primeren za recept za tradicionalni francoski beli kruh, ki je precej luknjičast.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   | <b>6. Polnozrnat kruh</b>   | <p>Program 6 morate izbrati, če uporabljate moko za polnozrnat kruh.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                   | <b>7. Sladki kruh</b>       | <p>Program 7 je primeren za recepte, ki vsebujejo več maščob in sladkorja. Če uporabljate pripravke za pecivo ali mlečne zemlje za takojšnjo pripravo, dodajte največ 1000 g testa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   | <b>8. Hitri kruh</b>        | <p>Program 8 je posebej primeren za recept za HITRI kruh, ki ga boste našli v v priloženi knjižici z recepti. Temperatura vode za ta recept mora biti največ 35 °C.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   | <b>9. Kruh brez glutena</b> | <p>Primeren je za osebe, ki ne morejo prebaviti glutena (bolezen celiakija), ki je prisoten v več žitaricah (pšenici, ječmenu, rži, ovsu, kamutu, piri itd ...). Posodo je treba sistematično prati, da se prepreči tveganje onesaženja z drugimi mokami. V primeru stroge diete brez glutena preverite, ali je uporabljeni kvas prav tako brez glutena. Sestava moke brez glutena ne omogoča optimalnega mešanja. Zato je treba med gnetenjem testo ob straneh tolči z upogljivo plastično lopatico. Tekstura kruha brez glutena je gostejša, njegova barva pa je bolj bleda od običajnega kruha. Pri temu programu je na voljo samo teža 1000 g.</p> |

| DODATKI                                                                           | SPOZNAJTE PROGRAME V MENIJU                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>10. Nesoljeni kruh</b>                            | Zmanjšanje vnosa soli omogoča zmanjšati tveganja srčno-žilnih bolezni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   | <b>11. Kruh bogat z omega 3 maščobnimi kislinami</b> | Ta kruh je bogat z omega 3 maščobnimi kislinami zahvaljujoč uravnoteženim in polnovrednim sestavinam. Omega 3 maščobne kisline pripomorejo k dobremu delovanju srca in ožilja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                   | <b>12. Peka kruha</b>                                | <p>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:</p> <p>a) skupaj s programom za vzhajano testo,<br/> b) za pogrevanje ali večjo hrustljivost že pečenega in ohlajenega kruha,<br/> c) za dokončanje peke v primeru daljše prekinitve električnega toka med ciklom peke kruha. Ta program ne omogoča peke posameznih vrst kruha.</p> <p><b>Med uporabo programa 12 pekača za kruh ne smete pustiti brez nadzora. Če želite cikel prekiniti pred koncem peke, program zaustavite tako, da dalj časa pritisnete na tipko .</b></p> |
|                                                                                   | <b>13. Vzhajano testo</b>                            | Program za vzhajano testo ni namenjen peki. Ustreza programu gnetenja in vzhajanja za vse vrste vzhajane testa, npr. testa za pico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | <b>14. Kolač</b>                                     | <p>Program 14 omogoča pripravo slaščic in kolačev s kemičnim kvasom.</p> <p>Za ta program je na voljo samo 1000-gramska teža.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                   | <b>15. Marmelada</b>                                 | Program 15a vtomatsko peče marmelado v pločevinasti posodi za peko. Sadje je treba narezati na večje koščke in odstraniti koščice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                   | <b>16. Testenine</b>                                 | Program 16 je namenjen samo gnetenju. Primeren je za nevzhajano testo, npr. za rezance.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

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

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

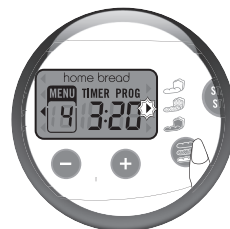


## 6. IZBIRA TEŽE KRUHA

- Teža kruha je privzeto nastavljena na 1500 g. Teža je navedena zgolj informativno.
- Nekateri recepti niso za peko kruha po 750 g.
- **Za podrobnosti si natančno preberite recepte.**
- **Nastavitev teže ni na voljo za programe 3, 9, 12, 13, 14, 15 in 16.**

Za programe od 1 do 2 lahko izberete dve teži:

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



## 7. IZBIRA STOPNJE ZAPEČENOSTI KRUHA

- Stopnja zapečenosti se nastavi privzeto za določen način.
- Nastavitev stopnje zapečenosti ni na voljo za programe 13, 15, 16. Na voljo so tri izbire: ŠIBKA/SREDNJA/MOČNA.
- Za spreminjanje privzete nastavitve pritisnite na tipko dokler se ne prižge kontrolna lučka ob izbrani nastavitvi.



## 8. ZAGON PROGRAMA

- Za zagon izbranega programa pritisnite tipko . Prikaže se čas trajanja programa. Zaporedni koraki si samodejno sledijo drug za drugim.

SL

## 9. UPORABA ODLOŽENEGA ČASA PROGRAMA

**• Aparat lahko nastavite tako, da je kruh spečen takrat, ko želite, do 15 ur vnaprej. Zakasnen vklop ni na voljo za programe 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 .**

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

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

**Primer 1:** ura je 20h, vi pa želite, da je kruh pečen ob 7h zjutraj naslednji dan. Nastavite 11h s pomočjo tipk  in . Pritisnite na tipko . Slišali boste pisk.

Prikaže se PROG in obe časovni lučki utripata. Odštevanje se začne. Prižge se prikaz delovanja.

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

**Primer 2:** V primeru programa 1 štručka je ura 8h, vi pa želite, da je kruh pečen ob 9h. Nastavite 11h s pomočjo tipk  in . Pritisnite na tipko START/STOP. Zaslišali boste pisk.

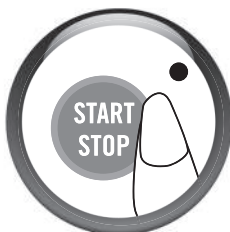
Prikaže se PROG in obe časovni lučki utripata. Odštevanje se začne. Prikaže se prikaz delovanja. Če storite napako ali želite spremeniti uro, dolgo pridržite tipko, da se zasliši pisk. Prikaže se privzeti čas. Ponovite postopek.

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

Za čas pečenja štruc pri drugih programih, pogledjte tabelo s časi pečenja na strani 316. Čas oblikovanja štruc v programih ni vključen v seštevek časa z zakasnenim vklopom.

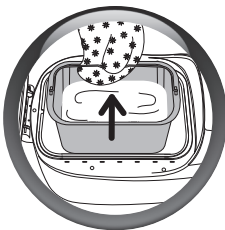
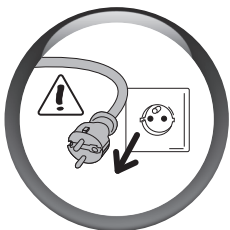
**Nekatere sestavine se hitro pokvarijo. Programa z zakasnenim vklopom ne uporabljajte z recepti, ki vsebujejo: sveže mleko, jajca, jogurte, sir, sveže sadje.**

**Pri zakasnenem vklopu se tihi način vklopi samodejno.**



## 10. ZAUSTAVITEV PROGRAMA

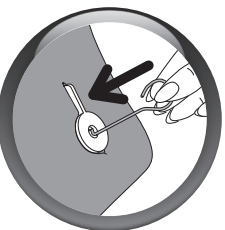
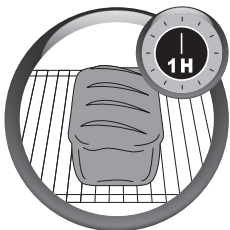
- Ob koncu cikla se program avtomatsko zaustavi; na zaslonu se prikale 0:00 - FIG.12. Aparat oddaja več zvočnih signalov in kontrolna lučka delovanja utripa.
- Če želite ustaviti program v teku ali preklicati časovno določanje programskih stopenj, 5 sekund pritisnite na tipko



## 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.



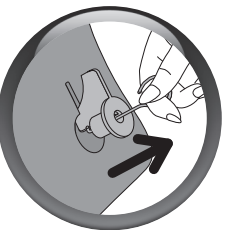
- Kruh vzemite iz pločevinaste posode za peko, ko je še vroč, ter ga za 1 uro postavite na mrežasti podstavek, da se ohladi.

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

- > takoj ko vzamete kruh iz pločevinaste posode za peko, ga še vročega položite poševno ter ga primite z izolacijsko rokavico,
- > kaveljček vstavite v os mesilne kljuke in nežno potisnite, da izvlčete mešalnik,
- > postopek ponovite še z drugo mesilno kljuko,

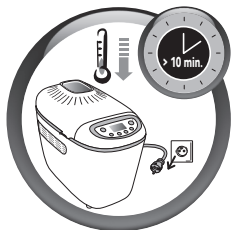
- > kruh postavite pokonci in pustite, da se ohladi na mrežastem podstavku.

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

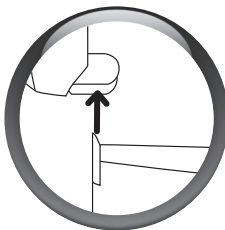
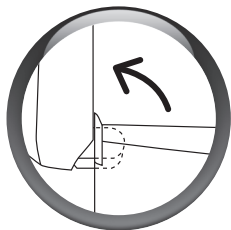


SL

## 4 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



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



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



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

## 5 CIKLI

• Tabela na str. 316-320 opisuje celotni krog delovanja posameznih programov.

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

### Gnetenje:



Med tem ciklom imate, razen za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 in 14, možnost dodajanja sestavin: suhega sadja, oliv, koščov slanine itd. Zvočni signal vam sporoči, kdaj morate posredovati.

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

Da bi v programih 1 in 2 videli, koliko časa je še do oblikovanja baget, dvakrat pritisnite gumb MENU.



Glejte tabelo s časi priprave na straneh 316-320 in vrstico "dodatno". Ta vrstica prikazuje čas, ki bo prikazan na zaslonu vašega aparata, ko se bo zagnal zvočni signal.

Da bi izvedeli točen čas zagona zvočnega signala, čas iz vrstice "dodatno" odštejte od celotnega časa peke.

**Primer:** "dodatno" = 2:51 in "celotni čas" = 3:13, sestavine lahko dodate po 22 minutah.

**Shranjevanje na toplem:** za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 in 14, lahko pustite sestavine v aparatu. Cikel eno-urnega shranjevanja na toplem se po peki kruha avtomatsko sproži. Na prikazovalniku je med enournim shranjevanjem na toplem prikazan čas 0:00. Aparat oddaja zvočni signal v rednih intervalih.

Kontrolna lučka delovanje utripa.

Ob koncu cikla se aparat po oddaji več zvočnih signalov avtomatsko zaustavi.

## 6 SESTAVINE

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

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

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

SL

**Voda:** voda navlaži in aktivira kvas. Navlaži tudi škrob in omogoča nastanek drobtin. Vodo lahko popolnoma ali delno nadomestimo z mlekom ali drugimi tekočinami. Temperatura: glejte odstavek "priprava receptov" (stran 260).

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

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

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

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

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

*Razmerje količina/teža med suhim kvasom in svežim kvasom:*

Suhi kvas (v žličkah)

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

Sveži kvas (v gramih)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

## 7 PRAKTIČNI NASVETI

### 1. PRIPRAVA RECEPTOV

- Vse uporabljene sestavine morajo biti ogrete na sobno temperaturo (razen če ni navedeno drugače) in natančno stehatane.

**Tekoče sestavine izmerite s priloženo merilno čašico. Za merjenje uporabite priloženi dvojni dozirniki, ki ima na eni strani kavno žličko, na drugi pa jedilno žličko. Nepravilni odmerki povzročijo slabe rezultate.**

- Upoštevajte vrstni red priprave.

- |                                                      |                                |
|------------------------------------------------------|--------------------------------|
| > Tekoče sestavine (maslo, olje, jajca, voda, mleko) | > 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 stehatati s pomočjo kuhinjske tehtnice. Uporabite aktivni suhi kvas za peko v zavojčku. Razen če ni v receptih navedeno drugače, ne uporabljajte kemičnega kvasa. Ko je zavojček kvasa enkrat odprt, ga morate porabiti v 48 urah.

- Da preprečite nepravilno vzhajanje kvasa pripravljene zmesi, vam priporočamo, da vse sestavine dodate v pločevinasto posodo za peko takoj na začetku in med uporabo ne odpirate pokrova (razen če ni navedeno drugače). Natančno upoštevajte vrsti red sestavin in količine, navedene v receptih.

Najprej tekoče in nato trdne sestavine. **Kvas ne sme priti v stik s tekočimi sestavinami, soljo in sladkorjem.**

- **Priprava kruha je zelo odvisna od temperaturnih razmer in vlažnosti.** V primeru močne vročine je priporočljivo uporabiti bolj sveže tekoče sestavine kot običajno. Prav tako lahko v primeru nizke temperature po potrebi vodo ali mleko omlačite (ne da bi presegli 35 °C). Za optimalni rezultat priporočamo, da spoštujete temperaturo 60°C (temperatura vode + temperatura moke + sobna temperatura). Primer: če je sobna temperatura vaše hiše 19°C, mora biti temperatura moke 19°C in temperatura vode 22°C ( $19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$ ).

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

> če je moke preveč, dolijte malo več vode,

> sicer morate dodati malo moke.

Sestavine morate dodajati v zelo majhnih količinah (največ 1 jedilno žlico naenkrat) ter počakati, ali je testo boljše, sicer morate postopek ponoviti.

- **Pogosta zmotja 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 odtis prstov morajo počasi izginiti.

- Testa med oblikovanjem ne smete predolgo gnesti, ker s tem tvegate, da ne boste dosegli prikačovanega rezultata po peki.

### 2. UPORABA PEKAČA ZA KRUH

- **V primeru prekinitve električnega toka:** če je med potekom cikla program prekinjen zaradi prekinitve električnega toka ali nepravilnega delovanja, se v pekaču aktivira 7-minutna varnostna zaščita, med katero se programiranje shrani. Cikel se bo ponovno začel tam, kjer je bil zaustavljen. Po izteku tega časa je programiranje izgubljeno.

- **Če združite dva programa za peko klasičnega kruha,** počakajte 1 uro, preden zaženete drugo pripravljeno zmes. V nasprotnem primeru se na zaslonu prikaže koda napake E01. (razen za programa 1 in 12).

- Pri programu štruca morate po gnetenju in vzhajanju testo porabiti v eni uri po zvočnih signalih. Potem se aparat ponastavi in program štruca ni več na voljo.

## 8 PRIPRAVA IN PEKA ŠTRUC

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

### 1. Kako zamesiti in vzhajati testo

Vključite aparat za peko kruha.



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



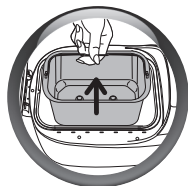
#### Opombe:

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

Po fazi gnetenja in vzhajanja morate testo uporabiti v času, ki sledi zvočnim signalom. Po izteku tega časa se aparat ponovno inicializira in program je izgubljen. V tem primeru vam svetujemo, da uporabite program 3, ki je namenjen peki baget.

### 2. Primer priprave in peke štruc

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



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

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

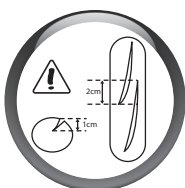
**Dolžina štruce mora ustrezati dolžini pladnja s premazom proti prijemanju (približno 18 cm).**

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



- Po oblikovanju štruce položite na pladenj.

