

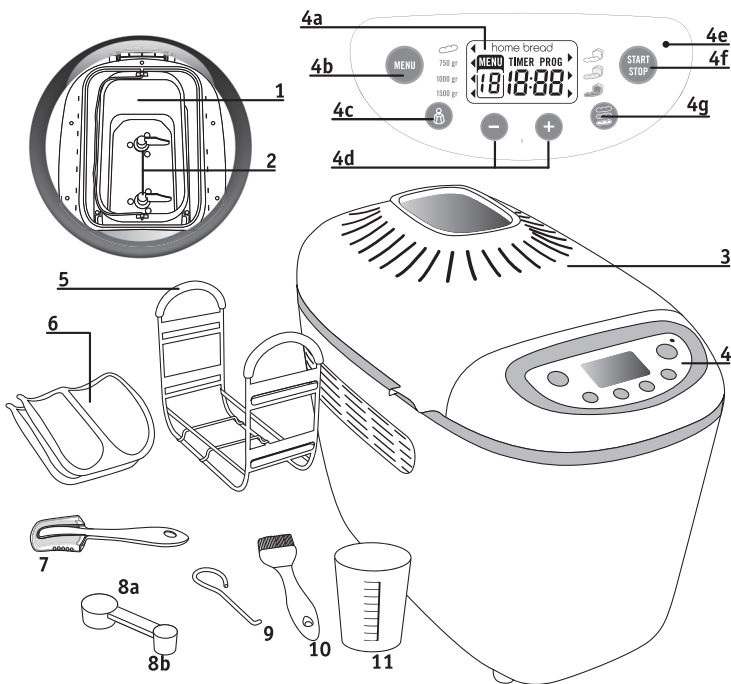
home bread baguette

● 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



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



1 DESCRIPTION

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

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

Accessories:

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



② SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

that they do not play with the appliance.

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

EN

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

In the bread pan:

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

In the baguette baking trays:

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

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

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

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

EN



Environment protection first!

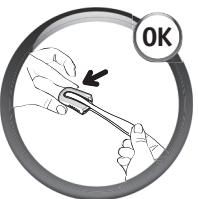
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

3 BEFORE USING FOR THE FIRST TIME



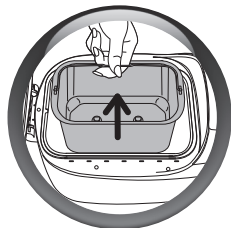
1. REMOVE PACKAGING

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



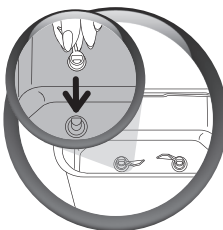
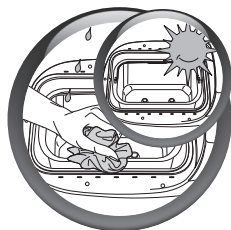
Warning

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



2. BEFORE USING YOUR APPLIANCE

- Remove the baking pan by pulling the handle upwards.

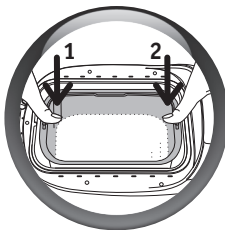
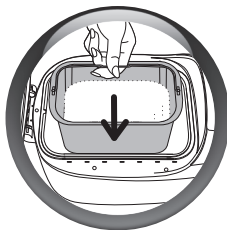


3. CLEANING THE PAN

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

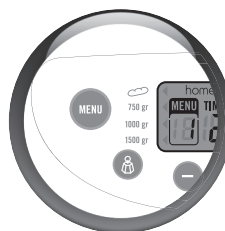
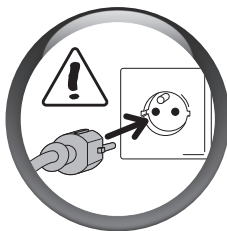


The kneading is improved if the kneading blades are set facing each other.



4. STARTING UP

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



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

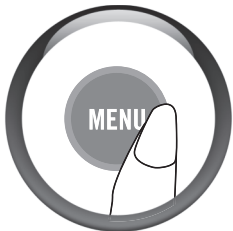


To get to know your bread maker we suggest trying the BASIC BREAD recipe for your first loaf. See the **"BASIC BREAD PROGRAMME"** instructions on page 166.

EN

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

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



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

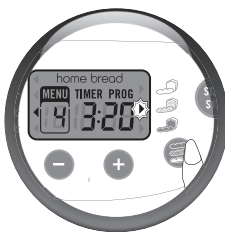
ACCESSORIES	DISCOVER THE PROGRAMS PROPOSED IN THE MENU	
	1. Baguette	The Baguette program allows you to make your own baguettes at home. The program consists of two stages. 1st stage > Mixing the dough and letting it rise 2nd stage > Cooking The cooking cycle starts after you have prepared the dough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

ACCESSORIES	10. Salt Free Bread	Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.
	11. Omega 3 Rich Bread	This bread is rich in Omega 3 fatty acid thanks to its balanced and nutritionally whole recipe. Omega 3 fatty acids contribute to the health and well functioning of the cardio-vascular system.
	12. Loaf Cooking	This baking programme enables you to cook for 10 to 70 minutes only, which time can be adjusted by groups of 10 minutes, for light, medium or dark browning. It can be selected on its own and used: a) in association with the raised dough programme, b) to heat or crisp up bread that has already been cooked and which has cooled c) to finish baking in the event of a prolonged power cut during a baking cycle. This programme cannot be used to bake individual loaves. The breadmaker should not be left unattended when using programme 12. To stop the cycle before the end, stop the programme manually by pressing the  button for a long time.
	13. Bread Dough	The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.
	14. Cake	Program 14 makes it possible to make pastries and cakes using baking powder. For this programme, only the 1000g weight is available.
	15. Jam	Programme 15 automatically cooks jam in the tank. The fruit must be roughly chopped and pitted.
	16. Pasta Dough	Programme 16 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.



6. SELECTING THE BREAD WEIGHT

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



7. SELECTING THE CRUST COLOUR

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



8. STARTING A PROGRAMME

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

9. USING THE DELAY START PROGRAMME

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

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

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

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

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

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

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

Start the operation again.

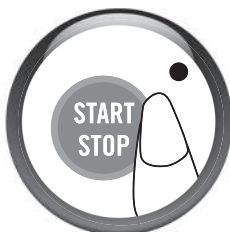
PLEASE NOTE: you should plan to shape your baguettes 47 min. before the end of the cooking time (i.e. at 18:13) or, if making a double batch, 2X47 min. before the end of the cooking time (i.e. at 17:26).

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

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

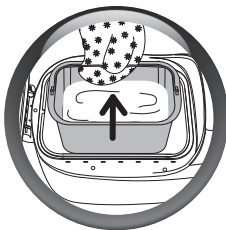
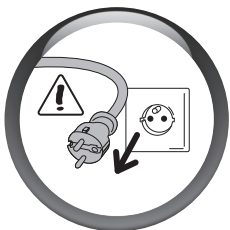
Some ingredients are perishable. Do not use the time programme for recipes containing: fresh milk, yogurt, cheese or fresh fruit.

In delayed start, silent mode is automatically activated.



10. STOPPING A PROGRAMME

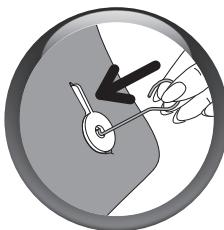
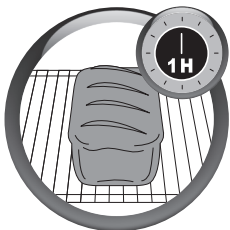
- At the end of the cycle, the programme stops automatically; 0:00 appears. Several beeps are emitted and the operating indicator light blinks.
- To stop the programme underway or cancel the delayed start, press and hold the button  5 sec.



11. TAKING YOUR BREAD OUT OF THE PAN

(This step does not concern the "baguette")

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

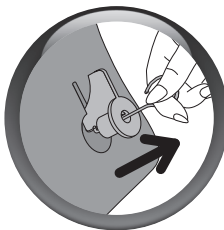


- Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool.

- It may happen that the kneading paddles remain stuck in the loaf when it is turned out.

In this case, use the hook accessory as follows:

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

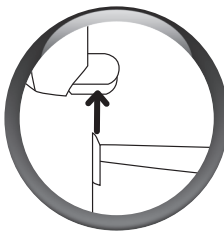
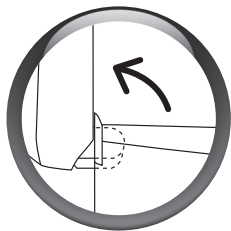


- To preserve the pan's non-stick qualities, do not use metallic utensils to turn out the bread.

4 CLEANING AND MAINTENANCE



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



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



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

EN

5 CYCLES

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

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

Kneading:



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

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

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

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

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

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

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

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

6 INGREDIENTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Quantity/weight equivalence between dried yeast and fresh yeast:

Dried yeast (cc)

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

Fresh yeast (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

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

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

7 PRATICAL ADVICE

1. Preparing the recipes

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

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

- Follow the preparation order.

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

2. Using your bread machine

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

8 PREPARING AND MAKING BAGUETTES

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

1. How to mix and grow your dough

• Plug in the bread maker.