**Spojitev obeh štruc mora biti spodaj.**



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

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

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

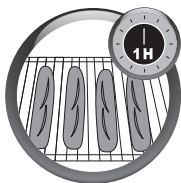
**• Po koncu peke imate na voljo dve možnosti:**

**v primeru peke 4 štruc**

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

**v primeru peke 8 štruc (2x4)**

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



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

SL



## OSNOVNI KRUH (PROGRAM 4)

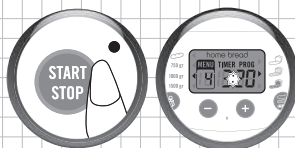
jž > jušna žlica  
čž > čajna žlica

- Zapečenost > Srednje
- Celotna teža > 1000 g

### Sestavine

Olje > 2 jž  
Voda > 325 ml  
Sol > 2 čž  
Sladkor > 2 jž  
Mleko v prahu > 2,5 jž  
Moka T55 > 600 g  
Kvas v prahu > 1,5 čž

- 1 Za začetek priprave glejte korake od 1 do 7 v odstavku "uporaba".
- 2 Nato zaženite program OSNOVNI KRUH, pritisnite na tipko . Prižge se lučka za delovanje. Obe lučki utripata. Cikel se začne.



- 3 Po koncu cikla glejte korak 11.

**POMEMBNO:** Na isti način lahko pripravite druge recepte za običajne hlebce: Francoski kruh, Polnozrnat kruh, Sladki kruh, Hitri kruh, Kruh brez glutena, Kruh brez soli, za kar izberite primeren program na meniju s tipkami.



## ŠTRUCA (PROGRAM 1)

Za pripravo 4 štruc po približno 100 g

jž > jušna žlica  
čž > čajna žlica

- Zapečenost > Srednje

### Sestavine

Voda > 170 ml  
Sol > 1 čž  
Moka T55 > 280 g  
Kvas v prahu > 1 čž

Za pripravo tega recepta glejte odstavek 9 "Priprava in peka štruc".



Če želite, da so vaše štruce mehkejše, sestavinam dodajte 1 jž olja. Če želite, da imajo vaši 4 hlebci več barve, sestavinam dodajte 2 čž sladkorja.

## 9 NASVETI ZA BOLJŠE REZULTATE

### 1. ZA HLEBCE

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

## 2. ZA ŠTRUCE

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

| Niste dosegli pričakovanega rezultata? S pomočjo te tabele boste svoje recepte izboljšali. | MOŽEN VZROK                                                  | REŠITEV                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hlebčki niso dovolj vzhajali.                                                              | Pozabili ste dodati kvas / niste dodali dovolj kvasa.        | Sledite navodilom v receptu.                                                                                           |
|                                                                                            | Rok kvasa je najbrž potekel.                                 | Preverite čas priporočljive uporabe.                                                                                   |
|                                                                                            | V testu ni bilo dovolj vode.                                 | Preverite recept ali dodajte vodo, če je moka preveč vpojna.                                                           |
|                                                                                            | Hlebčki so bili med vzhajanjem preveč zmečkani in stisnjeni. | Med vzhajanjem zelo malo oblikujte testo.                                                                              |
|                                                                                            | Testo je preveč zgneteno.                                    |                                                                                                                        |
| Hlebčki so preveč vzhajali.                                                                | Preveč kvasa.                                                | Dodajte manj kvasa.                                                                                                    |
|                                                                                            | Preveliko vzhajanje.                                         | Hlebčke nežno sploščite, ko jih položite na pladenj.                                                                   |
| Zareze v testu niso odprte.                                                                | Testo je lepljivo: v testo ste dali preveč vode.             | Ponovno začnite s korakom vzhajanja hlebčkov z rahlim pomokanjem rok, vendar ne pomokajte testa niti delovne površine. |
|                                                                                            | Rezilo ni dovolj nabrušeno.                                  | Uporabite priloženo rezilo ali majhen nazobčan nož, ki dobro reže.                                                     |
|                                                                                            | Vaše zarezne so premalo globoke.                             | Zarežite s hitrim gibom, brez oklevanja.                                                                               |
| Zarez 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.                                                         | Zarezne v kosih testa niso dovolj globoke.                   | Za primerno obliko zarez pogledajte stran 262.                                                                         |

## 10 VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH TEŽAV

| TEŽAVE                                                                                                                                           | REŠITVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mesilni kljuki sta zagozdeni v pločevinasti posodi za peko.                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <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 256).</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 zakasnen 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 vzhajal ali pa se ni nič zgodilo.                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Po programiranju 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> |

## 11 GARANCIJA

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

## 12 OKOLJSKI UKREPI

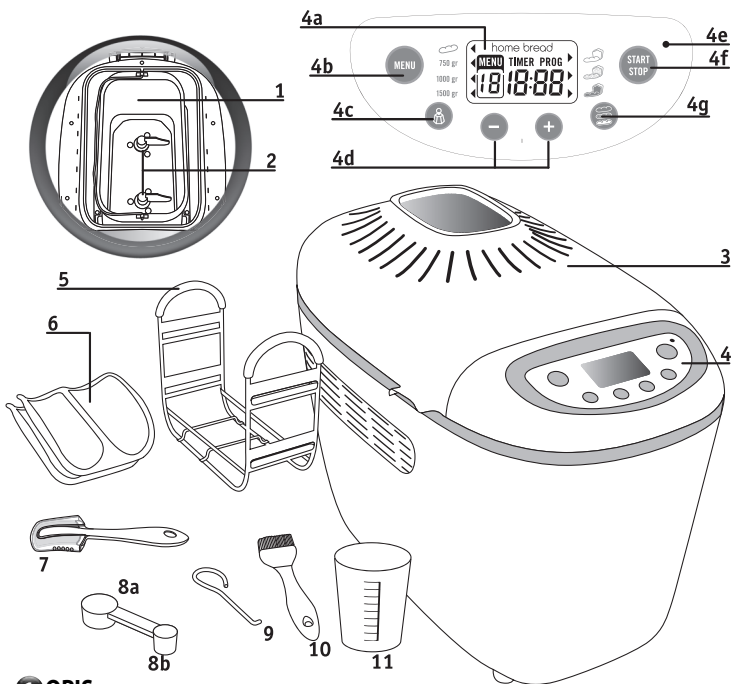
- V skladu z veljavnimi predpisi je treba vsak aparat po koncu njegove življenjske dobe vrniti popolnoma neuporabljiv: preden aparat zavržete, izklopite in odrežite kabel.

 **BOSANSKI**

strana

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| 1 OPIS                         | 269 |
| 2 SIGURNOSNE UPUTE             | 270 |
| 3 PRIJE PRVE UPOTREBE          | 274 |
| 4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE        | 281 |
| 5 CIKLUSI                      | 282 |
| 6 SASTOJCI                     | 282 |
| 7 PRAKTIČNI SAVJETI            | 284 |
| 8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA | 285 |
| 9 VODIČ ZA EFIKASNIJE PEČENJE  | 288 |
| 10 PROBLEMI I MOGUĆA RJEŠENJA  | 291 |
| 11 GARANCIJA                   | 291 |
| 12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE     | 291 |
| 13 TABELA CIKLUSA              | 316 |

 BS



## 1 OPIS

1. Posuda za hljeb
2. Lopatice za miješenje
3. Poklopac s prozorčićem
4. Kontrolna ploča
  - a. Displej
    - a1. Pokazivač oblikovanja bageta
    - a2. Opcije menija
    - a3. Stepen zapečenosti
    - a4. Odloženo programiranje
    - a5. Prikaz vremena pečenja
  - b. Izbor programa
  - c. Odabir težine
  - d. Tipka za podešavanje odgođenog starta i vremena potrebnog za programe 12
  - e. Indikacijska lampica - svijetli kad je aparat uključen
  - f. Tipka uključujući/isključujući
  - g. Odabir stepena zapečenosti

5. Nosač za pečenje bageta
6. Dvije posude za bagete sa neprijanjajućom oblogom

### Pribor:

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



## **② SIGURNOSNE UPUTE**

### **VAŽNA UPOZORENJA**

- Ovaj aparat nije namijenjen za korištenje uz vanjski tajmer ili uz daljinski upravljač.

- Ovaj aparat namijenjen je samo za upotrebu u kućanstvu.

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

- U kancelarijskim kuhinjama, kuhinjama prodavnica i drugim radnim okruženjima,
- Na farmama,
- Od strane gostiju hotela, motela i sličnih objekata,
- U prenoćištima i sl.

- Aparat nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, osoba bez iskustva ili znanja, osim ako se ne koristi pod nadzorom

BS

osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Aparat koristite na stabilnoj radnoj površini, daleko od prskanja vode.

- Svaki zahvat, osim uobičajenog čišćenja i održavanja na aparatu, mora obaviti ovlašteni servis.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene ili osobe bez iskustva ili znanja, ukoliko su pod nadzorom ili prethodnim instrukcijama u vezi s upotrebom ovog aparata. Djeca se ni u kom slučaju ne smiju igrati ovim aparatom. Ako čišćenje i održavanje aparata ponekad i povjerite djetetu, ono mora biti starije od 8 godina i pod nadzorom odraslih.
- Aparat i kabal uvijek držite izvan domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Vaš aparat je namijenjen upotrebi u domaćinstvu, u zatvorenom prostoru i

na nadmorskoj visini manjoj od 4000 m.

- Oprez: rizik od ozljede zbog nepravilne upotrebe aparata.
- Oprez: površina grijaćeg elementa nakon upotrebe podložna je preostaloj toplini.
- Aparat se ne smije uranjati u vodu.
- Strogo se pridržavajte uputa o količini sastojaka.

### **U posudi za hljeb:**

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

### **U kalupima za bagete:**

- Nemojte pripremati preko 450 g tijesta odjednom.
- Nemojte koristiti više od 280 g brašna i 6 g kvasca po seriji kuhanja.
- Krpom ili vlažnom spužvom očistite dijelove koji dolaze u dodir s hranom.

BS

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



#### ■ Pomožimo zaštititi okoline!

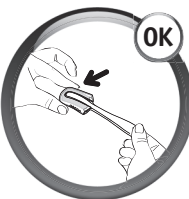
- ① Vaš aparat posjeduje mnogo materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrijebiti.
- ➡ Odnesite ga na za to predviđeno mjesto.

### 3 PRIJE PRVE UPOTREBE



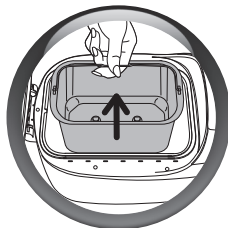
#### 1. RASPAKIVANJE

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



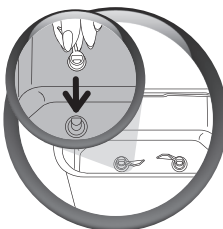
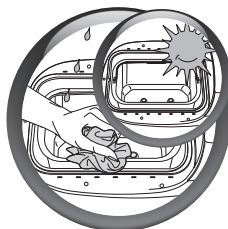
#### Avertissement

- Attention la grigne est très coupante. La manipuler avec précaution.



#### 2. PRIJE UPOTREBE VAŠEG APARATA

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



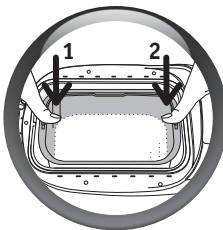
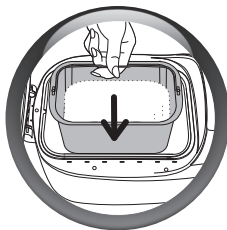
#### 3. ČIŠĆENJE POSUDE

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



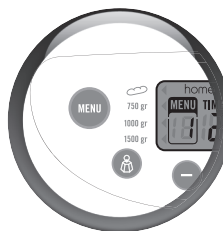
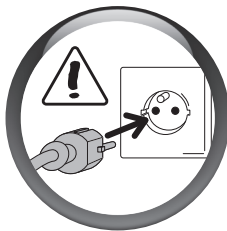
Tijesto se bolje mijesi ako su lopatice za miješanje postavljene jedna nasuprot drugoj.

BS



#### 4. ZAPOČNITE SA UPOTREBOM

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



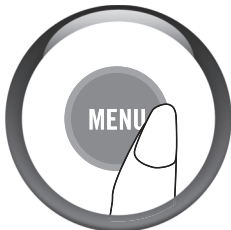
- Odmotajte kabal i uključite ga u električnu utičnicu s uzemljenjem.
- Nakon zvučnog signala, program 1 i srednji stepen zapečenosti pokazu se prema prethodno definiranim postavkama.



Kako biste se upoznali sa radom vašeg aparata, savjetujemo vam da najprije isprobate recept za **OSNOVNI HLJEB**. Vidi « PROGRAM OSNOVNI HLJEB » strana 287.

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

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



- Pritisnite tipku "MENU" koja Vam omogućava odabir određenog broja različitih programa. Svaki put kada pritisnete tipku "MENU" broj programa na ekranu se mijenja od 1 do 16.
- Vrijeme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na displeju.

| PRIBOR                                                                            | ISPROBAJTE PROGRAME PRIKAZANE NA MENIJU |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Baguette</b>                      | <p>Program Baguette omogućuje da pečete željene bagete. Program se odvija u 2 koraka.<br/>           1.korak &gt; Miješenje i podizanje tijesta<br/>           2.korak &gt; pečenje<br/> <b>Ciklus kuvanja nastupa nakon pripremanja bageta</b> (kao pomoć za pripremanje bageta, potražite smjernice za pomoć pri pečenju vašim pekačem).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                   | <b>2. Slatki bageti</b>                 | <p>Za slatka peciva: bečko pecivo, mliječno pecivo, brioche itd...</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | <b>3. Pečeni bageti</b>                 | <p>Program 3 omogućuje da pečete unaprijed pripremljena tijesta za bagete. Ne ostavljajte pekač bez nadzora kada primjenjujete program 3. Da bi zaustavili ciklus prije završetka, ručno prekinite program držanjem tastera .</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>4. Osnovni bijeli hljeb</b>          | <p>Program 4 se koristi za pripremu raznih vrsta peciva i hljeba od bijelog (pšeničnog) brašna.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                   | <b>5. Francuski hljeb</b>               | <p>Program 5 odgovara receptu za tradicionalni francuski, hrskavi, bijeli hljeb.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | <b>6. Integralni hljeb</b>              | <p>Odaberite program 6 kada koristite brašno za hljeb od integralnih žitarica.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                   | <b>7. Slatki hljeb</b>                  | <p>Program 7 je prilagođen receptima koji sadrže više masnoća i šećera. Ukoliko već koristite pripremljena tijesta za brioše ili mliječni hljeb, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g tijesta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | <b>8. Super brzi bijeli hljeb</b>       | <p>Program 8 je posebno prilagođen za pripremu prema receptima za brzi hljeb, koji ćete naći u knjižici recepta uz aparat. Za taj recept, voda treba da bude maksimalne temperature 35°C.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   | <b>9. Hljeb bez glutena</b>             | <p>Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob...). Posudu za hljeb treba temeljno čistiti da bi se izbjegao rizik da dođe u dodir sa drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uvjerite se da i kvasac koji koristite takode ne sadrži gluten. Sastav brašna bez glutena ne daje idealno tijesto. Tijesto se lijepi za ivice posude i mora se skidati pomoću mekane plastične lopatice. Hljeb bez glutena biće gušći i svijetliji nego običan hljeb. Za ovaj program možete da izaberete samo težinu 1000 g.</p> |

| PRIBOR                                                                            | ISPROBAJTE PROGRAME PRIKAZANE NA MENIJU |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 12. Hljev bez soli                      | Smanjenim unosom soli smanjuje se opasnost od bolesti srca i krvnih sudova.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                   | 11. Hljev bogat sa Omega 3              | Ovaj hljev je bogat Omega 3 masnim kiselinama sa smjesom koja je izbalansirana i potpuno hranjiva. Omega 3 masne kiseline doprinose funkciji kardio-vaskularnog sistema.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                   | 12. Pečenje hljeba                      | <p>Program za pečenje podrazumijeva samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, sa podešavanjima u intervalima od deset minuta, za tri stepena zapečenosti: svijetlu, srednju i tamnu koricu. Može se upotrebljavati :</p> <p>a) zajedno s programom za dizana tijesta,</p> <p>b) za podgrijavanje već pečenog i ohlađenog hljeba ili da biste njegovu koricu učinili hrskavijom,</p> <p>c) za završetak pečenja u slučaju dužeg nestanka struje za vrijeme jednog ciklusa pečenja hljeba. Ovaj program ne podrazumijeva pečenje pojedinačnih hljebova. <b>Pekač hljeba ne smete ostaviti bez nadzora prilikom korištenja programa 12.</b></p> <p><b>Za prekidanje ciklusa prije kraja, ručno zaustavite program dužim pritiskom na tipku .</b></p> |
|                                                                                   | 13. Tijesto za hljev                    | Program za tijesta ne predviđa pečenje. Odgovara programu za miješenje i narastanje bilo kojeg tijesta. Npr.: tijesto za pizzu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                   | 14. Tjestenina                          | Program 14 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za pripremu raznih tjestenina, rezanaca...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   | 15. Kolač                               | Program 15 omogućava pripremu poslastica i kolača sa praškom za pecivo. Za taj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                   | 16. Tjestenina                          | Program 16 predviđen je samo za miješenje. Namijenjen je za pripremu raznih tjestenina, rezanaca...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