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



Notes:

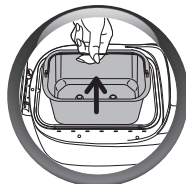
- During the kneading stage, it is normal for some parts not to be well mixed.
- When the preparation is completed the bread maker switches to standby. Several acoustic signals tell you when the dough has been kneaded and has risen and the pilot lamp also flashes. The baguette shaping indicator lights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

EN

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

2. Example of preparation and baking of baguettes

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

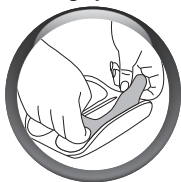


- Remove the pan from the machine.
- Lightly flour the work surface.
- Take the dough out of the pan and place it on the work surface.
- Shape the dough into a ball and use a knife to divide it into 4 pieces.
- You will obtain 4 pieces of equal weight which are to be shaped into baguettes.

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

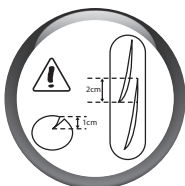
The length obtained for the baguette should correspond to the size of the non-stick plate (approximately 18 cm).

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



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

The seam of the baguettes should be at the bottom.



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

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

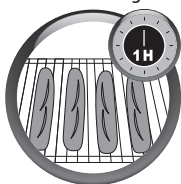
- Using the pastry brush provided, generously moisten the top of the baguettes, avoiding water accumulating on the non-stick plates.
- Place the 2 non-stick plates containing the baguettes on the baguette stand supplied.
- Install the baguette stand in your bread maker instead of the pan.
- Press the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

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

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

when baking 8 baguettes (2x4)

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



**BASIC BREAD (PROGRAM 4)**

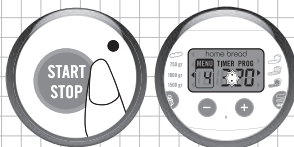
tsp > teaspoon
tbsp > tablespoon

- Browning > Medium
- Unit weight > 1000 g

Ingredients

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

- 1 To start your recipe, please refer to stages 1 to 7 in the "Use" section.
- 2 Then start the BASIC BREAD program by pressing the button . The use signal turns on. The digital watch colon flashes. The cycle begins.



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

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

EN

**BAGUETTE (PROGRAM 1)**

Makes 4 baguettes weighing about 100 g each

tsp > teaspoon
tbsp > tablespoon

- Browning > Medium

Ingredients

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

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



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

9 HOW TO IMPROVE YOUR RESULTS

1. FOR THE BREADS

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

2. FOR THE BAGUETTES

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

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

10 TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	SOLUTIONS
The kneading paddles remain stuck in the bread trough.	• Let it soak before removing it.
The kneading paddles remain stuck in the loaf.	• Use the accessory to turn out the loaf (page 159).
After pressing on  nothing happens.	• The machine is too hot. Wait for 1 hour between 2 cycles (error code E01). • A delayed start has been programmed.
After pressing on  the motor is on but no kneading takes place.	• The pan has not been correctly inserted. • Kneading paddle missing or not installed properly.
After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens.	• You forgot to press on  after programming. • The yeast has come into contact with salt and/or water. • Kneading paddle missing.
Burnt smell.	• Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine with a damp sponge and without any cleaning product. • The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe.

11 WARRANTY

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

12 ENVIRONMENT

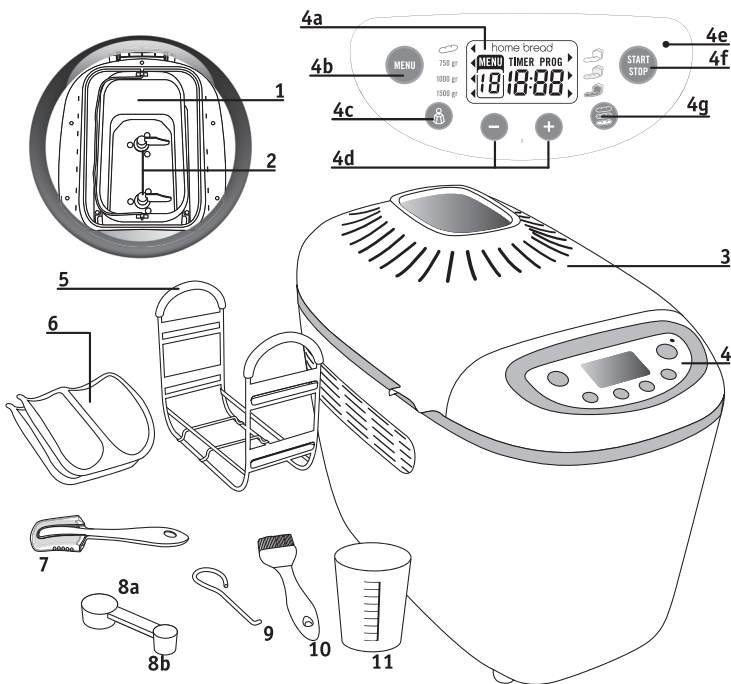
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).

EN

 ESPAÑOL

página

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



ES

1 DESCRIPCIÓN

1. Cuba de pan
2. Mezcladores
3. Tapa con ventanita
4. Cuadro de mandos
 - a. Pantalla de visualización
 - a1. Indicador de fabricación de baguettes
 - a2. Selección de menú
 - a3. Indicador de peso
 - a4. Indicador de dorado
 - a5. Programación diferida
 - a6. Placa minuterio
 - b. Selección de programas
 - c. Selección del peso
 - d. Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 12
 - e. Indicador luminoso de funcionamiento
 - f. Botón puesta en marcha / parada

- g. Selección del dorado
5. Soporte de cocción de baguettes
6. 2 placas anti-adherentes para baguettes

Accesorios:

7. Cuña
8. a. Cucharada sopera = c s
b. Teske = c de c
9. "Gancho" para retirar los mezcladores
10. Pincel
11. Vaso graduado



② CONSIGNAS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

ES

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

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

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

En la cuba de pan:

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

En las placas para baguettes:

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

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



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

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

3 ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

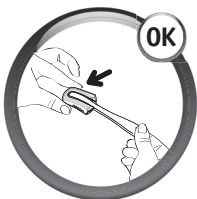


1. DESEMBALAJE

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



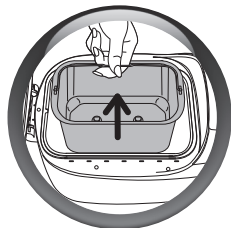
NO



OK

Advertencia

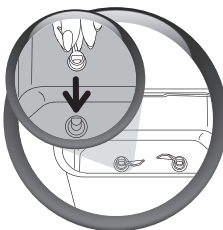
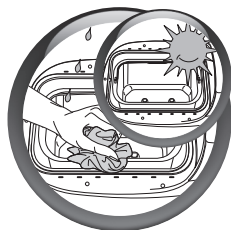
- Cuidado, la cuña es muy afilada. Manipularla con precaución.



2. ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Retire la cuba de pan tirando verticalmente del asa.

ES

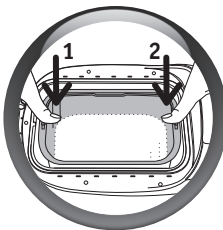
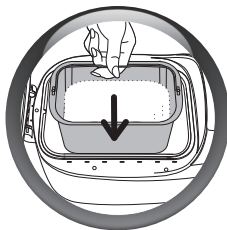


3. LIMPIEZA DE LA CUBA

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

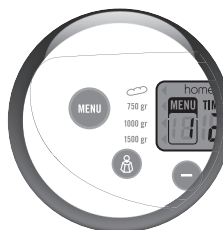
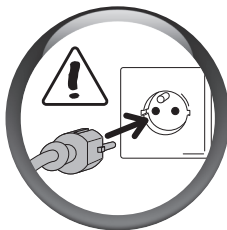


Se obtendrán mejores resultados en el amasado si los mezcladores se colocan el uno frente al otro.



4. ARRANQUE

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



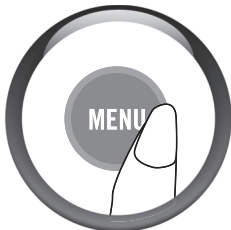
- Desenrolle el cable y conéctelo a un enchufe eléctrico con toma de tierra.
- Tras la señal sonora, aparecerá en pantalla por defecto el programa 1 y el dorado medio.



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

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

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



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

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

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



6. SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN

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

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

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



7. SELECCIÓN DEL GRADO DE TOSTADO DEL PAN

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

ES



8. ARRANQUE DE UN PROGRAMA

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

9. UTILIZAR EL PROGRAMA DIFERIDO

• **Puede programar el aparato para poder tener el preparado listo a la hora que usted decida, con hasta 15 de antelación.**

• **El programa diferido no está disponible para los programas 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

Esta etapa se iniciará tras haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso.

En pantalla aparecerá el tiempo de duración del programa. Calcule el tiempo que va desde el momento en que ponga en marcha el programa y la hora a la que desea que la preparación esté lista.. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Mediante las teclas  y , introduzca el tiempo correspondiente ( hacia arriba y  hacia abajo). Las pulsaciones cortas le permitirán avanzar el tiempo en intervalos de 10 min. Con una pulsación larga, el tiempo avanzará de forma continuada en intervalos de 10 min.