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

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

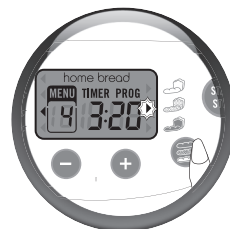


## 6. ODABERITE TEŽINU HLJIBA

- Težina hljeba podešena je na standardnih 1.500 g. Navedena težina je indikativna.
- Neki recepti ne omogućuju pečenje hljeba težine 750 g.
- **Za preciznije podatke, pogledajte detalje recepata.**
- **Nema mogućnosti postavljanja težine za programe 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16.**

Za programe od 1 do 2 možete odabrati dvije težine:

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



## 7. STEPEN ZAPEČENOSTI HLJIBA

- Na početku, zapečenost je na srednjem stepenu..
- Nema mogućnosti podešavanja stepena zapečenosti u programima 13, 15, 16. Postoji mogućnost izbora tri stepena zapečenosti: SVIJETLO/SREDNJE/TAMNO.
- Pritisnite tipku , da biste postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se signalno svjetlo prema odabranoj težini.



## 8. AKTIVIRAJTE PROGRAM

- Za pokretanje željenog programa, pritisnite taster . Program se pokreće. Prikazano je trajanje programa. Koraci se izvršavaju jedan nakon drugog automatski.

**BS**

## 9. UPOTRIJEBITE PROGRAM SA ODGOĐENIM STARTOM

**• Aparat možete programirati na način da vaš hljeb bude gotov u vrijeme koje sami odaberete, do 15 sati unaprijed.**

**Odgođeni start ne može se upotrebljavati za programe 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

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

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

**Primjer 1 :** 20 h je sati i željeli biste da vaš hljeb bude gotov u 7 h sljedeće jutro .

Programirajte 11 h pomoću tipki  i  . Pritisnite tipku  . Oglasit će se zvučni signal.

Na displeju se prikazuje PROG i trepere 2 svjetla  indikatori vremena pečenja. Počinje odbrojavanje unazad. Pali se signalno svjetlo koje označava da aparat radi.

Ukoliko pogriješite ili želite izmijeniti postavljanje vremena, držite pritisnutu tipku  sve dok se ne začuje zvučni signal. Na displeju se prikazuje vrijeme koje odgovara prethodno definiranoj postavci. Ponovite postupak.

**Primjer 2 :** Program 1 bagete pecivo, 8 je sati i želite da vaše bagete pecivo bude gotovo u

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

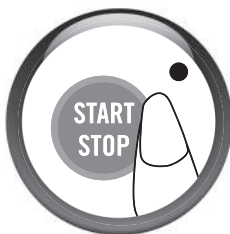
**PAŽNJA :** bagete pecivo trebate oblikovati 47 minuta prije pečenja (to jest u 18:13h) ili, u slučaju 2 uzastopna pečenja, 2X47 minuta prije kraja programa (to jest u 17:26h).

Vrijeme pečenja drugih programa za hljeb provjerite u tabeli trajanja pečenja na str. 316.

Vrijeme oblikovanja za programe za hljeb nije uključeno u vrijeme odgođenog starta.

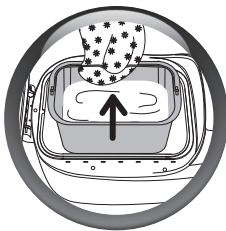
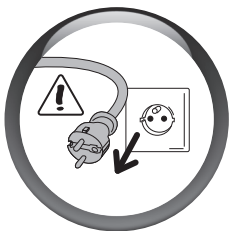
**Određeni sastojci su kvarljivi. Ne koristite program s odgođenim startom sa receptima koji sadržavaju: svježe mlijeko, jaja, jogurte, sir, svježe voće.**

**Pri podešenom odgođenom startu, tihi način automatski se aktivira.**



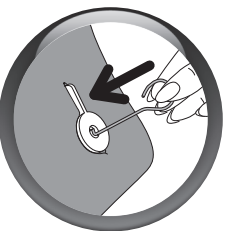
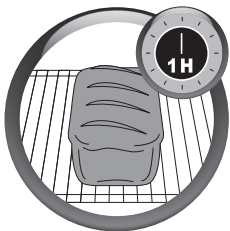
## 10. ZAUSTAVITE PROGRAM

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



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

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



- Izvadite još uvijek vruć hljeb iz posude i ostavite ga 1h na rešetki da se ohladi.
- Može se dogoditi da lopatice za miješanje ostanu zaglavljene u hljebu prilikom vađenja iz posude. U tom slučaju, koristite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica, na slijedeći način:

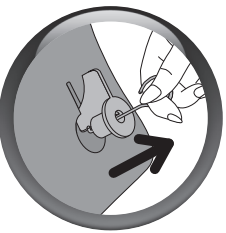
> kad je hljeb izvađen iz posude, položite ga još toplog na stranu i pridržavajte ga rukom na koju ste stavili kuhinjsku rukavicu,

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

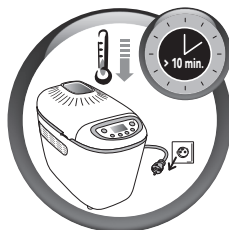
> ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za miješenje,

> podignite iznova hljeb i ostavite ga da se hladi na rešetki.

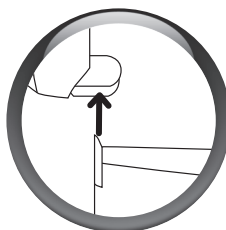
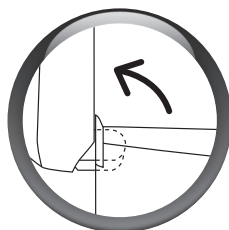
- Da bi se očuvala neprijanjajuća obloga posude, ne koristite metalne predmete za vađenje hljeba iz posude.



## 4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



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



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



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

## 5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA HLJEBA

Tabela na stranicama 316-320 opisuje različite programe pečenja.

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

### Miješenje:



Tokom ovog ciklusa, osim u programima 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, imate mogućnost da dodate sastojke: suho voće, masline, kockice šunke, itd... Zvučni signal daje vam do znanje kada trebate nešto napraviti.

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

Kod programa 1 i 2 dvaput pritisnite dugme MENU da bi saznali preostalo vrijeme prije stavljanja bageta u kalup.



Pogledajte tablicu sa vremenima pripremanja (strane 316 - 320) i dodatnu kolonu. Ta kolona pokazuje vrijeme koje će se prikazati na displeju aparata kada se oglasi zvučni signal.

Da biste znali tačno nakon koliko vremena će se oglasiti zvučni signal, dovoljno je da oduzmete vrijeme "dodatne" kolone od ukupnog trajanja kuvanja.

Pr.: "dodatno" = 2:51, a "ukupno vrijeme" = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 min.

**Rast tijesta:** za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, možete ostaviti aparat bez nadzora. Nakon pečenja, automatski se aktivira ciklus održavanja toplote i traje jedan sat. Na displeju je prikazano 0:00 za vrijeme jednosatnog držanja na toplom. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima.

Treperi signalno svijetlo koje pokazuje da aparat radi.

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

## 6 SASTOJCI

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

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

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

BS

**Voda :** voda rehidrira i aktivira kvasac. Također se veže na škrob u brašnu i omogućava nastanak mekog dijela hljeba. Vodu možemo djelimično ili u potpunosti zamijeniti sa mlijekom ili drugim tečnostima. Temperatura: vidi dio u dijelu « priprema receptata » (strana 284).

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

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

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

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

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

*Vrijednost količine/težine između suhog kvasca i svježeg kvasca:*

Suhi kvasac (u malim mjernim žlicama) 1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Svježi kvasac (u g) 9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

## 7 PRAKTIČNI SAVJETI

### 1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

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

### 2. UPOTREBA PEKAČA ZA HLJEB

- U slučaju nestanka struje: tokom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a aparat ima zaštitu koja traje sedam minuta i tokom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen tamo gdje je zaustavljen. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja bit će izbrisana.
- **Ukoliko planirate da pripremate dva hljeba zaredom,** pričekajte 1 sat prije nego počnete drugu pripremu. U suprotnom će biti prikazan slijedeći kod greške: E01. (osim za programe 1 i 12).
- Za program pečenja bageta nakon koraka miješenja i podizanja tijesta, trebate upotrijebiti tijesto u vrijeme koje signalizira aparat. Nakon toga mašina će se ponovno pokrenuti i program bageta će se izgubiti.

## 8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA

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

### 1. Na koji način ćete miješati i razviti vaše tijesto

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



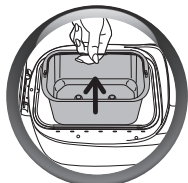
#### Napomene :

- Tokom etape miješanja normalno je da neki dijelovi nisu dobro izmiješani.
- Kad je priprema tijesta završena, aparat se stavlja u stanje pripravnosti. Više zvučnih signala napominje vas da je miješanje i dizanje tijesta završeno i signalno svjetlo rada aparata treperi. Lampica za oblikovanje bageta počinje svijetliti.

Nakon faze miješanja i rasta tijesta, treba da upotrijebite tijesto u roku od 1 sata nakon što su se čuli zvučni signali. Poslije tog vremena, aparat se ponovo vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju preporučujemo da koristite program 3, predviđen za pečenje bageta.

### 2. Primjer pripreme i pečenja bagete peciva

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

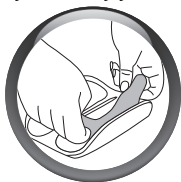


- Izvadite posudu iz aparata.
- Pospite malo brašna po vašoj radnoj površini.
- Izvadite tijesto iz posude i stavite ga na vašu radnu površinu.
- Tijesto oblikujte u kuglu i narežite u 4 komada.
- Dobit ćete 4 komada jednake težine, koje oblikujete u bagete peciva.

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

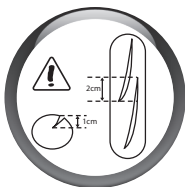
Dužina 1 bagete peciva treba odgovarati dužini neprijanjajućeg kalupa (približno 18 cm).

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



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

**Spoj tijesta mora ostati s donje strane.**



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

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

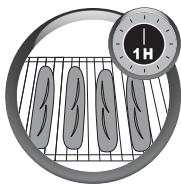
- Pomoću kuhinjske četkice, koja je priložena uz pekač navlažite gornju stranu peciva, vodeći računa da se voda ne nakupi u neprijanjajućim kalupima.
- Postavite vaša 2 neprijanjajuća kalupa sa bagete pecivom na priloženo postolje za pečenje bagete peciva.
- Namjestite postolje za pečenje u pekač hljeba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

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

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

**prilikom pečenja 8 bagete peciva (2x4)**

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



BS



## OBIČNI HLJEB (PROGRAM 4)

cc > mala žličica  
cs > velika žlica

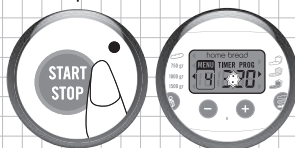
- Zapečenost > srednja
- Jedinica težine > 1000 g

### Sastojci

Ulje > 2 cs  
Voda > 325 ml  
So > 2 cc  
Šećer > 2 cs  
Mlijeko u prahu > 2,5 cs  
Brašno T55 > 600 g  
Suvi kvasac > 1,5 cc

**1** Za početak primjene recepta, pogledajte korake 1 do 7 u odjeljku "primjena".

**2** Potom pokrenite program OBIČNI HLJEB, stisnite taster . Svjetli radni pokazivač. Dvije tačke za minute trepere. Ciklus se pokreće.



**3** Na završetku ciklusa pogledajte korak 11.

**VAŽNO:** Na isti način možete pripremati i ostale tradicionalne hljebove:  
francuski hljeb, integralni hljeb, slatki hljeb, brzi hljeb, hljeb bez glutena, hljeb bez soli, za ove hljebove trebate izabrati odgovarajući program pomoću dugmeta menija.



## BAGETI (PROGRAM 1)

Za pripremanje 4 bageta od otpr. 100 g

cc > mala žličica  
cs > velika žlica

- Zapečenost > srednja

### Sastojci

Voda > 170 ml  
So > 1 cc  
Brašno T55 > 280 g  
Suvi kvasac > 1 cc

Za primjenu ovog recepta pogledajte odlomak 9 "Pripremanje i pečenje bageta".



Za mekše bagete, dodajte 1 cs ulja u smjesu. Želite li pojačati boju 4 hljeba, dodajte sastojcima 2 cc šećera.