Ej. 1: son las 20.00 h y quiere que el pan esté listo a las 07.00 h del día siguiente. Programa 11 h con ayuda de las teclas  y . Pulse la tecla . Oirá una señal sonora.

En pantalla aparecerá la palabra PROG y los dos puntos  del minutero parpadearán. Empezará la cuenta atrás. El piloto de funcionamiento se encenderá. Durante la ejecución de un programa en función de programación diferida no se emitirá señal sonora alguna.

Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsada la tecla  hasta que emita una señal sonora. En pantalla aparecerá el tiempo por defecto.

Repita la operación.

Ej. 2: En el caso del programa para 1 baguete, son las 8.00 h y desea tener las baguetes listas a las 19.00 h. Programe 11 h con las teclas  y . Pulse la tecla . Oirá una señal sonora.

En pantalla aparecerá la palabra PROG y los dos puntos  del temporizador parpadearán. Empezará la cuenta atrás. El piloto de funcionamiento se encenderá. Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsada la tecla  hasta que emita una señal sonora. En pantalla aparecerá el tiempo por defecto.

Repita la operación.

ATENCIÓN: ha de tener previsto que tiene que moldear las baguetes 47 min. antes de que acabe la cocción (es decir, a las 18.13 h) o, en el caso de 2 cocciones, 2X47 min. antes de acabar el programa (es decir, a las 17.26 h).

Para el tiempo de cocción de los demás programas de baguetes, consulte la tabla de tiempos de cocción en la página 316.

El tiempo de moldeado para los programas de baguetes no está incluido en el cálculo de tiempo de inicio diferido.

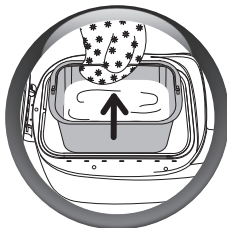
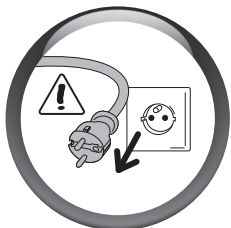
Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa diferido para recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogures, queso y fruta fresca.

En el modo de inicio diferido, el aparato activa automáticamente el modo de silencio.



10. PARAR UN PROGRAMA

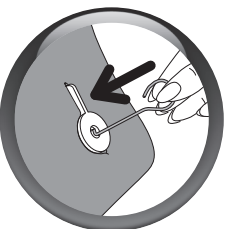
- Cuando termina el ciclo, el programa se detiene de forma automática; Aparece en pantalla 0:00. Se emiten varias señales sonoras y el piloto de funcionamiento parpadea.
- Para parar el programa en curso o anular la programación diferida, presione 5 seg. la tecla .



11. EXTRAER EL MOLDE

(Esta etapa no se refiere a los «baguettes»)

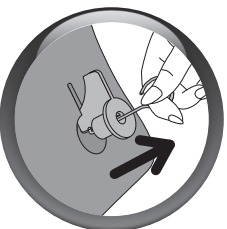
- Al acabar el ciclo de cocción, desconecte la panificadora.
- Retire la cuba de pan tirando verticalmente del asa. Utilice siempre manoplas aislantes, pues el asa de la cuba y el interior de la tapadera están calientes.



- Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo - FIG.14.
- Puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolda.

En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:

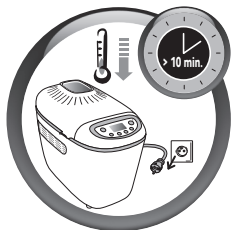
- > una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
- > introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire con cuidado para extraer el mezclador - FIG.15,
- > repita la operación con el otro mezclador,
- > enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



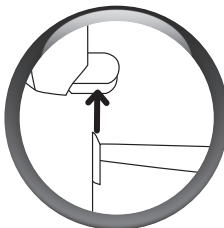
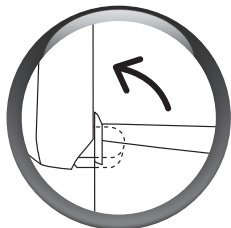
- Para conservar las cualidades antiadherentes de la cuba, no use utensilios metálicos para desmoldar el pan.

ES

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Desconecte el aparato y déjelo enfriar tapa abierta.
- Quitar la tapa, si necesita dar la vuelta al producto
- Limpiar el exterior y el interior de la máquina con una esponja húmeda. Secar con precaución. Seque cuidadosamente.
- Lave la cuba, la pala, el Soporte de cocción y las placas antiadherentes en agua caliente jabonosa.
- Si el mezclador queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.



- Si resulta necesario, desmonte la tapa para lavarla con agua caliente.



- No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.
- No guarde el soporte baguette y las placas antiadherentes en el depósito para no rayar el revestimiento.

5 LOS CICLOS

• La tabla de las páginas 316-320 le indica el desglose de los diferentes ciclos siguiendo el programa seleccionado.

AMASADO	> REPOSO	> SUBIDA	> COCCIÓN	> MANTENIMIENTO EN CALIENTE
Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.	Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.	Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.	Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.	Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.

Amasado:



Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.

Durante el desarrollo de los programas anteriormente citados, pulse 1 vez el botón MENU para conocer el tiempo restante antes de que se produzca la señal sonora "agregar ingredientes". Para los programas 1 y 2, pulse 2 veces la tecla MENU para conocer el tiempo que falta antes de la elaboración de las barras.

Dirijase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (páginas 316-320) y a la columna "extra".

Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. Una señal sonora sonará a intervalos regulares.

El piloto de funcionamiento parpadea.

Al final del ciclo, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir varias señales sonoras.

ES

6 INGREDIENTES

Materias grasas y aceites: las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Además, contribuyen a que se conserve mejor y durante más tiempo. El exceso de grasa hace que la masa suba más lentamente. Si utiliza mantequilla, asegúrese de que esté fría y córtela en dados para repartirla de forma homogénea en el preparado. No incorpore mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, puesto que podría impedir que esta última se rehidratase.

Huevos: los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el correcto desarrollo de la miga. Las recetas han sido pensadas para huevos medios de unos 50 g; si estos últimos son más grandes, retire líquido; si son más pequeños, habrá que añadir un poco más de líquido.

Leche: puede utilizar leche fresca (fría, salvo que en la receta se indique lo contrario) o leche en polvo. La leche tiene también un efecto emulgente que permite obtener unos alveolos más regulares y que la miga tenga un aspecto bonito.

Agua: el agua rehidrata y activa la levadura. Además, también hidrata el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Puede sustituirse el agua (parcial o totalmente) por leche u otros líquidos. Temperatura: consulte el párrafo correspondiente en la sección de «preparación de recetas» (página 188).

Harinas: el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la cantidad de harina, los resultados de cocción del pan pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, puesto que esta reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo o perdiendo humedad. Utilice preferentemente harina "de fuerza", "panificable" o "de panadería", en lugar de harina estándar. Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o cereales a la masa de pan, obtendrá un pan más pesado y que subirá menos.

Le recomendamos que utilice harina T55, salvo que en las recetas se indique lo contrario. En caso de utilizar mezclas de harinas especiales para elaborar pan, bollos o panes de leche, no supere los 1.000 g de masa en total. Consulte las recomendaciones del fabricante para utilizar estos preparados. El tamizado de la harina influye también en los resultados que se obtengan: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la cáscara del grano de trigo), menos se levantará la masa y más denso será el pan.

Azúcar: a ser posible, utilice azúcar blanco, azúcar moreno o miel. No utilice azúcar en terrones. El azúcar nutre la levadura, le da un buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal: le da sabor al alimento y permite regular la actividad de la levadura. No tiene que estar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa está firme, compacta y no sube demasiado rápido. Además, mejora la estructura de la masa.

Levadura: la levadura de panadería se presenta en distintas formas: fresca, en pequeños dados, seca activa para rehidratar o seca instantánea. La levadura puede adquirirse en grandes superficies (en los lineales de panadería o productos ultrafrescos) pero también puede comprar levadura fresca en su panadería. Tanto en forma fresca como seca instantánea, la levadura ha de incorporarse directamente a la cuba de la panificadora con los demás ingredientes. No obstante, considere desmigrar la levadura fresca con los dedos para facilitar su dispersión. Solo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoja una temperatura cercana a los 35°C: por debajo de ella será menos eficaz y por encima puede perder su actividad. Asegúrese de respetar las dosis recomendadas y multiplique las cantidades si utiliza levadura fresca (consulte la tabla de equivalencias que se incluye a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca:

Levadura seca (en cucharaditas de café)

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

Levadura fresca (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Los aditivos (frutos secos, olivas, pepitas de chocolate, etc.): puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

- > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más delicados;
- > los cereales más sólidos (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el principio del amasado, para facilitar el uso de la máquina (inicio diferido, por ejemplo);
- > congelar las pepitas de chocolate para que se mantengan mejor durante el amasado.
- > escurrir bien los ingredientes muy húmedos o grasos (olivas o trocitos de tocino, por ejemplo), secarlos con papel absorbente y enharinarlos ligeramente para una mejor incorporación y homogeneidad,
- > no incorporarlos en cantidades excesivas, pues se puede perturbar el desarrollo correcto de la masa; respete las cantidades indicadas en las recetas.
- > no tirar los aditivos fuera de la cuba.

7 CONSEJOS PRÁCTICOS

1. PREPARACIÓN DE LAS RECETAS

- Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión.

Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas. Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.

- Respete el orden de preparación
 - > Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
 - > Sal
 - > Azúcar
 - > Harina (primera mitad)
 - > Leche en polvo
 - > Ingredientes específicos sólidos
 - > Harina (segunda mitad)
 - > Levadura
- La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
- Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**
- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C). Para lograr un resultado óptimo, recomendamos mantener una temperatura global de 60°C (temperatura del agua + temperatura de la harina + temperatura ambiente). Ejemplo: si la temperatura ambiente de su casa es de 19°C, asegúrese de que la temperatura de la harina sea de 19°C y la temperatura del agua sea de 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
- **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes.
 - > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
 - > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.
 Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.
- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.
- Al realizar el amasado, la masa no debe trabajarse mucho tiempo, ya que podría no obtener el resultado esperado tras la cocción.

ES

2. UTILIZACIÓN DE SU MÁQUINA DE PAN

- **En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min. durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.
- **Si encadena dos programas,** espere 1 h antes de iniciar la segunda programación. Sino, el código de error aparece E01 (salvo para los programas 1 et 12).
- Para el programa baguette después de las etapas de amasado y de levantamiento de la masa, tiene que utilizar su masa en la hora siguiente de las señales sonoras. Mas allá de este tiempo, la máquina se reinicia y el programa baguette está perdido. La señal luminosa de funcionamiento se enciende y los dos puntos del minutero parpadean.

8 PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE BAGUETTES

Para esta elaboración, necesita todos los accesorios específicos para esta función: 1 soporte de cocción para baguettes (5), 2 placas antiadherentes para la cocción de baguettes (6), 1 instrumento para hacer cortes en el pan (7) y 1 pincel (10).

1. AMASAO Y FERMENTACIÓN DE LA MASA



Conecte la panificadora.

- Tras la señal sonora, aparecerá en pantalla por defecto el programa 1.
- Seleccione el nivel de dorado.
- No es aconsejable cocer solo un piso, pues el pan quedaría demasiado cocido.
- Si opta por la cocción de 2 cocciones: es aconsejable moldear todos los panes y reservar la mitad en la nevera para la segunda cocción.
- Pulse la tecla . El indicador de funcionamiento se encenderá y los dos puntos del minutero parpadearán. Empieza el ciclo de amasado y luego la masa subirá.

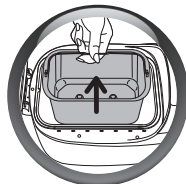
Observaciones:

- Durante la etapa de amasado, es normal que no estén bien mezclados los ingredientes en todas partes.
- Cuando haya acabado la preparación, la panificadora se pondrá en espera. Varias señales sonoras le indicarán que el amasado y la subida de la masa han acabado y el piloto de funcionamiento parpadeará. El indicador de moldeado de baguettes se encenderá.

La masa debe ser utilizada durante la hora que sigue a las señales sonoras. Más allá de este tiempo la máquina se reinicia y el programa baguette se pierde. En este caso, le recomendamos que utilice el programa 3 para la cocción de baguettes.

2. EJEMPLO DE ELABORACIÓN Y COCCIÓN DE BAGUETTES

Para ayudarse con la realización de los pasos; remítase a la guía de realización suministrada. We mostramos lo que hace un panadero, pero después de unas pocas pruebas, usted será capaz de elaborar sus propios panes.



- Retire la cuba de la máquina.
- Enharine ligeramente la superficie de trabajo.
- Saque la masa de la cuba y póngala sobre la superficie de trabajo.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 pedazos con la ayuda de un cuchillo.
- Usted obtiene 4 pedazos de igual peso, con los que debe formar las baguettes.

Para hacer baguettes más ligeras, deje reposar la masa 5 minutos antes de su elaboración.

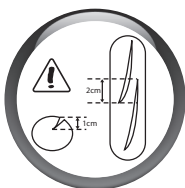
La longitud de la baguette debe corresponder a la medida de la placa anti-adherente (alrededor de 18 cm).

Puede variar los sabores de sus panes condimentándolos. Para ello, bastará con que humedezca y a continuación enrolle los pedazos de pasta en granos de sésamo o de adomidera.



- Después de haber confeccionado las baguettes, Póngalas sobre las placas antiadherente.

La soldadura de las baguettes debe quedar hacia abajo.



- Para obtener un óptimo resultado, corte la parte de arriba de las baguettes en diagonal con un cuchillo dentado o con la cuña suministrada para lograr una abertura de 1 cm.

Usted puede variar las presentaciones de sus baguettes y realizar incisiones con ayuda de una cuchilla a lo largo de toda la baguette.

- Con ayuda del pincel suministrado, humedezca generosamente la parte de arriba de las baguettes, evitando la acumulación de agua sobre las placas anti-adherentes.
- Ponga las 2 placas anti-adherentes con las baguettes sobre el soporte de baguettes suministrado.
- Instale el soporte de baguettes dentro de la máquina en el lugar de la cuba.
- Presione de nuevo la tecla  para volver a empezar el programa y comenzar la cocción de sus baguettes.

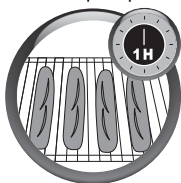
ES

• **Al acabar el ciclo de cocción, dispondrá de 2 soluciones 2: para la cocción de 4 baguettes**

- Desconecte la panificadora. Retire el soporte para baguettes.
- Utilice siempre manoplas aislantes, pues el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.

• **para la cocción de 8 baguettes (2x4)**

- Retire el soporte para baguettes. Utilice siempre manoplas aislantes, pues el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.
- Saque las otras 4 baguettes de la nevera (en las que previamente deberá haber hecho las incisiones oportunas y haberlas humedecido).
- Colóquelas sobre las placas (con cuidado de no quemarse).
- Vuelva a colocar el soporte en la panificadora y vuelva a pulsar .
- Al acabar la cocción, puede desenchufar la panificadora.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.





PAN BÁSICO (PROGRAMA 4)

cc > cucharilla de café
cs > cuchara sopera

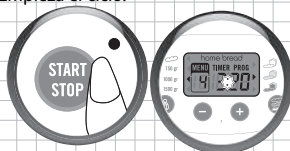
- Dorado > Medio
- Peso unitario > 1000 g

Ingredientes

Aceite > 2 cs
Agua > 325 ml
Sal > 2 cc
Azúcar > 2 cs
Leche en polvo > 2,5 cs
Harina T55 > 600 g
Levadura deshidratada > 1,5 cc

1 Para comenzar a preparar la receta, consulte las etapas 1 a 7 del párrafo "utilización".

2 A continuación, ponga en marcha el programa PAN BÁSICO y pulse el botón correspondiente. Entonces se ilumina el testigo de funcionamiento. Los dos puntos del cronómetro comienzan a parpadear. Empezará el ciclo.



3 Al finalizar el ciclo, consulte la etapa 6.

IMPORTANTE: siguiendo el mismo principio, resulta posible preparar otras recetas de panes tradicionales:

Pan francés, pan entero, pan dulce, pan rápido, pan sin gluten, pan sin sal..., para ello basta seleccionar el programa correspondiente en el botón de menú.



BAGUETTE (PROGRAMA 1)

Para producir 4 baguettes de aproximadamente 100 g

cc > cucharilla de café
cs > cuchara sopera

- Dorado > Medio

Ingredientes

Agua > 170 ml
Sal > 1 cc
Harina T55 > 280 g
Levadura deshidratada > 1 cc

Para llevar a cabo esta receta, consulte el párrafo 8 "Preparación y fabricación de baguettes".



Para que sus baguettes queden más blandas, agregue 1 cs de aceite a su receta. Si desea que sus panes tengan más color, agregue 2 cc de azúcar.

9 GUÍA PARA LA MEJORA DE SUS PRODUCTOS

1. PARA PANES

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	PROBLEMAS					
	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
CAUSAS POSIBLES						
El botón  se ha accionado durante la cocción				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa no adecuado			●	●		

ES

2. PARA BAGUETTES

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Los trozos de masa no están cortados siempre igual.	La forma rectangular del principio no es regular ni tiene una espesor constante.	Estire con un rodillo con un rodillo de panadería en caso necesario.
La masa es pegajosa; es difícil dar forma a los panecillos.	Hay demasiada agua en el preparado.	Reduzca la cantidad de agua.
	Se ha incorporado el agua demasiado caliente a la receta.	Enharinese ligeramente las manos (pero no la masa ni la superficie de trabajo, si es posible) y continúe elaborando los panecillos.
La masa se desgarr.	A la harina le falta gluten.	Escoger una harina panadera (T 45).
	La masa debería ser más flexible.	Déjela reposar 10 min antes de darle forma.
	Las formas son irregulares.	Pese los trozos de masa para que tengan el mismo tamaño.
La masa es compacta/es difícil darle forma a la masa.	Le falta un poco de agua a la receta.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina no es lo bastante absorbente.
	Hay demasiada agua en el preparado.	Dele la forma aproximada y déjela reposar antes del moldeado final. Añada un poco de agua al empezar el amasado.
	La masa está demasiado trabajada.	Déjela reposar 10 min antes de darle forma. Enharine lo menos posible la superficie de trabajo. Dele forma trabajando la masa lo menos posible. Proceda al moldeado en 2 etapas con 5 min. de descanso entre una y otra.
Los panecillos se tocan y no están bastante cocidos.	Están mal colocados sobre las placas.	Optimice el espacio sobre las placas para colocar los trozos de masa.
		Dosifique bien los líquidos.
	La masa es demasiado líquida.	Las recetas han sido pensadas para huevos de 50 g.
		Si los huevos son más grandes, reduzca en proporción la cantidad de agua.
Los panecillos se pegan a la placa y están quemados.	Se han dorado en exceso.	Escoja un dorado menos intenso. Evite que el baño con huevo batido se deslice por la placa.
	Ha humedecido en exceso los trozos de masa.	Saque el exceso de agua con un pincel.
	Las placas de soporte se agarran demasiado.	Unte ligeramente con aceite las placas antes de colocar los trozos de masa.
Los panecillos no están lo bastante dorados.	Ha olvidado untar los trozos de masa con agua antes de meterlos en el horno.	Tenga cuidado cuando elabore su próxima receta.
	Ha enharinado demasiado los panecillos al moldearlos.	Untelos con un pincel bien con agua antes de meterlos en el horno.
	La temperatura ambiente es alta (+ de 30°C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15°C) y/o menos levadura.

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Los panecillos no están lo bastante hinchados.	Ha olvidado la levadura en la receta/no ha puesto bastante levadura.	Siga las indicaciones de la receta.
	Tal vez su levadura estuviese caducada.	Verifique la fecha de caducidad.
	A su receta le falta agua.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina es demasiado absorbente.
	Los panecillos han sido aplastados o apretados demasiado al moldearlos.	Manipule la masa lo menos posible al moldearla.
	La masa está demasiado trabajada.	
Los panecillos han subido demasiado.	Demasiada levadura.	Ponga menos levadura.
	Desarrollo excesivo.	Aplaste ligeramente los panecillos cuando estén colocados sobre las placas.
Las incisiones sobre los trozos de masa no son limpias.	La masa es pegajosa: ha introducido demasiada agua en la receta.	Vuelva a empezar la etapa de moldeado de los panecillos enharinándose ligeramente las manos, pero no la masa ni la superficie de trabajo, a ser posible.
	La cuchilla no está afilada.	Utilice la cuchilla suministrada o, en su defecto, un pequeño cuchillo dentado muy cortante.
	Sus incisiones son demasiado vacilantes.	Efectúe la incisión con un movimiento enérgico, sin vacilar.
Las incisiones tienen tendencia a volver a cerrarse o no se abren durante la cocción.	La masa estaba demasiado pegajosa: ha introducido demasiada agua en la receta.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina no absorbe la suficiente.
	La superficie del trozo de masa no se ha extendido lo suficiente al darle forma.	Vuelva a comenzar tirando más la pasta en el momento de enroscarla alrededor del pulgar.
La masa se desgarra por los lados durante la cocción.	La profundidad de la incisión sobre el trozo de masa es insuficiente.	Consulte la página 190 para darle la forma ideal a las incisiones.

10 GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
Los mezcladores se quedan atrapados en la cuba.	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Los mezcladores se quedan atrapados en el pan.	• Utilice el accesorio de gancho (página 184).
Después de presionar en  no pasa nada.	• La panificadora está demasiado caliente. Espere 1 hora entre 2 ciclos (código de error E01). • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	• Ha olvidado presionar en  después de la programación. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado.	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: Desconecte la máquina. Déjela enfriar y limpie el interior con una esponja húmeda y sin producto limpiador. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

11 GARANTÍA

- En caso de uso inadecuado o inconforme con el modo de empleo, la marca declina toda responsabilidad y se cancela la garantía.
- Lea detenidamente las instrucciones que acompañan al aparato antes de utilizar por primera vez este electrodoméstico: la marca queda exenta de cualquier responsabilidad que pueda derivarse de utilizar este producto sin cumplir dichas instrucciones.

12 MEDIO AMBIENTE

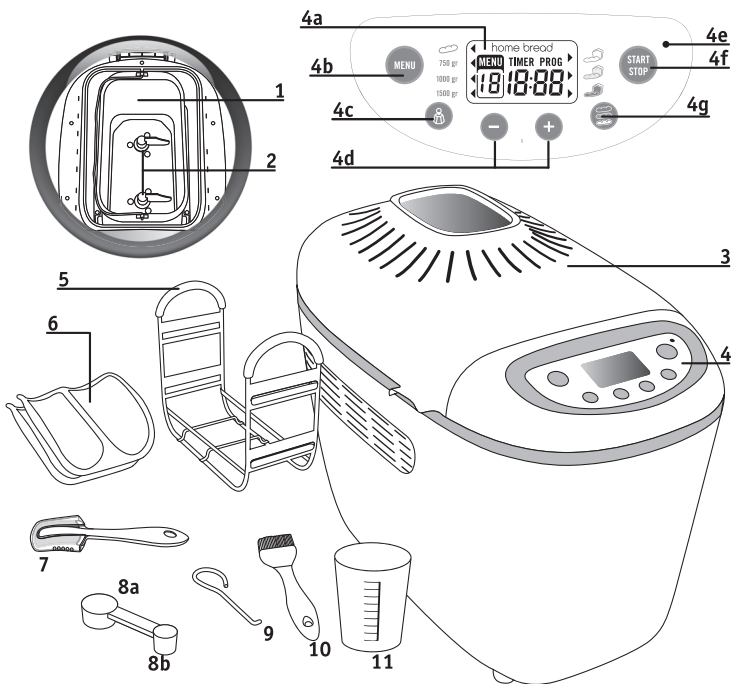
- De acuerdo con la reglamentación vigente, todo aparato que esté fuera de servicio debe quedar inutilizado definitivamente. Por ello, se ruega desenchufar y cortar el cable antes de tirar el aparato.

 Srpski

strana

1 OPIS	197
2 BEZBEDNOSNA UPUTSTVA	198
3 PRE PRVE UPOTREBE	202
4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	209
5 CIKLUSI	210
6 SASTOJCI	210
7 PRAKTIČNI SAVETI	212
8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA	213
9 VAŠ VODIČ ZA BOLJE REZULTATE	216
10 SMERNICE ZA UKLANJANJE TEHNIČKIH PROBLEMA	219
11 GARANCIJA	219
12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE	219
13 TABELA CIKLUSA	316

 SR



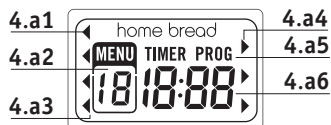
1 OPIS

1. Posuda za hleb
2. Lopatice za mešenje
3. Poklopac sa prozorom za nadgledanje
4. Kontrolna ploča
 - a. Displej
 - a1. Pokazivač oblikovanja bageta
 - a2. Odabir u meniju
 - a3. Nivo zapečenosti
 - a4. Odloženi start
 - a5. Prikaz vremena pečenja
 - b. Izbor programa
 - c. Odabir težine
 - d. Taster za podešavanje odloženog starta i vremena potrebnog za programe 12
 - e. Indikator lampica - svetli kad je aparat uključen
 - f. Taster uključi/isključi

- g. Izbor nivoa zapečenosti
5. Držač za pečenje bageta
6. Dve nelepljive posude za bagete

Pribor:

7. Nož za zarezivanje
8. a. Velika merna kašika
b. Mala merna kašika
9. Kuka za vađenje lopatica za mešanje
10. Četkica
11. Merna posuda



② BEZBEDNOSNA UPUTSTVA VAŽNA UPOZORENJA

- Nije predviđeno da se aparat upotrebljava sa eksternim tajmerom.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Nije predviđeno da se koristi:
 - u kantinama u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
 - na farmama
 - u hotelskim sobama, motelima i drugim rezidencijalnim sredinama;
 - u pansionima.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca ni hendikepirane osobe. Mogu ih koristiti samo ukoliko su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost. Trebalo bi nadgledati decu da se ne bi igrala aparatom.
- Ukoliko je kabl aparata oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili

SR

ovlašćeni serviser (kvalifikovana osoba) da bi se izbegla opasnost.

- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina kao i hendikepirane osobe i lica bez iskustva i znanja samo ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost ili ako su im date instrukcije o bezbednoj upotrebi aparata i predočene moguće opasnosti. Deca ne treba da se igraju aparatom. Čišćenje i održavanje aparata ne treba da obavljaju deca, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.

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

- Vaš aparat je namenjen korišćenju u domaćinstvu, u zatvorenom prostoru i na nadmorskoj visini manjoj od 4000 m.
- Oprez: opasnost od povrede usled

nepravilnog korišćenja aparata.

- Oprez: površina grejnog elementa nakon upotrebe može biti vruća.
- Aparat ne sme biti uronjen.
- Nemojte prelaziti količine koje su naznačene u receptima.