## 9 VODIČ ZA POBOLJŠANJE REZULTATA

### 1. ZA HLJEBOVE

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

## 2. ZA BAGETE

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

| Ne postižete željeni rezultat?<br>Tabela će Vam pomoći da se lakše snadete. | MOGUĆI UZROK                                                              | RJEŠENJE                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Peciva nisu dovoljno narasla.                                               | Zaboravili ste dodati kvasac / niste dodali dovoljno kvasca.              | Pridržavajte se uputstava u receptu.                                                                                 |
|                                                                             | Možda je kvasac bio star.                                                 | Provjerite njegov rok trajanja.                                                                                      |
|                                                                             | Dodali ste premalo vode.                                                  | Provjerite recept ili dodajte vodu ako je brašno previše upija.                                                      |
|                                                                             | Peciva ste tokom oblikovanja previše gnječili i stiskali.                 | Tokom oblikovanja što manje mijesite tijesto.                                                                        |
|                                                                             | Tijesto je previše izrađeno.                                              |                                                                                                                      |
| Peciva su previše narasla.                                                  | Previše kvasca.                                                           | Stavite manje kvasca.                                                                                                |
|                                                                             | Tijesto je previše naraslo.                                               | Blago spljoštite peciva prilikom postavljanja u kalupe.                                                              |
| Zarezi u tijestu nisu široki.                                               | Tijesto je ljepljivo : dodali ste previše vode.                           | Ponovo oblikujte peciva tako da pospete brašno po vašim rukama, ali ako je moguće ne i po tijestu i radnoj površini. |
|                                                                             | Oštrica nije dovoljno naoštrena.                                          | Upotrijebite priloženi nož ili, ukoliko ga nema, jako oštar nož sa mikro zubcima.                                    |
|                                                                             | Vaši zarezi nisu duboki.                                                  | Tijesto zarežite jednim jačim pokretom.                                                                              |
| Zarezi se tokom pečenja zatvore ili se ne otvore.                           | Tijesto je previše ljepljivo : dodali ste previše vode prilikom pripreme. | Provjerite recept i dodajte brašno ako tijesto ne upija dovoljno vode.                                               |
|                                                                             | Površina tijesta nije bila dovoljno zategnuta tokom oblikovanja.          | Ponovo oblikujte zatežući tijesto u trenutku kada ga namotavate oko palca.                                           |
| Tijesto tokom pečenja puca sa strana.                                       | Dubina zarez na tijestu nije dovoljna.                                    | Vidi stranu 286 za idealan oblik zarez.                                                                              |

## 10 PROBLEMI I MOGUĆA RJEŠENJA

| PROBLEMI                                                                                                                                               | RJEŠENJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lopaticice za miješanje ostaju zaglavljene u posudi za hljeb.                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ostavite da se navlaže prije nego ih izvadite.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                 |
| Lopaticice za miješanje ostaju zaglavljene u hljebu.                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Upotrebite pribor, odnosno kuku za vađenje lopatica za miješenje, da biste hljeb izvadili iz posude (strana 280).</li> </ul>                                                                                                                                              |
| Nakon pritiska na tipku  , ništa se ne događa.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aparat je prevruć. Sačekajte 1 sat između 2 ciklusa (greška E01).</li> <li>Programiran je odgođeni start.</li> </ul>                                                                                                                                                      |
| Nakon pritiska na tipku  , motor se okreće, ali tijesto se ne mijesi. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Posuda za hljeb nije pravilno postavljena.</li> <li>Nema lopatica za miješenje ili su loše postavljene.</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| Nakon odgođenog starta, hljeb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zaboravili ste da pritisnete tipku  nakon programiranja odloženog starta.</li> <li>Kvasac je došao u dodir sa soli i/ili vodom.</li> <li>Nema lopatica za miješenje.</li> </ul>          |
| Miris izgorjenog hljeba.                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dio sastojaka je pao pored posude za hljeb: ostavite da se aparat ohladi i očistite unutrašnjost aparata vlažnom spužvom bez sredstva za čišćenje.</li> <li>Tijesto se prelijeva: prevelika količina sastojaka, posebno tečnih. Poštujte količine iz recepata.</li> </ul> |

## 11 GARANCIJA

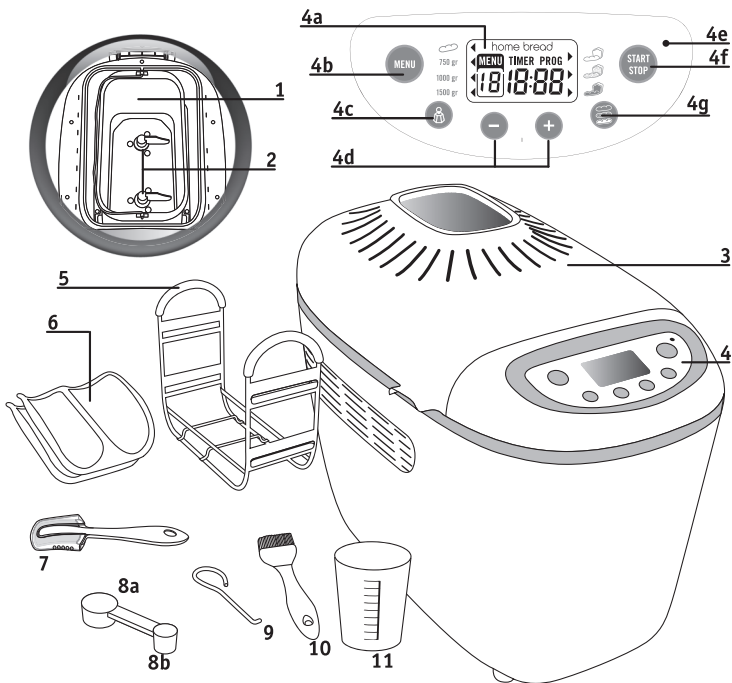
- Aparat je namijenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. U slučaju profesionalne, neprimjerene ili upotrebe koja nije u skladu sa uputstvima, proizvođač se oslobađa odgovornosti i garancija neće važiti.
- Pročitajte pažljivo uputstva prije prve upotrebe aparata: upotreba koja nije u skladu sa uputstvima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

## 12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

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

## **TÜRKÇE**

|                                  | sayfa |
|----------------------------------|-------|
| 1 AÇIKLAMA                       | 293   |
| 2 GÜVENLİK YÖNERGELERİ           | 294   |
| 3 İLK ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE         | 298   |
| 4 TEMİZLİK VE BAKIM              | 305   |
| 5 İŞLEMLER                       | 306   |
| 6 MALZEMELER                     | 306   |
| 7 PRATİK İPUÇLARI                | 308   |
| 8 BAGET HAZIRLAMA VE PİŞİRME     | 309   |
| 9 DAHA İYİ SONUÇLAR İÇİN         | 312   |
| 10 TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU | 315   |
| 11 GARANTİ                       | 315   |
| 12 ÇEVRE                         | 315   |
| 13 ÇEVİRİMLER MASA               | 316   |



## 1 AÇIKLAMA

1. Ekmek haznesi
2. Yoğurma kanatları
3. Havalandırılmalı kapak
4. Kumanda paneli
  - a. Ekran
    - a1. Baget şekillendirme göstergesi
    - a2. Menü seçimi
    - a3. Ağırlık göstergesi
    - a4. Kabuk rengi
    - a5. Gecikmeli başlatma
    - a6. Zamanlayıcı ekranı
  - b. Program seçimi
  - c. Ağırlık seçimi
  - d. Gecikmeli başlatma ve program 12 için zaman ayarlama
  - e. İşletim göstergesi ışığı
  - f. On/off düğmesi
  - g. Kabuk rengi seçimi

5. Baget pişirme desteği
6. 2 yapışmaz baget pişirme tepsisi

### Aksesuarlar:

7. Ekmeğin üzerine çizik atma cihazı
8. a. Çorba kaşığı ölçüsü = çoka  
b. Çay kaşığı ölçüsü = çka
9. Yoğurma kanatlarını kaldırmak için
10. Çengel
11. Fırça



## ② GÜVENLİK TALİMATLARI

### ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile çalıştırılmamalıdır.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımına uygundur. Aşağıdaki alanlarda kullanılması durumunda garanti geçersizdir:
  - mağazalarda, iş yerlerinde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlara ayrılmış mutfaklarda;
  - çiftlik evlerinde;
  - otellerde, pansiyonlarda ve diğer konaklama yerlerinde müşteriler tarafından;
  - konaklama ve kahvaltı sunan yerlerde.
- Bu cihaz bedensel, duyuşal veya zihinsel engeli olan kişiler (ve çocuklar) ya da daha önce cihazı kullanmamış kişiler tarafından kullanıma uygun değildir. Kişinin güvenliğinden sorumlu bir yetişkinin gözetimi altında veya cihazın kullanımına ilişkin talimatlar sağlandıktan sonra kullanılabilir. Cihazla

TR

oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.

- Güç kaynağı kordonu hasar görürse, tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis görevlisi veya bu niteliğe sahip kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazın güvenli şekilde kullanımı ve ihtiva ettiği riskler konusunda gerekli bilgilendirme ve gözetim sağlandığı takdirde bu cihaz ; 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engeli bulunan kişiler ya da deneyimsiz veya bilgisi kısıtlı kişiler tarafından kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. 8 yaşından küçük çocuklar, sorumlu bir yetişkinin sürekli gözetimi altında değillerse bu cihazı kullanmamalıdır. 8 yaşından büyük ve gözetim altında bulundurulmadıkları sürece temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Cihazı ve kordonunu 8 yaş altı çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

- Cihazınız sadece 4000m'nin altındaki yüksekliklerde ev içinde şahsi kullanım için tasarlanmıştır.
- Dikkat: Cihazın yanlış kullanımı yaralanma riski yaratır.
- Dikkat: Isıtma elemanlarının yüzeyleri, kullanım sonrasında da artık ısı barındırabilir.
- Cihaz suya batırılmamalıdır.
- Tariflerde verilen miktarları aşmayın.

### **Ekmek haznesinde:**

- En fazla 1500 gr. hamur pişirin,
- En fazla 930 gr. un ve en fazla 15 gr. maya kullanın.

### **Baget pişirme tepsilerinde:**

- Her partide en fazla 450 gr. hamur pişirin.
- Her partide en fazla 280 gr. un ve 6 gr. maya kullanın.
- Yiyeceklerle temas eden parçaları temizlemek için bir bez veya nemli bir sünger kullanın.

- Bu cihazı ilk kez kullanmadan önce lütfen talimatları dikkatle okuyun. Üretici yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalardan sorumlu tutulamaz.
- Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir (Düşük Voltaj, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda ile temas eden madde ve malzemeler, Çevre yönergeleri vs.).
- Düz, sabit, ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinde, su ile temas etmeyecek bir yerde kullanın. Asla duvara monte edilmiş mutfak dolaplarının ve raflarının altında kullanmayın.
- Cihazın elektrik gücünün elektrik beslemesiyle uyumlu olmasına dikkat edin. Hatalı elektrik bağlantısından kaynaklanan arızalar garantiyi geçersiz kılar.
- Cihazınızın topraklanmış bir elektrik prizine takılması gerekir, aksi takdirde ağır yaralanmalara sebep olabilecek elektrik şokları meydana gelebilir. Kendi güvenliğiniz için topraklama sisteminizin ülkenizde geçerli olan şebeke kurulum standartlarıyla uyumlu olmasına dikkat edin. Elektrik tesisiniz topraklanmamışsa, cihazın fişini prize takmadan önce yetkili bir elektrik teknisyeninin tesisinizi gereken standartlara uygun hale getirmesini gerekir.
- Cihazınız yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı kullandıktan sonra veya temizlerken fişten çekin.
- Cihazı aşağıdaki durumlarda kullanmayın:
  - elektrik kablosu arızalı veya hasarlıysa,
  - cihaz yere düşmüşse ve görülür hasarlar varsa veya düzgün çalışmıyorsa.
- Tehlikeleri önlemek için her iki durumda cihazın en yakın yetkili servis merkezine gönderilmesi gerekir. Garanti belgelerine bakınız.
- Müşteriler tarafından gerçekleştirilen temizleme ve günlük bakım dışındaki tüm işlemler yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın, elektrik kablosunun veya fişin herhangi bir sıvının içine girmesine engel olun.
- Elektrik kablosunu çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutun.
- Elektrik kablosunun cihazın ısınan parçalarından, herhangi bir ısı kaynağından veya sivri köşelerden uzak tutulması gerekir.
- Çalışırken cihazı asla hareket ettirmeyin.
- **Cihaz çalışırken ve çalıştıktan hemen sonra pencereye dokunmayın. Pencere çok ısınabilir.**
- Cihazı fişten çıkarırken kablosundan çekmeyin.
- Sadece iyi durumda olan ve topraklanmış bir uzatma kablosu kullanın ve uzatma kablosunun kalınlığının en azından ürün ile teslim edilen kabloun kalınlığı ile eşit olduğundan emin olun.
- Cihazı başka cihazların üzerine koymayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazı asla ekmek ve reçel dışında başka ürünler pişirmek için kullanmayın.
- Cihazın içine kağıt, karton veya plastik eşyalar koymayın ve cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Cihazın herhangi bir yeri alev alırsa su ile söndürmeyi denemeyin. Cihazı fişten çekin. Alevleri nemli bir örtü ile boğun.
- Güvenliğiniz için yalnızca üretici firma tarafından sağlanan aksesuarları ve yedek parçaları kullanın.
- **Programın sonunda hazneyi veya cihazın sıcak parçalarını kaldırmak için daima fırın eldiveni kullanın. Cihaz ve baget aksesuarları kullanım sırasında çok ısınır.**
- Asla havalandırma deliklerini tıkmayın.
- Çok dikkatli olun, program sonunda veya sırasında kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- Bu cihazın ses basınç düzeyi 69 dBA olarak ölçülmüştür.



#### Çevre korumasına katkıda bulunun!

- ❶ Cihazınız yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü sağlanabilir malzemeler içermektedir.
- ➡ Gerekli işlemlere tabi tutulabilmesi için, bu amaca yönelik oluşturulmuş toplama noktalarına veya bu tip kuruluşların olmaması halinde tescilli bir hizmet servisine teslim edin.

### 3 İLK KULLANIMDAN ÖNCE



#### 1. AMBALAJI AÇMA

- Cihazınızı ambalajdan çıkarın. Garanti kartınızı saklayın ve ilk kez kullanmadan önce kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun
- Cihazınızı sabit bir yüzeye yerleştirin. Cihazın içindeki veya dışındaki aksesuarları ve etiketleri çıkarın.



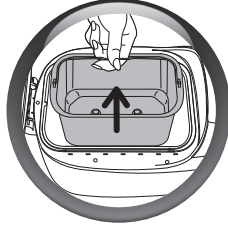
NO



OK

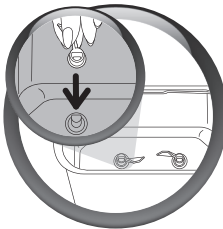
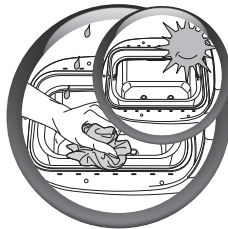
#### Uyarı

- Çizik atma cihazı çok keskindir. Tutarken dikkatli olun.



#### 2. CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE

- Tutamağı yukarı çekerek pişirme haznesini çıkarın.



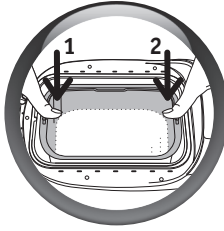
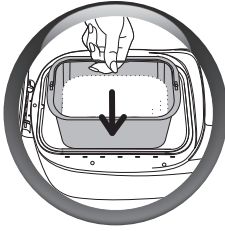
#### 3. HAZNENİN TEMİZLENMESİ

- Cihazın haznesini nemli bir bezle silin. İyice kurulayın. **İlk kullanım sırasında hafif bir koku yayılabilir.**
- Sonra karıştırıcı kanatları yerleştirin.



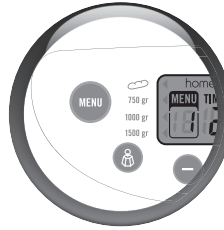
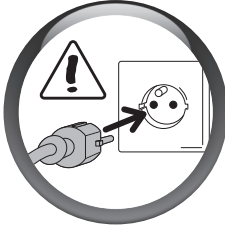
Yoğurma kanatları birbirlerine bakacak şekilde yerleştirilirse daha iyi sonuçlar elde edilir.

TR



#### 4. BAŞLATMA

- Ekmek haznesini ekmek makinesinin içine yerleştirin.
- Ekmek küvetini tekrar yerleştirin ve önce bir tarafa sonra diğer tarafa bastırarak karıştırıcıları takın ve iki taraftan kipsleyin.



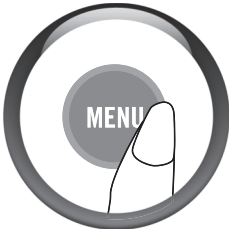
- Kabloyu çözün ve fişi topraklanmış bir elektrik prizine takın.
- Akustik sinyali duyduktan sonra göstergede standart olarak program 1 ve orta derecede kızartma gösterilir.



Ekmek makinenizi tanımak için ilk olarak TEMEL EKMEK tarifini denemenizi tavsiye ederiz. Sayfa 287'de bulunan "**TEMEL EKMEK PROGRAMI**" na bakınız.

#### 5. BİR PROGRAM SEÇİN (SONRAKİ SAYFADA BULUNAN TABLODAKİ SEMBOLLERE BAKIN)

- Her program için standart bir ayar gösterilir. Bu sebepten dolayı istediğiniz ayarı manuel olarak seçmelisiniz.
- Bir program seçildiğinde ardi ardına otomatik olarak uygulanan bir dişi adımları tetiklenir.



- Bir program seçmek için "**menu**" butonuna basın. 1. program ile 16. program arasında gidip gelmek için ardi ardına "**menu**" butonuna basın.
- Programa uygun zaman otomatik olarak gösterilir.

| AKSESUARLAR                                                                       | MENÜ PRGRAMLARINI KEŞFEDİN    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1. Baget</b>               | <p>Baget programı kendi baget ekmeklerinizi pişirmenizi sağlar. Bu program iki aşamadan oluşur.<br/>İlk aşama &gt; Hamuru karıştırma ve kabartma<br/>İkinci aşama &gt; Pişirme<br/><b>Piştirme işlemi hamuru hazırladıktan sonra başlar</b> (hamur hazırlığını kolaylaştırmak için ekmek makinenizin teslimat kapsamına bir ek kılavuz dahil edilmiştir).</p>                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | <b>2. Şekerli Baget</b>       | <p>Küçük tatlı ekmekler için: Kurabiye, sütlü ekmek, brioche vs...</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   | <b>3. Bagetleri Pişirmek</b>  | <p>Program 3, önceden hazırlanmış hamurdan baget pişirmek içindir. Program 3 çalışırken makine daima gözetim altında tutulmalıdır. İşlemi tamamlanmadan önce manuel olarak durdurmak için  butonuna 3 saniyeden fazla basılı tutun.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>4. Temel Beyaz Ekmek</b>   | <p>Bu program, buğday unundan birçok beyaz ekmek tarifi içindir.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                   | <b>5. Fransız Ekmeği</b>      | <p>Program 5, geleneksel beyaz, içi havalı Fransız beyaz ekmeği tarifleri içindir.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   | <b>6. Kepekli Ekmek</b>       | <p>Program 6, kepekli un ile ekmek pişirmek için seçilir.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                   | <b>7. Tatlı Ekmek</b>         | <p>Program 7, daha fazla yağ ve şeker içeren tarifler içindir. Brioche veya sütlü ekmek yapmak için hazır bir karışım kullanıyorsanız hamurun toplamda 1000 gr'ı aşmamasına dikkat edin.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                   | <b>8. Çabucak Beyaz Ekmek</b> | <p>Program 12, cihazın teslimat kapsamında bulunan tarif kitabında bulacağınız ÇABUK ekmek tarifleri içindir. Bu tarif için kullanılan suyun maksimum 35°C olması gerekir.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                   | <b>9. Glutensiz Ekmek</b>     | <p>Bu tarz ekmekler, çeşitli tahıllardaki (buğday, arpa, çavdar, beyaz yulaf, kamut, kavuzlu buğday vs.) glütteni emilim bozukluğu (çölyak hastalığı) çeken kişiler içindir. Başka un türleriyle karışmaması için tank daima temizlenmelidir. Katı bir diyet durumunda mayanın da glütensiz olmasına dikkat edin. Glutensiz un, diğer unlar kadar kolay karışmaz. Bu yüzden hamur, yoğurma sürecinde esnek bir plastik spatula ile kenarlarından içe katlanır. Glutensiz ekmeğin kıvamı daha koyudur ve rengi normal ekmeğinkinden daha açıktır. Bu program için tek ağırlık seçeneği 1.000 gr'dır.</p> |

| AKSESUARLAR                                                                       | 10. Tuzsuz Ekmek     | Tuz tüketimini azaltmak, kalp damar risklerini azaltmaya yardımcı olur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 11. Omega 3'lü ekmek | Bu ekmek, dengeli ve besin değeri yüksek tarifi sayesinde Omega 3 yağ asitleri açısından zengindir. Omega 3 yağ asitleri çok sağlıklıdır ve kalp damar sistemini destekler.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                   | 12 . Somun Pişirme   | <p>Bu pişirme programı ile sadece 10 ila 70 dakika pişirebilirsiniz, açık, orta ve koyu renk için 10 dakikalık gruplara göre ayarlanabilir. Tek program olarak seçilebilir veya aşağıdaki seçenekler için kullanılabilir:</p> <p>a) hamur kabartma ile kombine edilerek,</p> <p>b) önceden pişmiş ve soğumuş ekmeği ısıtmak veya ısıtırmak için</p> <p>c) bir pişirme işlemi uzun süreli bir elektrik kesintisi yüzünden kesildiyse, pişirmeyi tamamlamak için. <b>Bu program tekli somunlar pişirmek için kullanılamaz. Ekmek makinesi program 12 kullanılırken gözetimsiz bırakılmamalıdır. İşlemi tamamlanmadan bitirmek için programı manuel olarak  butonuna uzunca basarak durdurun.</b></p> |
|                                                                                   | 13. Ekmek Hamuru     | Maya Hamuru programı pişirmek için değildir. Pizza hamuru, sandviç ekmeği, çörek gibi mayalı hamurla pişirilen yemekler için bir yoğurma ve kabartma programıdır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | 14. Pasta            | Program 14 kabartma tozu kullanarak hamur işleri ve pasta yapımı içindir. Bu program için sadece 1000 gr. ağırlık seçeneği mevcuttur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                   | 15. Reçel            | Program 15 otomatik olarak tankta reçel pişirir. Meyvelerin kaba şekilde kesilmiş ve çekirdeklerinin alınmış olması gerekir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                   | 16. Makarna hamuru   | Program 16 sadece yoğurur. Mayasız makarna hamuru içindir, örneğin şehriye için.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



## 6. EKMEK AĞIRLIĞININ SEÇİMİ

- Ekmek ağırlığı standart olarak 1500 gr'dır. Bu ağırlık bilgi verme amaçlı gösterilir.
- Bazı tariflerde 750 gr'lık ekmekler yapamazsınız.
- **Daha fazla bilgi için tarif detaylarına bakınız.**
- **Ağırlık ayarı 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 numaralı programlar için mevcut değildir.**
- Program 1 ile 2 için iki ağırlık seçeneğinden birini belirleyebilirsiniz:
  - 1 parti (4 baget) ekmek için yaklaşık 400 gr., **gösterge ışığı 750 gr. karşısında yanar.**
  - 2 parti (8 baget) ekmek için yaklaşık 800 gr., **gösterge ışığı 1.500 gr. karşısında yanar.**
- 750 gr., 1000 gr. veya 1500 gr. seçilen ürünün ayarı için  butonuna basın. Seçilen ayarın karşısında gösterge ışığı yanar.



## 7. KIZARMA RENGİ SEÇİMİ

- Kabuk rengi standart olarak orta dereceye ayarlıdır.
- Kızartma rengi ayarı 13, 15, 16 numaralı programlar için kullanılamaz. Üç seçenek vardır: AÇIK/ORTA/YÜKSEK.
- Standart ayarı değiştirmek istiyorsanız  butonuna gösterge ışığı istenen ayara gelene kadar basın.



## 8. PROGRAM BAŞLATMA

- Seçilen programı açmak için butona basın . Program başlar. Ekranda ilgili süre gösterilir. Geri kalan adımlar otomatik olarak ardı ardına gerçekleştirilir.

## 9. GECİKMELİ BAŞLATMA PROGRAMININ KULLANIMI

• **Ekmeğinizin istediğiniz saatte hazır olması için cihazınızı 15 saat kadar öncesinden ayarlayabilirsiniz.**

**Zaman ayarı 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 numaralı programlarda kullanılamaz.**

Bu aşama, program, kızarma derecesi ve ağırlık seçildikten sonra gelir.

Program zamanı göstergede belirir. Programı başlatmanız ile karışımın hazır olmasını istediğiniz zaman arasındaki farkı hesaplayın. Makine otomatik olarak program işlemlerinin süresini dahlı eder. Hesaplanan süreyi ekranda ayarlamak için  ve  butonlarına basın ( yukarı ve  aşağı). Çabuk çabuk basmak 10 dk. atlatır. Düğmeyi basılı tutmak sürekli olarak 10 dk. atlatır.

**Örnek 1:** Saat 20:00 ve ekmeğinizin ertesi sabah saat 7:00'de hazır olmasını istiyorsunuz.  and  butonlarına basarak 11 saate programlayın.  düğmesine basın. Sesli sinyal verilir.

Göstergede PROG yazısı ve zamanlama hanesinde 2 nokta  belirir. Geri sayım başlar. Pilot lamba yanar. Gecikmeli zamanlama modunda bir program çalıştığında sesli sinyal verilmez. Bir hata yaparsanız veya zaman ayarını değiştirmek isterseniz sesli sinyal verilene kadar  butonunu basılı tutun. Standart program zamanı göstergede belirir. İşlemi tekrar başlatın.

**Örnek 2:** Baget programı 1 örneğinde saat 8:00 ve bagetlerin saat 19:00'da hazır olmasını istiyorsunuz.  ve  düğmelerine basarak 11 saate programlayın.  butonuna basın. Sesli sinyal verilir. Göstergede "PROG" yazısı ve zamanlama hanesinde 2 nokta belirir. Geri sayım başlar. Pilot lamba yanar. Bir hata yaparsanız veya zaman ayarını değiştirmek isterseniz sesli sinyal verilene kadar  butonunu basılı tutun. Standart program zamanı göstergede belirir. İşlemi tekrar başlatın.

**DİKKAT:** Pişirme süresinin bitiminden 47 dk. önce bagetlerinizi şekillendirmeyi bitirecek şekilde plan yapın (örnekte saat 18:13) veya çifte parti yapıyorsanız pişirme süresinin bitiminden 2X47 dk. önce (örnekte saat 17:26).

Başka özel somun programları için S. 316'daki pişirme sürelerine bakın.

Özel somun programları için şekillendirme, gecikmeli başlatma zamanlarının hesaplarına dahil değildir.

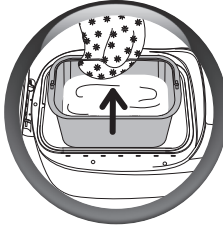
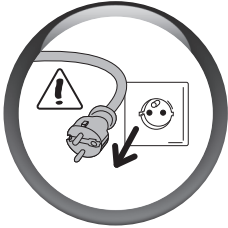
**Bazı malzemeler çabuk bozulabilir. Zamanlama programını şu malzemeleri içeren tarifler için kullanmayın: taze süt, yoğurt, peynir veya taze meyve.**

**Gecikmeli başlatmada otomatik olarak sessiz mod etkinleştirilir.**



## 10. PROGRAM BİTİRME

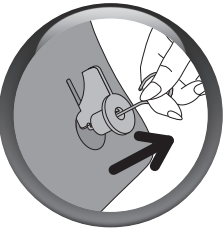
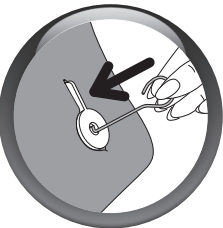
- İşlemin sonunda program otomatik olarak biter; 0:00 belirir. Birçok kere bip sesi çıkar ve işletme göstergesi ışığı yanıp söner.
- Çalışan programı durdurmak veya gecikmeli başlatmayı iptal etmek için  butonuna basın ve 5 sn. basılı tutun.



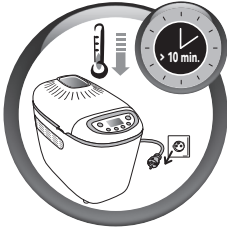
## 11. EKMEĞİNİZİ HAZNEDEN ÇIKARMAK

(Bu adım "baget" için geçerli değildir)

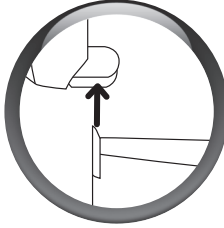
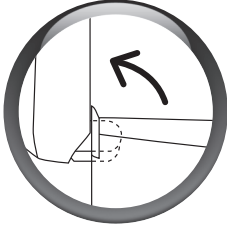
- Pişirme veya ısıtma işleminin sonunda ekmek makinesinin fişini prizden çekin.
- Tutamağı yukarı çekerek pişirme haznesini çıkarın. Haznenin tutamağı ve kapağın iç tarafı sıcak olduğu için her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Sıcak ekmeği çıkarın ve soğuması için en az 1 saat bir fırın ızgarasının üzerine koyun.
- Ekmek çıkarılırken yoğurma kanatları ekmeğe takılı kalabilir. Bu durumda çengel aksesuarlarını şu şekilde kullanın:
  - > ekmek çıkarıldıktan sonra daha sıcakken fırın eldiveni giyerek yan tarafına yatırın ve bir elinizle arkasını çevirin,
  - > diğer elinizle çengeli, yoğurma kanatlarının arka kısmına sokun ve kanadı yavaşça çekerek çıkarın,
  - > ikinci yoğurma kanadında aynı işlemi tekrarlayın,
  - > ekmeği doğru çevirin ve soğuması için fırın ızgarasına koyun.
- Haznenin yapışmaz özelliğini koruması için ekmeği çıkarmak için metal aletler kullanmayın.



#### 4 TEMİZLİK VE BAKIM



- Cihazın fişini prizden çekin ve kapağı açık şekilde soğumaya bırakın.
- Ürünü ters çevirmeniz gerekiyorsa kapağını çıkarın.
- Cihazın dışını ve içini nemli bir süngerle silin. Dikkatli bir şekilde kurulayın.
- Tankı, karıştırma kanatlarını ve yapışmaz plakaları sıcak sabunlu suyla yıkayın.
- Yoğurma kanatları karıştırma kabında kalıyorsa 5 ila 10 dakika yumuşamasını bekleyin.



- Gerekirse kapağı yıkamak için sökün.



- Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Temizlik deterjanı, bulaşık bezi veya alkol kullanmayın. Yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını asla suya sokmayın.
- Pişirme tepsisini veya yapışmaz plakaları ekmek pişirme makinesinin içinde muhafaza etmeyin, kaplamayı çizebilir.