U posudi za hleb:

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

U kalupima za bagete:

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

SR

- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu pre prve upotrebe aparata: proizvođač nije odgovoran za greške nastale neadekvatnom upotrebom aparata.
- Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa svim važećim standardima i zakonskim regulativama o bezbednosti (Nizak napon, Elektromagnenta kompatibilnost, Bezbednost materijala koji dolaze u kontakt sa hranom, Zaštita okoline...).
- Koristite aparat na stabilnoj površini, na udaljenosti od prskanja vode, nikako u ugradnom kuhinjskom ormaru.
- Uverite se da napon aparata odgovara naponu u Vašem domaćinstvu. Svaka greška prilikom uključivanja poništava garanciju.
- Aparat mora biti uključen u utičnicu sa uzemljenjem. U suprotnom može doći do strujnog udara sa teškim posledicama. Najvažnije za Vašu bezbednost je da uzemljenje odgovara električnim instalacijama u Vašoj zemlji. Ukoliko Vaše instalacije nisu uzemljene, pre bilo kakvog uključivanja, morate pozvati nadležnu stručnu službu da to uradi.
- Aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Svaka komercijalna upotreba, neadekvatna ili pogrešna upotreba koja nije u skladu sa uputstvom poništava garanciju.
- Isključite aparat kada završite upotrebu i kada želite da ga očistite.
- Ukoliko se aparat bude koristio u navedenim slučajevima, garancija neće važiti.
- Ne upotrebljavajte aparat ukoliko je:
 - kabl oštećen ili ne radi propisno
 - aparat padao na pod ili pokazuje vidljive znake oštećenja i ne funkcioniše pravilno. Da biste izbegli rizik, u tom slučaju morate poslati aparat u najbliži servis. Pogledajte spisak u garantnom listu.
- Sve intervencije na aparatu (izuzev čišćenja i svakodnevnog održavanja) mora obavljati stručno lice u ovlašćenom servisu.
- Ne potapajte aparat, kabl ni utikač u vodu, niti u neku tečnost.
- Držite kabl van domašaja dece.
- Kabl aparata ne sme doći u kontakt sa vrućim delovima aparata, kao ni sa izvorom toplote ili ostrim ivicama.
- Ne pomerajte aparat tokom rada.
- **Ne dodirujte prozor za nadgledanje tokom i neposredno posle procesa rada. Može biti veoma vruć.**
- Ne vucite aparat za kabl da biste ga isključili iz struje.
- Možete upotrebljavati produžni kabl jedino ukoliko je u ispravnom stanju i sa uzemljenjem.
- Ne postavljajte aparat na neki drugi kućni aparat.
- Ne upotrebljavajte aparat kao grejno telo.
- Ne upotrebljavajte aparat za pripremu neke druge hrane izuzev hleba i džemova.
- Ne stavljajte papir, plastiku, niti bilo kakav predmet u aparat.
- Ukoliko se bilo koji deo aparata zapali, nikako ne gasite požar vodom. Isključite aparat iz struje i prekrijte aparat vlažnom tkaninom.
- Radi Vaše bezbednosti, koristite isključivo originalne rezervne i dodatne delove koji su napravljeni za Vaš aparat.
- **Na kraju programa, uvek upotrebite kuhinjsku rukavicu da biste izvadili posudu za pečenje ili vruće delove aparata. Tokom rada, aparat postaje veoma vruć.**
- Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju.
- Budite veoma oprezni, jer se po završetku programa i otvaranju poklopca aparata, može osloboditi vrela para.
- **Kada koristite program 14 (za pripremu džemova i kompota), pazite da Vas ne isprska vrela para ili druga isparenja kada otvorite poklopac aparata.**
- Izmeren nivo buke aparata je 69 dBA.



Pomozimo zaštititi čovekove sredine!

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

3 PRE PRVE UPOTREBE

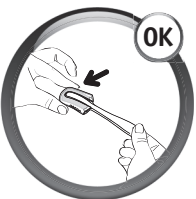


1. RASPAKIVANJE

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



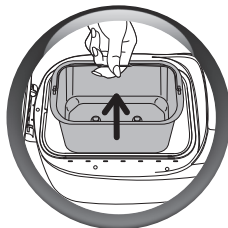
NO



OK

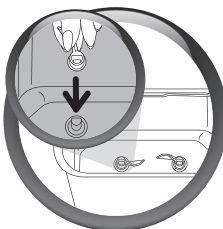
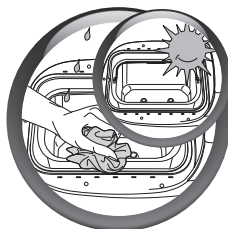
Upozorenje

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



2. PRE UPOTREBE APARATA

- Uklonite posudu za pečenje povlačenjem ručke nagore.



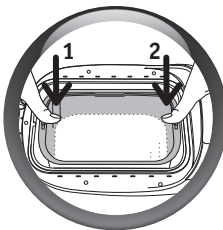
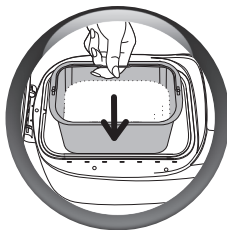
3. ČIŠĆENJE POSUDE

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



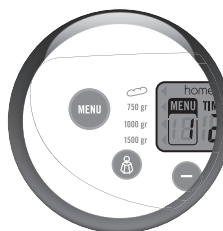
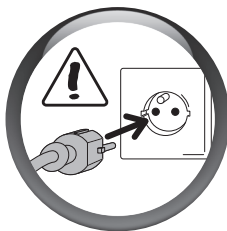
Testo se bolje mesi ako su lopatice za mešanje postavljene jedna nasuprot drugoj.

SR



4. POČNITE SA RADOM

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



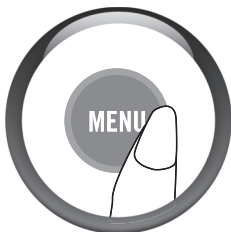
- Odmotajte kabl i uključite aparat u utičnicu sa uzemljenjem.
- Posle zvučnog signala, prema zadatoj postavci na displeju su prikazani program 1 i srednji nivo zapečenosti.



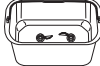
Da se upoznate sa kućnom pekarom predložemo vam da isprobate recept **OSNOVNI HLEB** za vaš prvi hleb. Pogledajte listu za "PROGRAM OSNOVNOG HLEBA" strana 242.

5. ODABERITE PROGRAM (POGLEDAJTE TABELU NA SLEDEĆOJ STRANI)

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



- Pritisnite taster "menu" koji Vam omogućava odabir određenog broja različitih programa. Svaki put kada pritisnete taster "menu" broj programa na ekranu se menja od 1 do 16.
- Vreme pripreme koje odgovara odabranom programu automatski se prikazuje na displeju.

DODACI	OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U MENIJU	
	1. Baget	Program baget omogućava da sami napravite bagete. Ovaj program se odvija u 2 etape. 1. etapa > Mešenje i podizanje testa 2. etapa > Pečenje Ciklus pečenja se odvija posle pravljenja bageta (da bismo vam pomogli da napravite bagete, poklanjamo vam vodič za njihovu pripremu pomoću ovog aparata za hleb).
	2. Slatki baget	Za slatka peciva: bečka, milihbrot, brioso itd.
	3. Pečenje bageta	Program 3 omogućava pečenje bageta od unapred pripremljenog testa. Aparat se ne sme ostavljati bez nadzora tokom korišćenja programa 3. Ako želite da prekinete ciklus pre kraja, zaustavite program ručno dužim pritiskom na dugme .
	4. Osnovni beli hleb	Program 4 se koristi za pripremu raznih vrsta peciva i hleba od belog (pšeničnog) brašna.
	5. Francuski hleb	Program 5 odgovara receptu za tradicionalni francuski, hrskavi beli hleb.
	6. Integralni hleb	Odaberite program 6 kada koristite brašno za hleb od integralnih žitarica.
	7. Slatki hleb	Program 7 je prilagođen receptima koji sadrže više masnoća i šećera. Ukoliko već koristite pripremljena testa za briose ili mlečni hleb, nemojte staviti više od ukupno 1.000 g testa.
	8. Super brzi beli hleb	Program 8 je posebno razrađen za pripremu prema receptima za brzi hleb, koji ćete naći u knjižici receptata uz aparat. Za taj recept, voda treba da bude maksimalne temperature 35°C.
	9. Hleb bez glutena	Pogodan je za osobe koje ne podnose gluten (odnosno koje boluju od celijakije), jer se ovaj sastojak nalazi u više žitarica (pšenica, ječam, raž, zob...). Posudu za hleb treba dobro očistiti da bi se izbegao rizik da dođe u dodir sa drugim vrstama brašna. U slučaju stroge ishrane bez glutena, uverite se da i kvasac koji koristite takođe ne sadrži gluten. Sastav brašna bez glutena ne daje idealno testo. Testo se lepi za ivice posude i mora se skidati pomoću mekane plastične lopatice. Hleb bez glutena biće gušći i svetliji nego običan hleb. Za ovaj program možete da izaberete samo težinu 1000 g.