## 5 İŞLEMLER

• Sayfa 316 ila 320 arasında çeşitli program işlemlerinin açıklaması bulunmaktadır.

| Yoğurma                                       | > Dinlenme                                                       | > Kabarma                                                                                | > Pişirme                                                            | > Isıtma                                                                                    |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Daha iyi kabarması için hamuru şekillendirir. | Daha iyi bir yoğurma kalitesi için hamuru dinlendirmeye bırakın. | Mayanın etkinleştiği süre içerisinde ekmeği kabarmaya ve aromasını geliştirmeye bırakın. | Hamuru ekmeğe şekline getirir ve sarı, çıtır çıtır bir kabuk sağlar. | Ekmeği pişirdikten sonra sıcak tutun. Ekmeğin pişirdikten sonra hemen çıkarılması önerilir. |

### Yoğurma:



Bu işlem boyunca 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14 numaralı programlarda şu malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru meyve ve fındık/fındık, zeytin, bacon vs. Sesli bir sinyal size bunu ne zaman yapabileceğinizi haber verir.

Yukarıda sayılan programlar çalıştırılırken MENU butonuna bir kez basıp "malzeme ekleme" sinyaline ne kadar süre kaldığını öğrenebilirsiniz.

1 ile 2 programları için MENU butonuna iki kez basarak bagetleri şekillendirmeye ne kadar süre kaldığını öğrenebilirsiniz.

Lütfen sayfa 316 ila 320'te bulunan Pişirme Süreleri tablosunda ve "extra" sütununa bakınız. Bu sütunda, ses sinyalini duyduğunuzda cihazınızın ekranında belirecek olan zaman belirtilir.

Ses sinyalini tam olarak ne zaman duyacağınızı bulmak için "extra" sütununda beliren zamanı toplam pişirme süresinden çıkarın.

Örn: "extra" = 2:51 ise ve "toplam pişirme süresi" = 3:13 ise malzemeler 22 dakika sonra eklenebilir.

**Isıtma:** 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14 programlarında karışımı cihazda bırakabilirsiniz. Pişirmeden sonra otomatik olarak bir saatlik bir ısıtma işlemi eklenir. Ekran bu bir saatlik ısıtma süresi boyunca 0:00'da kalır. Düzenli olarak bir bip sesi duyulur. Çalışma gösterge ışığı yanıp söner.

İşlemin sonunda cihaz otomatik olarak durur ve birçok kez bip sesi duyulur.

## 6 MALZEMELER

**Yağ ve sıvı yağlar:** Yağlar ekmeği daha yumuşak ve lezzetli yapar. Aynı zamanda ekmeğe daha uzun süre boyunca taze kalır. Fazla yağ kabarmayı yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanıyorsanız soğuk olarak kullanın ve ve karışıma eşit olarak eklemek için küp şeklinde kesin. Sıcak tereyağı eklemeyin. Yağın maya ile temas etmesini önleyin çünkü mayanın nemlenmesi önlenir.

**Yumurta:** Yumurta, hamuru zenginleştirir, renk verir ve hamurun gelişmesini destekler. Tariflerde, bir orta boy yumurtanın 50 gr. olduğu varsayılır; yumurtalar daha büyükse daha az sıvı ekleyin; yumurtalar daha küçükse daha fazla sıvı ekleyin.

**Süt:** Taze süt (tarifte aksi belirtilmedikçe soğuk olmalıdır) veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt aynı zamanda emülsiyon yapıcı bir etkiye sahiptir, bu sayede düzenli hava hücreleri oluşur ve ekmeğin güzel görünmesini sağlar.

**Su:** Su, mayayı nemlendirir ve aktifleştirir. Aynı zamanda unun içindeki nişastayı nemlendirir ve ekmeğin şeklini almasını sağlar. Su yerine kısmen ve tümüyle süt veya başka sıvılar kullanılabilir. Sıcaklık: "tariflerin hazırlanması" bölümünde ilgili paragrafa bakın (sayfa 308).

**Un:** Unun ağırlığı büyük ölçüde kullanılan unun tipine bağlıdır. Pişirme sonuçları unun kalitesine göre de değişebilir. Unu hava ile temas etmeyeceği bir kapta muhafaza edin çünkü ortam koşullarından etkilenir, nem emebilir veya kaybedebilir. Standart un yerine "ekmeklik" unların kullanılması tavsiye edilir. Ekmek hamuruna yulaf, kepek, ruşeym, çavdar veya tahıl eklenmesi daha az kabarmış, daha ağır bir ekmeğin elde edilmesini sağlar.

**Tariflerde başka şekilde belirtilmemişse T55 tipi un kullanılması tavsiye edilir. Ekmek, brioches veya sütlü ekmeğin özel un karışımları kullanıyorsanız hamurunuzun toplam 1000 gr'ı aşmaması gerekir. Bu karışımların kullanımı için üreticinin tavsiyelerine bakınız.** Unun elenmesi de sonuçları etkiler: Un ne kadar kepekliyse (yani ne kadar fazla buğday tohumu kabuğu içeriyorsa) o kadar zor kabarır ve ekmeğin ağırlaşır.

**Şeker:** Beyaz veya kahverengi şeker veya bal kullanın. Küp şeker kullanmayın. Şeker, mayayı besler, ekmeğe güzel bir aroma verir ve kabuğun kararmasını destekler.

**Tuz:** Ekmeğe tat verir ve mayanın işleyişini düzenler. Mayanın ile temas etmemesi gerekir. Tuz hamuru sertleştirir, bir arada tutar ve fazla çabuk kabarmasını önler. Aynı zamanda hamurun yapısını geliştirir.

**Maya:** Ekmek mayası çeşitli şekillerde kullanılabilir: Küçük yaş küpler şeklinde, nemlendirme için aktif kuru maya veya instant kuru maya. Maya, süpermarketlerde unlu mamuller reyonunda veya şarküterilerde kuru veya yaş olarak satılır. Yaş veya instant maya, makinanızın pişirme haznesine doğrudan diğer malzemeler ile birlikte eklenmelidir. Yaş mayayı parmaklarınızla parçalayıp karışımın üzerine eşit olarak yayabilirsiniz. Sadece aktif kuru maya kullanımdan önce biraz ılık su ile karıştırılmalıdır. İdeal sıcaklık yaklaşık 35°C'dir; bu sıcaklığın altı yeterince etkili olmayabilir ve daha fazlası mayanın aktivitesini kaybetmesine sebep olur. Tavsiye edilen miktarlara uymaya dikkat edin ve yaş maya kullanıyorsanız miktarları arttırmayı unutmayın (aşağıdaki denklik tablosuna bakınız).

*Kuru maya ve yaş maya arasında miktar/ağırlık denkliği:*

Kuru maya (cc)

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

Yaş maya (gr)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Ek malzemeler (fındık, fıstık, zeytin, çikolata parçaları vs.):** Ekmeklerinize istediğiniz malzemeleri ekleyip tarifleri kişiselleştirebilirsiniz. Dikkat etmeniz gereken noktalar:

- > Malzeme, özellikle hassas malzemeleri ekleyebileceğinizi belirten sesli sinyale dikkat edin
- > Daha sağlam tohumlar (ayçiçeği veya susam gibi) makine kullanımını kolaylaştırmak için yoğurmanın başında eklenebilir (örn. gecikmeli başlatmada)
- > Çikolata parçalarını önceden dondurursanız yoğurma sırasında daha dayanıklı olurlar.
- > Çok ıslak veya çok yağlı malzemelerin suyu iyice alınır (örn. zeytin veya jambon), mutfak kağıdı üzerinde kurutulur ve daha iyi karışması ve yumuşak kalması için hafifçe una bulandırılır
- > Çok büyük miktarlarda ek malzeme eklenmemelidir, aksi takdirde hamur doğru şekilde gelişemez. Tariflerdeki miktarlara uyun
- > Malzemelerin haznedan dışarı düşmemesine dikkat edin.

## 7 PRATİK ÖNERİ

### 1. Tariflerin hazırlanması

- Kullanılan tüm malzemelerin oda sıcaklığında olması (başka şekilde belirtilmediyse) ve tam olarak tartılması gerekir.

**Sıvıları teslimat kapsamında bulunan ölçme kabı ile ölçün. Sıvıları teslimat kapsamında bulunan ölçme kabı ile ölçün. Bir tarafında çay kaşığı bir tarafında çorba kaşığı bulunan iki taraflı kepçeyi kullanın. Tüm kaşık ölçüleri silme dolu alınmalıdır. Yanlış ölçümler kötü sonuçlara sebep olur.**

- Hazırlık sırasına uyun.
  - > Sıvılar (tereyağı, sıvı yağ, yumurta, su, süt)
  - > Tuz
  - > Şeker
  - > Un, ilk yarı
  - > Süt tozu
  - > Özel katı malzemeler
  - > Un, ikinci yarı
  - > Maya
- Un miktarını tam olarak ölçmek çok önemlidir. Bu yüzden un, mutfak tartısıyla tartılmalıdır. Instant maya paketlerini kullanın. Tarifte aksi belirtilmemişse kabartma tozu kullanmayın. Maya paketi açıldıktan sonra tekrar sıkıca kapatılmalı, serin bir yerde muhafaza edilmeli ve 48 saat içerisinde kullanılmalıdır.
- Hamurun kabarmasını engellemek için tüm malzemelerin ekmeğe haznesine başlangıçta koymanızı ve kullanım sırasında kapağı açmamanızı tavsiye ederiz (başka türlü belirtilmediyse). Tariflerde belirtilen malzeme sırasına ve miktarlarına özenle uyun. Önce sıvılar sonra katılar. **Mayanın sıvı, şeker veya tuzla temas etmemesi gerekir.**
- **Ekmek karışımı sıcaklık ve nem koşullarına karşı hassastır.** Yüksek sıcaklık durumunda normalden daha serin sıvılar kullanın. Benzer şekilde, hava soğuksa suyu ya da sütü ılıtmak (asla 35°C'den fazla olmamalı) gerekebilir. En iyi sonuçlar için genel olarak 60° C'lik bir sıcaklığa (su sıcaklığı + un sıcaklığı + ortam havası sıcaklığı) bağlı kalmanızı tavsiye ederiz. Örneğin: eğer evinizdeki oda sıcaklığı 19°C ise, un sıcaklığının 19°C ve su sıcaklığının 22°C olmasını sağlayın (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Bazen ikinci yoğurma işlemi sırasında hamurun durumunu kontrol etmek faydalı olabilir:** haznedeki kolayca ayrılan dengeli bir top şeklinde olmalıdır.
  - > eğer tüm un hamura karışmamışsa biraz su ekleyin,
  - > eğer hamur fazla ıslak ise ve kenarlara yapışıyor sa biraz un eklemeniz gerekebilir.
- Bu tarz işlemler adım adım yapılmalıdır (her seferinde 1 çorba kaşığı) ve devam etmeden önce biraz beklenmelidir.
- **Sıkça yapılan bir hata, maya eklemenin hamuru biraz daha kabartacağını düşünmektir.** Çok fazla maya ekmeğin yapısını hassaslaştırır ve hamur pişirme sırasında çok fazla kabarıp sonra çöker. Hamurun durumunu pişirmeden önce parmak uçlarınızla hafifçe dokunarak kontrol edebilirsiniz: Hamurun hafifçe direnç göstermesi ve parmak izinin yavaş yavaş yok olması gerekir.
- Hamuru çok uzun süre şekillendirmeyin, aksi takdirde pişirme sonuçları istediğiniz gibi olmayabilir.

### 2. Ekmek makinesinin kullanımı

- **Elektrik kesilirse:** Program bir işlem sırasında, elektrik kesintisi veya kötü kullanım yüzünden yarıda kalırsa makinenin ayarları kaydettiği 7 dakikalık emniyet süresi vardır. İşlem durduğu yerden yeniden başlayacaktır. Bu sürenin ardından ayarlar silinir.
- **Geleneksel somun programı ile ardı ardına iki somun yapıyorsanız** ikinci somuna başlamadan önce 1 saat bekleyin. Aksi takdirde hata kodu E01 gösterilir (1 ve 12 programları dışında).
- \* Hamur yoğurulup kabardıktan sonra baget programı kullanılıyorsa ses sinyalini duyduktan sonraki bir saat içerisinde hamuru kullanmalısınız. Bir saat sonra makine yeniden başlatılır ve baget programı silinir.

## 8 BAGET HAZIRLAMA VE PIŞİRME

**Bu ekmeği yapmak için bu fonksiyona ait tüm aksesuarlara ihtiyacınız vardır: 1 baget pişirme desteği (5), 2 yapılmaz baget pişirme tepsi (6), 1 çizik atma aracı (7) ve 1 fırça (10).**

### 1. Hamuru karıştırma ve kabartma

• Ekmek m akinesinin fişini prize takın.



- Sesli sinyali duyduktan sonra göstergede standart olarak program 1 gösterilir.
- Kızartma derecesini seçin.
- Sadece bir parti pişirmemenizi tavsiye ederiz, aksi takdirde ekmek fazla pişmiş olabilir.
- Eğer 2 parti pişirmek istiyorsanız tüm somunları şekillendirmenizi ve yarısını ikinci parti için buzdolabında saklamanızı tavsiye ederiz.
- Butonuna basın. Pilot lambası yanar ve zamanlayıcıdaki 2 nokta yanıp söner. Hamur yoğurma işlemi başlar, sonra hamur kabartılır.



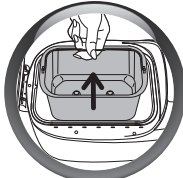
#### Not:

- Yoğurma aşamasında hamurun bazı kısımlarının tamamen karışmaması normaldir.
- Karışım hazır olduğunda ekmek makinesi bekleme konumuna geçer. Birçok sesli sinyal, hamurun yoğurulduğunu ve kabardığını belirtir ve pilot lambası da yanıp söner. Baget şekillendirme göstergesi yanar.

**Hamurun yoğurma ve kabarma aşamalarından sonra bip sesini duyduktan sonraki bir saat içerisinde hamuru kullanmalısınız. Bu süreden sonra makine sıfırlanır ve program silinir. Bu durumda baget pişirmek için program 3'ü kullanmanızı öneririz.**

### 2. Hazırlama örneği ve baget pişirme

**Bu aşamalar sırasında size yardımcı olması için teslimat kapsamındaki baget şekillendirme kitapçığına bakın. Biz size bir fırıncının bageti nasıl hazırladığını gösteriyoruz ama birkaç denemeden sonra bagetleri kendinize özgü olarak şekillendirebileceksiniz. Nasıl çalışırsanız çalışın, sonuçların izi olacağı garantidir.**



- Hazneyi makineden çıkarın.
- Çalışma yüzeyini hafifçe unlayın.
- Hamuru ekmek haznesinden çıkartın ve tezgahın üzerine koyun.
- Hamuru top haline getirin ve bir bıçak kullanarak 4 eşit parçaya bölün.
- Eşit ağırlıktaki bu 4 parçayı baget şekline getirin.

**Daha hafif bagetler için hamur parçalarını şekillendirmeden önce 10 dakika dinlendirin.**

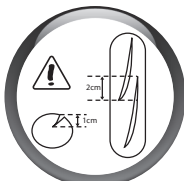
**Bagetin uzunluğu yapılmaz plakanın uzunluğuna uygun olmalıdır (yaklaşık 18 cm).**

**Ekmeğiniz çeşitli malzemeler ekleyerek tadını değiştirebilirsiniz. Bunun için hamur parçalarını hafifçe ıslatın ve susam veya haşhaş tohumuna batırın.**



- Bagetleri hazırladıktan sonra yapışmaz plakalara koyun.

**Bagetlerin birleşme yeri aşağı gelmelidir.**



- En iyi sonuçlar için bagetlerin üst kısmını seramik bir bıçak veya çizik atma aracını kullanarak çaprazlamasına 1 cm'lik bir çizik atın.

**Bagetin tamamına bir makasla kesikler yaparak bagetlerinizde farklı şekiller elde edebilirsiniz.**

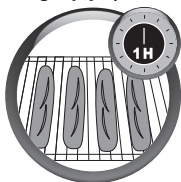
- Teslimat kapsamındaki fırçayı kullanarak bagetlerin üstünü bolca nemlendirin. Bu arada yapışmaz plakalarda su toplanmamasına dikkat edin.
- Bagetleri yerleştirdiğiniz 2 yapışmaz plakayı baget pişirme desteğine yerleştirin.
- Baget desteğini haznenin içine değil ekmek makinesinin içine yerleştirin.
- Programı devam ettirmek ve bagetleri pişirmeye başlamak için yeniden düğmesine basın.

**• Pişirme işleminin sonunda 2 seçeneğiniz vardır:**

#### **4 baget pişiriyorsanız**

- Ekmek makinesinin fişini çıkarın. Baget desteğini çıkarın.
- Destek çok sıcak olduğundan her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Bagetleri yapışmaz plakalardan alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.

#### **8 baget pişiriyorsanız (2x4)**



- Baget desteğini çıkarın. Destek çok sıcak olduğundan her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Bagetleri yapışmaz plakalardan alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.
- Döğ 4 bageti buzdolabından çıkarın (çizik atılmış ve nemlendirilmiş).
- Plakalara yerleştirin (yanmamaya dikkat edin).
- Desteği makineye koyun ve butona yeniden basın.
- Pişirme işleminin sonunda ekmek makineyi prizden çekebilirsiniz.

- Bagetleri yapışmaz plakalardan alın ve bir ızgara üzerinde soğumalarını bekleyin.



## TEMEL EKMEK (PROGRAM 4)

çka > çay kaşığı  
çoka > çorba kaşığı

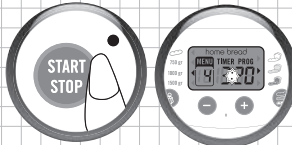
- Kızartma derecesi > Orta
- Birim ağırlığı > 1.000 gr

### Malzemeler

Su > 325 ml  
Tuz > 2 çka  
Şeker > 2 çoka  
Süt tozu > 2.5 çoka  
T55 un > 600 gr  
Kuru maya > 1.5 çka

1 Tarifi pişirmeye başlamak için lütfen "Kullanım" bölümündeki 1. ila 7. aşamalara bakınız.

2 Sonra  butonuna basarak TEMEL EKMEK programını başlatın. Kullanma sinyali belirir. Dijital saat alanı yanıp söner. İşlem başlar.



3 İşlem bitince, lütfen 6. aşamaya geçin.

Önemli: Aynı şekilde başka geleneksel ekmek çeşitleri de pişirebilirsiniz: Fransız ekmeği, kepek ekmeği, tatlı ekmek, çabuk ekmek, glütensiz ekmek, tuzsuz ekmek. Sadece cihaz menüsünde ilgili programı seçin.



## BAGET (PROGRAM 1)

100 gr'lık 4 baget için

çka > çay kaşığı  
çoka > çorba kaşığı

- Kızartma derecesi > Orta

### Malzemeler

Su > 170 ml  
Tuz > 1 çka  
T55 un > 280 gr  
Kuru maya > 1 çka

Bu tarif için lütfen "Baget hazırlama ve pişirme" başlıklı 8. bölüme bakınız.



Bagetlerinizin daha da yumuşak olması için karışıma 1 çoka yağ ilave edin. 4 ekmeğin daha fazla kızarmasını istiyorsanız karışıma 2 çka şeker ilave edin.

## 9 DAHA İYİ SONUÇLAR İÇİN

### 1. EKMEK İÇİN

| Ekmek istediğiniz gibi olmadı mı? Bu tablo size yardımcı olabilir | SONUÇLAR                                                                          |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   | Ekmek fazla kabardı                                                               | Ekmek kabardıkta n sonra çöktü                                                    | Ekmek yeterince kabarmadı                                                         | Kabuk yeterince kızarmadı                                                         | Kabuk kızardı ama ekmek tümüyle pişmedi                                           | Ekmegin üstü ve kenarları unlu                                                    |
| OLASI NEDENLER                                                    |  |  |  |  |  |  |
| Pişirme sırasında butonuna basılmıştır                            |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |
| Yeterince un konmamıştır                                          |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Gereğinden fazla un konmuştur                                     |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |
| Yeterince maya konmamıştır                                        |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Gereğinden fazla maya konmuştur                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |
| Yeterince su konmamıştır                                          |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |
| Gereğinden fazla su konmuştur                                     |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |
| Yeterince şeker konmamıştır                                       |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Düşük kaliteli un                                                 |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |
| Yanlış malzeme miktarı (fazla)                                    | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Su fazla sıcak                                                    |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Su fazla soğuk                                                    |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Yanlış program                                                    |                                                                                   |                                                                                   | ●                                                                                 | ●                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |

## 2. BAGET İÇİN

| <b>Ekmek istediğiniz gibi olmadı mı? Bu tablo size yardımcı olabilir</b> | <b>OLASI NEDEN</b>                                                             | <b>ÇÖZÜM</b>                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hamur her yerde eşit kalınlıkta değil.                                   | Başlangıçtaki dikdörtgen şekil eşit değildir veya aynı kalınlıkta değildir.    | Gerekirse bir merdane ile düzeltin.                                                                                                                                                                                            |
| Hamur çok yapışkan; bagetler zor şekilleniyor.                           | Karışımда çok fazla su vardır.                                                 | Su miktarını azaltın.                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                          | Su, karışıma fazla sıcakken eklenmiştir.                                       | Ellerinizi veya mümkünse çalışma alanını hafifçe unlayıp ekmekleri yapmaya devam edin.                                                                                                                                         |
| Hamur yırtılıyor.                                                        | Hamur glutensizdir.                                                            | Tip 45 buğday unu kullanın.                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                          | Hamur esnek değildir.                                                          | Şekillendirmeden önce 10 dk. dinlendirin.                                                                                                                                                                                      |
|                                                                          | Şekiller eşit değildir.                                                        | Hamur parçalarını tartıp aynı büyüklükte olmalarını sağlayın.                                                                                                                                                                  |
| Hamur çok tok/hamur zor şekilleniyor.                                    | Karışıma biraz su eklenmelidir.                                                | Karışımı kontrol edin ve hamur yeterince emici değilse su ekleyin.                                                                                                                                                             |
|                                                                          | Karışımда çok fazla hamur vardır.                                              | Kabaca şekillendirin ve tekrar şekillendirmeden önce dinlendirin. Yoğurmaya başlarken biraz su ekleyin.                                                                                                                        |
|                                                                          | Hamurla çok uzun süre çalışılmıştır.                                           | Şekillendirmeden önce 10 dk. dinlendirin. Çalışma yüzeyini mümkün olduğunca az unlayın. Hamuru şekillendirirken mümkün olduğunca az yoğurun. Hamuru 2 aşamada şekillendirin, iki aşama arasında 5 dk. dinlenme süresi bırakın. |
| Ekmek birbirlerine dokunuyor veya yeterince pişmemiş.                    | Plakalar yanlış yerleştirilmiştir.                                             | Hamur parçalarını doğru yerleştirmek için plakalardaki alanı optimal şekilde bölüştürün.                                                                                                                                       |
|                                                                          | Hamur fazla akıcı.                                                             | Doğru miktarda sıvı ekleyin.                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                          |                                                                                | Tariflerdeki yumurtalar 50 g ağırlığındadır.                                                                                                                                                                                   |
|                                                                          |                                                                                | Eğer kullandığınız yumurtalar daha büyükse su miktarını azaltın.                                                                                                                                                               |
| Ekmekler plakalara yapışıp yanmış.                                       | Fazla kızartma malzemesi konmuştur.                                            | Kızartma seviyesini azaltın. Kızartma malzemesinin plakalara akmasını engelleyin.                                                                                                                                              |
|                                                                          | Hamur parçalarını fazla ıslatmışsınızdır.                                      | Fırça ile sürülen fazla suyu kurulayın.                                                                                                                                                                                        |
|                                                                          | Destek plakaları fazla yapışkandır.                                            | Hamur parçalarını yerleştirmeden önce destek plakalarını hafifçe yağlayın.                                                                                                                                                     |
| Ekmekler yeterince kızarmıyor.                                           | Hamur parçalarını makineye koymadan önce, fırçayla su sürmeyi unutmuşsunuzdur. | Bir daha ekmek yapacağınız zaman daha dikkatli olun.                                                                                                                                                                           |
|                                                                          | Şekillendirme sırasında çok fazla un eklemişsinizdir.                          | Makineye koymadan önce üzerlerine fırça ile iyice su sürün.                                                                                                                                                                    |
|                                                                          | Ortam sıcaklığı çok yüksek (+ 30°C).                                           | Daha soğuk su kullanın (10 ve 15°C arasında) ve/veya daha az maya kullanın.                                                                                                                                                    |

| <b>Ekmek istediğiniz gibi olmadı mı? Bu tablo size yardımcı olabilir</b> | <b>OLASI NEDEN</b>                                                         | <b>ÇÖZÜM</b>                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ekmekler yeterince kabarmıyor.                                           | Karışıma maya eklemeyi unutmuşsunuzdur / yeterince maya eklememişsinizdir. | Tarife uyun.                                                                                                             |
|                                                                          | Mayanın son kullanma tarihi geçmiştir.                                     | Son kullanma tarihini kontrol edin.                                                                                      |
|                                                                          | Karışıma daha fazla su eklenmesi gerekiyordur.                             | Karışımı kontrol edin veya hamur fazla emiciyse su ekleyin.                                                              |
|                                                                          | Ekmekler şekillendirme sırasında fazla ezilmiştir.                         | Şekillendirme sırasında hamuru mümkün olduğunca az yoğurun.                                                              |
|                                                                          | Hamurla çok uzun süre çalışılmıştır.                                       |                                                                                                                          |
| Ekmekler fazla kabarmış.                                                 | Gereğinden fazla maya konmuştur.                                           | Daha az maya koyun.                                                                                                      |
|                                                                          | Fazla kabarmıştır.                                                         | Ekmekler plakalara yerleştirildiğinde ellerinizle hafifçe düzleştirin.                                                   |
| Hamurun üzerinde çizik açılmadı.                                         | Hamur yapışkandır; karışıma fazla su eklenmiştir.                          | Ellerinizi hafifçe unlayın ama mümkünse hamuru veya tezgahı unlamayın ve ekmek şekillendirme aşamasını yeniden başlatın. |
|                                                                          | Bıçak yeterince keskin değil.                                              | Teslimat kapsamındaki bıçağı veya çok keskin seramik bir bıçak kullanın.                                                 |
|                                                                          | Yeterince sert kesmiyorsunuzdur.                                           | Duraksamadan çabuk şekilde kesin.                                                                                        |
| Kesikler pişme sırasında açılmaz, aksine kapanmaya meyillidir.           | Hamur fazla yapışkandı; karışıma fazla su eklenmiştir.                     | Karışımı kontrol edin ve suyu yeterince iyi emmiyorsa un ekleyin.                                                        |
|                                                                          | Hamurun yüzeyi şekillendirme sırasında yeterince gergin değildir.          | Baştan başlayın, hamuru parmağınıza sardığınızda daha fazla çekin.                                                       |
| Pişirme sırasında hamur kenarlarından yırtılıyor.                        | Hamur üzerindeki çizik yeterince derin değil.                              | İdeal çizik şekli için sayfa 310'ye bakınız.                                                                             |

## 10 TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

| PROBLEMLER                                                                                                                                         | ÇÖZÜMLER                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yoğurma kanatları ekmek küvetine takılı kalıyor.                                                                                                   | • Çıkarmadan önce suda yumuşatın.                                                                                                                                                                                                                    |
| Yoğurma kanatları ekmek somununa takılı kalıyor.                                                                                                   | • Somunu çıkarmak için aksesuarı kullanın (sayfa 304).                                                                                                                                                                                               |
|  butonuna bastıktan sonra hiçbir şey olmuyor                      | • Makine fazla ısınmış. 2 işlem arasında 1 saat bekleyin (hata kodu E01).<br>• Gecikmeli başlatma programlanmıştır.                                                                                                                                  |
|  butonuna bastıktan sonra motor çalışıyor ama yoğurma başlamıyor. | • Hazne makinenin içine doğru şekilde yerleştirilmemiştir.<br>• Bir yoğurma kanadı eksiktir veya doğru yerleştirilmemiştir.                                                                                                                          |
| Gecikmeli başlatmadan sonra ekmek yeterince kabarmadı veya hiçbir şey olmadı.                                                                      | • Programladıktan sonra  butonuna basmayı unuttunuz.<br>• Maya tuz ve/veya su ile temas etti.<br>• Yoğurma kanadı eksik.                                            |
| Yanık kokusu.                                                                                                                                      | • Bazı malzemeler haznenin dışına düşmüş; makineyi soğumaya bırakın, içini herhangi bir temizlik ürünü olmadan nemli bir süngerle silin.<br>• Karışım taşı: malzeme miktarı, özellikle sıvı malzeme miktarı aşıldı. Tarifte verilen miktarlara uyun. |

## 11 GARANTİ

- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihazın ticari amaçlarla, uygunsuz veya talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda üretici sorumluluk kabul etmez ve garanti şartları uygulanmaz.
- Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce talimatları okuyun: bu talimatlara uygun olmayan kullanım durumunda üretici sorumluluk değildir.

## 12 ÇEVRE

- Yürürlükteki düzenlemeler kapsamında artık kullanmayacağınız cihazı elden çıkarmadan önce cihazın çalışmaz duruma (prizden çekerek ve güç kordonunu keserek) getirilmesi gerekir.

# 13 ТАБЛИЦА НА ЦИКЛИТЕ - TABULKA CYKLŮ - CIKLUSTÁBLÁZAT - TABELA CYKLI - TABELUL CICLURIOR - TABUŁKA CYKLOV - CYCLES TABLE - CUADRO DE CICLOS - TABELA CIKLUSA - TABLICA CIKLUSA - TABELA CIKLOV - TABELA CIKLUSA - ÇEVIRIMLER MASA

- |   |                                                                                                                       |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | СЛАБО • SLABÝ • GYENGE • SŁABY • UŞOR • SLABÁ • LOW • LIGERO • NIZAK • NISKO • ŠIBKA • SVIJETLO • HAFİF               |
| 2 | СРЕДНО • STŘEDNÍ • KÖZEPES • SREDNI • MEDIU • STREDNÁ • MEDIUM • MEDIO • SREDNIJ • SREDNJE • SREDNJA • SREDNIJ • ORTA |
| 3 | СИЛНО • SILNÝ • ERŐS • MOCNY • PUTERNIC • SILNÁ • HIGH • FUERTE • VISOK • VISOKO • MOČNA • TAMNO • GÜÇLÜ              |

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

Poznámka: celková doba nezahrnuje čas udržování tepla.

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

Uwaga: całkowity czas nie wlicza czasu utrzymywania w cieple.

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

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

Note: the total time does not include the time to keep warm.