SR

DODACI	OTKRIJTE PROGRAME PREDLOŽENE U MENIJU	
	12. Hleb bez soli	Smanjenom potrošnjom soli smanjuje se opasnost od bolesti srca i krvnih sudova.
	11. Hleb bogat omega-3 masnim kiselinama	Ovaj hleb je bogat omega-3 masnim kiselinama zahvaljujući receptu koji je nutritivno uravnotežen i potpun. Omega-3 masne kiseline doprinose pravilnom radu kardiovaskularnog sistema.
	12 . Pečenje hleba	Program za pečenje podrazumeva samo pečenje u trajanju od 10 do 70 minuta, sa podešavanjima u intervalima od deset minuta, za tri nivoa zapečenosti: svetlu, srednju i tamnu koricu. Može se upotrebljavati: a) zajedno s programom za dizana testa, b) za podgrevanje već pečenog i ohlađenog hleba ili da biste njegovu koricu učinili hrskavijom, c) za završetak pečenja u slučaju dužeg nestanka struje za vreme jednog ciklusa pečenja hleba. Ovaj program ne podrazumeva pečenje pojedinačnih hlebova. Kućnu pekaru ne smete ostaviti bez nadzora prilikom korišćenja programa 12. Za prekidanje ciklusa pre kraja, ručno zaustavite program dugim pritiskom na taster .
	13. Testo za hleb	Program za testa ne predviđa pečenje. Odgovara programu za mešenje i narastanje bilo kojeg testa. Npr.: testo za picu.
	14. Kolač	Program 14 omogućava pripremu poslastica i kolača sa praškom za pecivo. Za taj je program na raspolaganju samo težina od 1.000 g.
	15. Džem	Program 15 automatski kuva džem u posudi. Potrebno je izvaditi koštice i krupno iseći voće.
16. Testenina	Program 16 predviđen je samo za mešenje. Namenjen je za pripremu raznih testenina, rezanaca...	

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

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



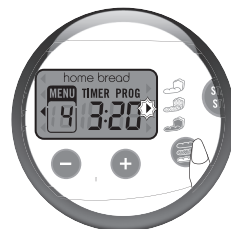
6. ODABERITE TEŽINU HLEBA

- Težina hleba podešena je na standardnih 1.500 g. Navedena težina je indikativna.
- Neki recepti ne dozvoljavaju pravljenje hleba od 750 g.
- **Za preciznije podatke, pogledajte detalje receptata.**
- Nema mogućnosti podešavanja težine za programe **3, 9, 12, 13, 14, 15, 16**

Od programa 1 do 2 možete odabrati dve težina:

- otprilike 400 g za 1 pečenje (2 do 4 pojedinačnih hlebova), a **svetlosni indikator svetli ispred težine od 750 g.**
- otprilike 800 g za 2 pečenja (4 do 8 pojedinačnih hlebova), a **svetlosni indikator svetli ispred težine od 1500 g.**

- Pritisnite taster , dok postavili odabranu težinu: 750 g, 1.000 g ili 1.500 g. Uključuje se indikator lampica na odabranoj težini.



7. NIVO ZAPEČENOSTI HLEBA

- Na početku, zapečenost je na srednjem nivou.
- Nema mogućnosti podešavanja zapečenosti u programima 13, 15, 16. Postoji mogućnost izbora tri nivoa zapečenosti: NIZAK/SREDNJI/VISOK.
- Ukoliko želite da promenite nivo zapečenosti, pritisnite taster , dok indikator lampica ne pokaže željenu poziciju.

SR



8. AKTIVIRAJTE PROGRAM

- Da biste pokrenuli odabrani program, pritisnite taster . Program počinje. Prikazano je vreme koje odgovara programu. Naredne etape automatski se odvijaju jedna za drugom.

9. KORISTITE PROGRAM SA ODLOŽENIM STARTOM

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

Program odloženog starta nije dostupan za programe 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

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

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

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

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

Ponovo pokušajte da uradite istu operaciju.

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

Ponovo pokušajte da uradite istu operaciju.

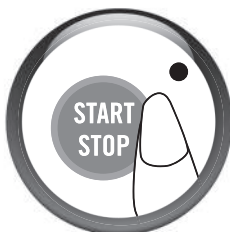
PAŽNJA: potrebno je da oblikujete bagete 47 minuta pre završetka programa (dakle 18:13) ili, u slučaju 2 pečenja, 2 puta po 47 minuta pre završetka programa (dakle 17:26).

Trajanje procesa pečenja drugih programa za pojedinačne hlebove potražite u tabeli sa vremenima pečenja na strani 316.

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

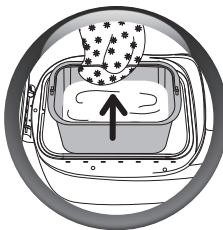
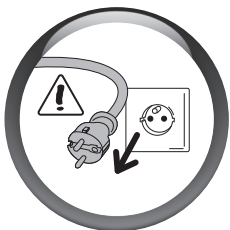
Neki sastojci su kvarljivi. Nemojte da koristite program odloženog starta za recepte koji sadrže: sveže mleko, jaja, jogurt, sir, sveže voće.

Kod odloženog starta se automatski aktivira tihi režim rada.



10. ZAUSTAVITE PROGRAM

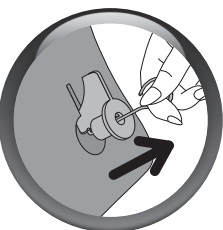
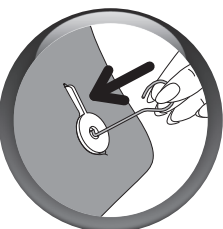
- Na kraju ciklusa, program se automatski zaustavlja; na displeju se pokazuje 0:00. Čuje se više zvučnih signala uz treperenje signalnog svetla koja pokazuje da aparat radi.
- Za zaustavljanje programa u toku rada ili za poništavanje programiranog odloženog početka rada, pet sekundi držite pritisnut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



11. IZVADITE HLEB IZ POSUDE (Ova

se etapa ne odnosi na «Pojedinačne hlebove»)

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



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

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

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

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

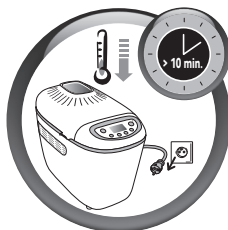
> ponovite ovaj postupak kod druge lopatice za mešenje,

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

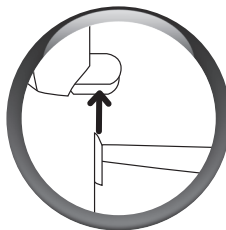
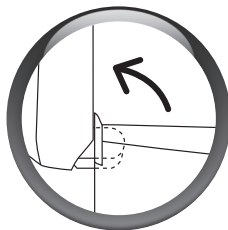
- Da bi se očuvao nelepljivi sloj na posudi, ne koristite metalne predmete za vađenje hleba iz posude.

SR

4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



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



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



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

5 CIKLUSI U PROCESU PEČENJA HLEBA

Tabela na stranama 316.-320. opisuje cikluse različitih programa.

Mešenje Mešenjem se oblikuje struktura testa da bi bolje naraslo.	Mirovanje > Omogućava testu da se opusti da bi se poboljšao kvalitet mešenja.	Narastanje > Vreme za koje kvasac omogućava hlebu da naraste i razvije njegovu aromu.	Pečenje > Pretvara testo u ukusni hleb sa mekanom sredinom i zlatnom hrskavom koricom.	Održavanje toplote > Na ovaj način se hleb nakon pečenja održava toplim. Preporučuje se da se nakon pečenja hleb pravilno okrene.
---	---	---	--	---

Mešenje:



Tokom ovog ciklusa, osim u programima 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, imate mogućnost da dodate sastojke: suvo voće, masline, kockice slanine, itd... Zvučni signal vam daje znak u kom trenutku da intervenišete.

Tokom trajanja navedenog programa pritisnite jednom taster MENU da bi znali vreme preostalo do oglašavanja zvučnog signala za "dodavanje sastojaka".

Iz programa 1 i 2, pritisnite dugme za MENI da biste otkrili koliko je vremena ostalo da se baget umesi.



Pogledajte tabelu u kojoj je prikazano vreme pripreme (strane 316. -320.) i kolonu „dodatno“. Ova kolona pokazuje vreme koje će biti prikazano na ekranu aparata u trenutku oglašavanja zvučnog signala.

Da biste znali preciznije za koliko vremena će se oglasiti zvučni signal, samo oduzmite vreme iz kolone „dodatno“ od ukupnog vremena pečenja.

Npr: „dodatno“ = 2:51 i „ukupno vreme“ = 3:13, sastojci se mogu dodati nakon 22 min.

Održavanje toplote: za programe 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 i 14, možete da ostavite pripremljenu smesu u aparatu. Nakon pečenja, automatski se aktivira ciklus održavanja toplote i traje jedan sat. Na displeju je prikazano 0:00 za vreme jednosatnog držanja na toplom. Zvučni se signal oglašava u pravilnim razmacima. Treperi indikator lampica koja pokazuje da aparat radi.

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

SR

6 SASTOJCI

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

Jaja: jaja obogaćuju testo, poboljšavaju boju hleba i omogućavaju mekanu strukturu hleba. Recepti su predviđeni za jaja od 50 g. Ako su jaja veća, uklonite tečnost; ako su manja, dodajte malo tečnosti.

Mleko: možete da koristite sveže mleko (hladno, osim ako nije drugačije navedeno u receptu) ili mleko u prahu. Mleko takođe ima dejstvo emulgatora koji omogućava pravilnije šupljine i time bolju mekoću testa.

Voda: voda rehidrira i aktivira kvasac. Takođe hidrira skrob iz brašna i daje mekanu strukturu. Voda se može zameniti, delimično ili u celosti mlekom ili drugom tečnošću. Temperatura: pogledajte odeljak "priprema receptata" (strana 212).