Nota: la duraci6n total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

Napomena: ukupno vreme ne uključuje trajanje zagrevanja.

Napomena: ukupno vrijeme ne sadrži vrijeme održavanja topline

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

Napomena : ukupno vrijeme ne uključuje vrijeme održavanja topline.

Uyarı: Toplam süresine sıcak tutma dahil değildir.

750\* = около 400 гр. (вижте стр. 12)

750\* = približné 400 g (strana 36)

750\* = körülbelül 400 g (ld. 60. oldal)

750\* = około 400 g (patrz str. 85)

750\* = aproximativ 400 g (pagina 109)

750\* = približne 400 g (vid' str. 133)

750\* = 1 baking (400 g) (see page 157)

750\* = 1 cerca (400 g) (consulte la página 182)

750\* = otprilike 400 g (pogledajte stranu 206)

750\* = otprilike. 400 g (vidi stranu 230)

750\* = približno 400 g (glejte stran 254)

750\* = približno 400 g (vidi na strani 278)

750\* = 2 pişirme (400 g) (Bkz. sayfa 302)

1500\*\* = около 800 гр. (вижте стр. 12)

1500\*\* = približné 800 g (strana 36)

1500\*\* = körülbelül 800 g (ld. 60 oldal)

1500\*\* = около 800 g (patrz str. 85)

1500\*\* = aproximativ 800 g (pagina 109)

1500\*\* = približne 800 g (vid' str. 133)

1500\*\* = 2 baking (800 g) (see page 157)

1500\*\* = 2 cerca (800 g) (consulte la página 182)

1500\*\* = otprilike 800 g (pogledajte stranu 206)

1500\*\* = približno 800 g (vidi stranu 230)

1500\*\* = približno 800 g (glejte stran 254)

1500\*\* = približno 800 g (vidi na strani 278)

1500\*\* = 2 pişirme (800 g) (Bkz. sayfa 302)

| A  | B                     | C                                              | D                            | E                                   | F                | G                                    | H                                    | I                                                              | J                                     |
|----|-----------------------|------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| BG | ТЕПЛО<br>(гр.)        | ИЗПИЧАНЕ<br>ДО ЗЛАТИСТО                        | ОБЩО<br>ВРЕМЕ (ч.)           | ВРЕМЕ ЗА<br>ПРИГОТВЯНЕ<br>НА СМЕСТА | ДООФОР-<br>МЯНЕ  | ИЗПИЧАНЕ 1-<br>ва ПАРТИДА<br>(ч.)    | ИЗПИЧАНЕ 2-<br>ра ПАРТИДА<br>(ч.)    | ВРЕМЕ - ИЗПИСКА<br>СЕ НА ДИСПЛЕЯ<br>ДО ЗВУКОВИЯ<br>СИГНАЛ (ч.) | СЪХРАНЯВАНЕ<br>НА ТОПЛО (ч.)          |
| CS | HMOT-<br>NOST<br>(g)  | OPEČENÍ                                        | CELKOVÝ<br>ČAS<br>(h)        | DOBA<br>PŘÍPRAVY                    | TVAROVÁNÍ        | PEČENÍ<br>1. VÁRKY (h)               | PEČENÍ<br>2. VÁRKY (h)               | ZOBRAZENÍ<br>ČASU<br>SIGNÁLU (h)                               | UDRŽOVÁNÍ<br>TEPLA (h)                |
| HU | SÚLY<br>(g)           | BARNÍTÁS                                       | TELJES IDŐ<br>(h)            | ELŐKÉSZÍTÉS<br>IDŐ                  | FORMÁZÁS         | 1. ADAG<br>SÜTÉSE (h)                | 2. ADAG SÜ-<br>TÉSE (h)              | KIJELZET<br>IDŐ A HANG-<br>JELZÉSKOR (h)                       | MELEGEN<br>TARTÁS (h)                 |
| PL | WAGA<br>(g)           | UPIECZENIE<br>NA ZŁOCIS-<br>TOBRĄZOWY<br>KOLOR | CAŁKOWITY<br>CZAS<br>(godz.) | CZAS<br>RZYGOTOWA-<br>NIA           | WYRABIA-<br>NIE  | PIECZENIE<br>1 WSAD (h)              | PIECZENIE<br>2 WSAD (h)              | CZAS WYŚWIETLANI<br>PRZY SYGNALE<br>DŹWIĘKOWYM (h)             | UTRZYMY-<br>WANIE W<br>CIEPLE (h)     |
| RO | CANTI-<br>TĂȚI<br>(g) | RUMENIRE                                       | DURATĂ<br>TOTALĂ<br>(h)      | TIMP DE<br>PREPARARE                | MODELARE         | COACERE<br>TRANȘA I<br>(h)           | COACERE<br>TRANȘA II<br>(h)          | ORĂ AFIȘATĂ LA<br>SEMN. SONOR (h)                              | MENTINERE<br>LA CALD<br>(h)           |
| SK | HMOT-<br>NOST (g)     | POTIERANIE<br>ŽLTOM                            | CELKOVÝ<br>ČAS (h)           | ČAS<br>PŘÍPRAVY                     | TVAROVA-<br>NIE  | PEČENIE 1.<br>VÁRKA (h)              | PEČENIE 2.<br>VÁRKA (h)              | OZNÁMENIE ČASU<br>ZVUKOVÝM<br>SIGNÁLOM (h)                     | UDRŽIAVA-<br>NIE TEPLoty<br>(h)       |
| EN | WEIGHT<br>(g)         | BROWNING                                       | TOTAL TIME<br>(h)            | PREPARATION<br>TIME                 | SHAPING          | BAKING<br>1st BATCH<br>(hours)       | BAKING<br>2nd BATCH<br>(hours)       | TIME DISPLAYED<br>ON BEEPING (h)                               | KEEP WARM<br>(hours)                  |
| ES | PESO<br>(g)           | DORADO                                         | TIEMPO<br>TOTAL (h)          | TIEMPO<br>DE<br>PREPARACIÓN         | MOLDEADO         | COCCIÓN<br>de primera<br>HORNADA (h) | COCCIÓN<br>de segunda<br>HORNADA (h) | TIEMPO MOSTRADO<br>AL SONAR<br>EL PITIDO                       | MANTIEN-<br>MIENTO<br>EN CALIENTE (h) |
| SR | TEŽINA<br>(g)         | NIVO<br>ZAPEČENOSTI                            | UKUPNO<br>VREME (h)          | TRAJANJE<br>PRIPREME                | OBLIKO-<br>VANJE | PEČENJE 1.<br>SERIJE (h)             | PEČENJE 2.<br>SERIJE (h)             | VREME<br>ZVUČNOG<br>SIGNALA (h)                                | ODRŽAVANJE<br>E TOPLOTE<br>(h)        |
| HR | TEŽINA<br>(g)         | TAMNJEJE                                       | UKUPNO<br>VRUJEME (h)        | VRUJEME<br>PRIPREME                 | OBLIKO-<br>VANJE | PEČENJE 1.<br>SMJESE (sati)          | PEČENJE 2.<br>SMJESE (sati)          | VRUJEME OZNAČENO<br>ZVUČNIM<br>SIGNALOM (sati)                 | ODRŽAVANJE<br>E TOPLINE<br>(sati)     |
| SL | TEŽA<br>(g)           | PORJAVITEV                                     | SKUPNI<br>ČAS (h)            | ČAS<br>PRIPRAVE                     | GNETENJE         | PEČENJE<br>1. PEKE (h)               | PEČENJE<br>2. PEKE (h)               | PRIKAZAN ČAS<br>OB PISKU (h)                                   | ČAS<br>HLAJENJA (h)                   |
| BS | TEŽINA<br>(g)         | ZAPEČENOST                                     | UKUPNO<br>VRUJEME (h)        | VRUJEME<br>PRIPREME                 | OBLIKO-<br>VANJE | PEČENJE 1.<br>PEČNICA (h)            | PEČENJE 2.<br>PEČNICA (h)            | PRIKAZANOVRUJEME U<br>TRENUTKU OGLAŠAVANJA<br>SIGNALA (h)      | ODRŽAVANJE<br>TOPLOTE (h)             |
| TR | AĞIRLIK<br>(g)        | KABUK<br>KIZARTMA<br>SEVİYESİ                  | TOPLAM<br>ZAMAN (sa)         | HAZIRLAMA<br>SÜRESİ                 | ŞEKİL<br>VERME   | PİŞİRME 1<br>(sa)                    | PİŞİRME 2<br>(sa)                    | BİP SİRASINDA<br>GÖSTERİLEN<br>ZAMAN (sa)                      | SICAK<br>TUTMA (sa)                   |
| 1  | 750*                  | 1<br>2<br>3                                    | 02:02                        | 01:05                               |                  |                                      | -                                    | 01:39                                                          | 01:00                                 |
|    | 1500**                |                                                | 02:59                        |                                     |                  | 00:57                                | 00:57                                | 02:36                                                          |                                       |
|    | 750*                  |                                                | 02:07                        |                                     |                  |                                      | -                                    | 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*                  | 1<br>2<br>3                                    | 02:02                        | 1:05                                |                  |                                      | -                                    | 01:39                                                          | 01:00                                 |
|    | 1500**                |                                                | 02:59                        |                                     |                  | 00:57                                | 00:57                                | 02:36                                                          |                                       |
|    | 750*                  |                                                | 02:07                        |                                     |                  |                                      | -                                    | 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                                                          |                                       |

| A  | B                                                                                   | C                                                                                   | D                                                                             | E                             | K                                                                             | J                                                     | L                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| BG | ТЕГЛО (rp.)                                                                         | ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО                                                                | ОБЩО ВРЕМЕ (ч.)                                                               | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА | Eran (ч.)                                                                     | ВРЕМЕ - ИЗПИЧВА СЕ НА ДИКТОРА ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.) | СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.)                                                     |
| CS | HMOTNOST (g)                                                                        | OPEČENÍ                                                                             | CELKOVÝ ČAS (h)                                                               | DOBA PŘÍPRAVY                 | Pečení (h)                                                                    | ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)                            | UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)                                                           |
| HU | SÚLY (g)                                                                            | BARNÍTÁS                                                                            | TELJES IDŐ (h)                                                                | ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ              | SÚTÉS (h)                                                                     | KIJELZET IDŐ A HANGJELZÉSKOR (h)                      | MELEGEN TARTÁS (h)                                                            |
| PL | WAGA (g)                                                                            | UPIECZENIE NA ZŁOCIS-TOBRAZOWY KOLOR                                                | CAŁKOWITY CZAS (godz.)                                                        | CZAS RZYGOTOWANIA             | PIECZENIE (h)                                                                 | CZAS WYŚWIELANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)           | UTRZYMYWANIE W CIEPLE (h)                                                     |
| RO | CANTI-TĂȚI (g)                                                                      | RUMENIRE                                                                            | DURATĂ TOTALĂ (h)                                                             | TIMP DE PREPARARE             | COACERE (h)                                                                   | ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h)                        | MENTINERE LA CĂLD (h)                                                         |
| SK | HMOTNOSŤ (g)                                                                        | POTIERANIE ŽILTKOM                                                                  | CELKOVÝ ČAS (h)                                                               | ČAS PŘÍPRAVY                  | PEČENIE (h)                                                                   | OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNÁLOM (h)                  | UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)                                                       |
| EN | WEIGHT (g)                                                                          | BROWNING                                                                            | TOTAL TIME (h)                                                                | PREPARATION TIME              | BAKING (h)                                                                    | KEEP WARM (hours)                                     | EXTRA (h)                                                                     |
| ES | PESO (g)                                                                            | DORADO                                                                              | TIEMPO TOTAL (h)                                                              | TIEMPO DE PREPARACIÓN         | COCCIÓN (h)                                                                   | MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)                         | EXTRA (h)                                                                     |
| SR | TEŽINA (g)                                                                          | NIVO ZAPEČEN-OSTI                                                                   | UKUPNO VREME (h)                                                              | TRAJANJE PRIPREME             | PEČENJE (h)                                                                   | VREME ZVUČNOG IGNALA (h)                              | ODRŽAVANJE TOPLote (h)                                                        |
| HR | TEŽINA (g)                                                                          | TAMNJENJE                                                                           | UKUPNO VRIJEME (h)                                                            | VRIJEME PRIPREME              | PEČENJE (sati)                                                                | VRIJEME OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)              | ODRŽAVANJE TOPLINE (sati)                                                     |
| SL | TEŽA (g)                                                                            | PORJAVITEV                                                                          | SKUPNI ČAS (h)                                                                | ČAS PRIPRAVE                  | Peka (h)                                                                      | PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)                             | ČAS HLAJENJA (h)                                                              |
| BS | TEŽINA (g)                                                                          | ZAPEČENOST                                                                          | UKUPNO VRIJEME (h)                                                            | VRIJEME PRIPREME              | VRIJEME PRIPREME TIJESTA (h)                                                  | PRIKAZANO VRIJEME U TREUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h)   | ODRŽAVANJE TOPLote (h)                                                        |
| TR | AĞIRLIK (g)                                                                         | KABUK KIZARTMA SEVİYESİ                                                             | TOPLAM ZAMAN (sa)                                                             | HAZIRLAMA SÜRESİ              | PİŞİRME (sa)                                                                  | SİCAK TUTMA (sa)                                      | Ekstra (sa)                                                                   |
| 3  | -                                                                                   |   | 0:10<br>▼<br>0:40                                                             | -                             | -                                                                             | 0:10<br>▼<br>0:40                                     | -                                                                             |
| 4  | 750 g<br>1000 g<br>1500 g<br>750 g<br>1000 g<br>1500 g<br>750 g<br>1000 g<br>1500 g |  | 02:52<br>02:57<br>03:02<br>02:52<br>02:57<br>03:02<br>02:52<br>02:57<br>03:02 | 01:57                         | 00:55<br>01:00<br>01:05<br>00:55<br>01:00<br>01:05<br>00:55<br>01:00<br>01:05 | 01:00                                                 | 02:22<br>02:27<br>02:32<br>02:22<br>02:27<br>02:32<br>02:22<br>02:27<br>02:32 |

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

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

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

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

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

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

## INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase:** ..... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum / Kjøpsdato / Ostapäivä / Data zakupu / Data vânzării / [sigijimo data/ Ostukupuäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satn alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Satynlang merzimli / Ημερομηνία αγοράς / Чашушрһ орн / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خرید /

**Product reference:** ..... / Réference du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsaucens numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk tujikan / Referens produkt / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Моделъ / Модел на уреда / Модели / Кодικός προϊόντος / Ὑψηλή / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مزع 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 pavydinimas ir adresas / Müüja kauplus ja address / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Název a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán / Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавачината / Продашныны аты және мекен-жайы / Επωχητική και διεύθυνση καταστήματος / Կառավարողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่ตั้งของห้าง/ร้านหรือชื่อ / 零售商的店名和地址 / 販売店名、住所/소매점 이름과 주소 / عنوانه / اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام در بین خرده فروش /

**Distributor stamp** ..... / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /  
Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /  
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć  
sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/  
Raziko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila  
vânzătorului/ Raziko prodeje/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cúa hàng bán đống đầu/  
Satıcı Firmasının Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект /  
Печат на продавницата / Сатушынын мөрі / Στρατηα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը /  
ตราประทับของห้าง/ร้านที่ชื่อ / 零售商的蓋印/販売店印/販売店印/소매점 직인/ ختم باع التجزئة /  
مهر خرده /