Brašno: težina brašna značajno varira u zavisnosti od vrste brašna koja se koristi. U zavisnosti od kvaliteta brašna, takođe mogu da variraju i rezultati pečenja hleba. Brašno čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi, jer brašno reaguje na promene klimatskih uslova, upija ili gubi vlažnost. Poželjno je da umesto običnog brašna koristite "oštro", "za hleb" i brašno "za pečenje". Dodavanjem osvenih mekinja, pšeničnih klica, raži ili brašna za integralni hleb, hleb će biti teži i manje će da naraste.

Korišćenje T55 brašna je preporučljivo, osim ako receptom nije drugačije predviđeno. U slučaju korišćenja specijalne smese brašna za hleb ili briose ili hleba sa mlekom, ukupna težina testa ne sme da pređe 1000 g. Pogledajte preporuke proizvođača za korišćenje ovih smesa. Prosejavanje brašna takođe će uticati na rezultate: više brašna od punog zrna (tj. sadrži deo opne zrna pšenice), manje testa više se narasta i hleb je gušći.

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

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

Kvasac: Pekarski kvasac postoji u nekoliko oblika: sveži u kockicama, aktivni suvi kvasac koji se rehidrira ili suvi instant. Kvasac se prodaje u supermarketima, ali takođe možete da kupite sveži kvasac i u pekari. Sveži i suvi instant kvasac treba da se stavi direktno u posudu kućne pekare sa ostalim sastojcima. Pobrinite se da dobro izmrvite kockicu svežeg kvasca da bi olakšali njegovo razlaganje. Samo kvasac suvi aktivni (male granule) treba da se pomeša sa malo tople vode pre upotrebe. Izaberite temperaturu blizu 35°C jer će pri nižoj temperaturi kvasac da bude manje efikasan i mogao bi da izgubi svoje dejstvo. Budite sigurni da sledite propisane doze i ne zaboravite povećati količinu ako koristite sveži kvasac (pogledajte navedenu tabelu ekvivalencije).

Ekvivalentna količina/težina svežeg i suvog kvasca:

Sveži kvasac (u kubnim centrimetrima)

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

Sveži kvasac (u gramima)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Dodaci (suvo voće, masline, komadići čokolade itd.): Možete da prilagodite recepte sa svim dodatnim sastojcima koje želite da stavite:

- > kada dodajete sastojke pazite na zvučni signal, posebno kod osetljivih namirnica,
- > tvrda zrna (kao lan ili susam) možete da stavite pri početku mešanja da bi se olakšalo korišćenje aparata (npr. kod odloženog starta),
- > zamrznete čokoladne komadiće za bolje prijanjanje prilikom mešanja,
- > vrlo vlažne ili masne sastojke (npr. masline, slanina), stavite na papir da se osuše i pospite malo brašna da bi se bolje umešale u testo,
- > ako se dobro ne umese, postoji opasnost da se testo neće dobro razviti. Zato sledite količine navedene u receptima,
- > da ne ispadnu van posude.

7 PRAKTIČNI SAVETI

1. PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

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

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

- Poštujte redosled pripreme.

- | | |
|--|---------------------------|
| > Tečnosti (maslac, ulje, jaja, voda, mleko) | > Mleko u prahu |
| > Šo | > Posebni čvrsti sastojci |
| > Šećer | > Brašno, druga polovina |
| > Brašno, prva polovina | > Kvasac |

- Važno je precizno izmeriti količine brašna. Zato brašno treba meriti pomoću kuhinjske vage. Koristite aktivni suvi pekarski kvasac u kesici. Osim ako nije drugačije navedeno u receptima, ne koristite prašak za pecivo.

Kad je kesica kvasca otvorena, morate ga upotrebiti u narednih 48 sati.

- Da ne bi došlo do ometanja procesa narastanja testa, savetujemo Vam da stavite sve sastojke u posudu za hleb na samom početku i da izbegavate da podižete poklopac za vreme rada (osim ako nije drugačije navedeno). Precizno poštujte redosled dodavanja sastojaka i količine navedene u receptima. Najpre se dodaju tečni, a zatim čvrsti sastojci. **Kvasac ne sme doći u dodir sa tečnim sastojcima, solju i šećerom.**

- **Priprema hleba je vrlo osetljiva na temperaturu i vlagu.** U slučaju velike vrućine, savetujemo Vam da koristite tečne sastojke koji su hladniji nego što je uobičajeno. Isto tako, u slučaju hladnoće, može biti potrebno ugrijati vodu ili mleko (ali nikad nemojte preći temperaturu od 35°C). Za optimalne rezultate savetujemo da primenjujete ukupnu temperaturu od 60°C (temperatura vode + temperatura brašna + okolna temperatura). Primer: ako je okolna temperatura u vašem domu 19°C, pobrinite se da je temperatura brašna 19°C, a temperatura vode 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).

- **Ponekad je korisno proveriti stanje testa za vreme mešenja:** testo treba da ima oblik homogene lopte koja se lako može odlepti od ivica posude.

> ako je ostalo brašno koje se nije umešalo u testo, potrebno je dodati samo malo vode, > u suprotnom, biće potrebno eventualno dodati malo brašna.

Potrebno je polako dodavati (odjednom se može maksimalno dodati jedna supena kašika sastojka) i treba pričekati dok se ne utvrdi da li se stanje popravilo ili nije, pre nego što se ponovno doda neki sastojak.

- **Cesta je greška mišljenje da će hleb bolje narasti dodavanjem kvasca.** Odnosno, previše kvasca čini strukturu testa krhkim, testo će mnogo narasti i splasnuti prilikom pečenja. Možete proceniti u kakvom je stanju testo neposredno pre pečenja, isprobajte ga vrhovima prstiju: testo treba da pruži blagi otpor, a otisak prstiju lagano će se povlačiti.
- Prilikom pripreme testo ne treba predugo mesiti, jer je moguće da se ne postigne očekivani rezultat nakon pečenja.

2. UPOTREBA KUĆNE PEKARE

- **U slučaju nestanka struje:** tokom ciklusa rada, program može biti prekinut nestankom struje ili pogrešnim rukovanjem, a aparat ima zaštitu koja traje sedam minuta i tokom koje će biti sačuvana programirana radnja. Ciklus će biti nastavljen tamo gde je zaustavljen. Nakon isteka navedenog vremena, programirana radnja biće izbrisana.

- **Ukoliko zanemarite da pripremate dva hleba zaredom,** pričekaite jedan sat pre nego počnete drugu pripremu. U suprotnom, će biti prikazan sledeći kod greške: E01 (osim za programe 1 i 12).

- Za program baget, posle mešenja i podizanja testa, morate iskoristiti testo u roku od sat vremena posle zvučnih signala. Nakon toga, mašina se restartuje i program baget se gubi.

SR

8 PRIPREMANJE I PEČENJE BAGETA

Da biste to postigli, treba vam kompletan pribor koji obuhvata ova funkcija: 1 pleh za pečenje (5), 2 nelepljiva dodatka za pečenje (6), 1 lopatica (7) i 1 četkica (11).

1. Na koji način ćete mešati i razviti testo

- Uključite kućnu pekaru.



- Nakon oglašavanja zvučnog signala, prema zadatoj postavci se pojavljuje program 1.
- Izaberite nivo zapečenosti.
- Ne preporučuje se pečenje na nivou koji može da prouzrokuje prekomerno zagrevanje.
- Ako izaberete 2 serije pečenja: preporučljivo je da pripremite hlebove i sačuvate ih u frižideru za drugo pečenje.
- Pritisnite taster . Svetli indikator rada aparata i trepere 2 tačke za minute. Ciklus započinje mešenjem testa, nakon čega se testo podiže.



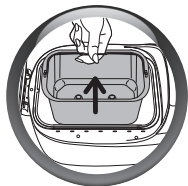
Napomene:

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

Nakon etapa mešenja i narastanja testa, treba da upotrebite testo u roku od jednog sata posle zvučnog signala. Posle tog vremena, aparat se ponovo vraća na početak, a program je izgubljen. U tom slučaju, preporučujemo da koristite program 3, to je program za pečenje bageta.

2. Primer pripreme i pečenja bageta

Pogledajte vodič za oblikovanje bageta koji će Vam pomoći u pripremi. Mi ćemo Vam pokazati na koji način funkcioniše kućna pekara, ali nakon nekoliko pokušaja moći ćete da oblikujete hleb na sopstveni način. U svakom slučaju, uspeh je zagarantovan.

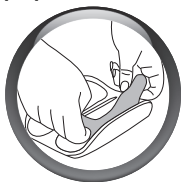


- Izvadite posudu iz aparata.
- Pospite radnu ploču brašnom.
- Uklonite testo iz posude i stavite ga na radnu ploču.
- Testom oblikujte kuglu i nožem rasecite testo na 4 dela.
- Dobićete 4 loptice jednake težine, koje treba da oblikujete u bagete.

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

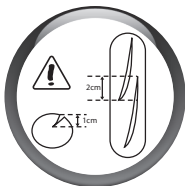
Dužina bageta treba da odgovara veličini nelepljivog pleha (otprilike 18 cm).

Možete prema želji dodati začine. Da biste to učinili, jednostavno pokvasite testo i pospite semenke susama ili maka.



- Nakon pripremanja bageta, stavite ih na nelepljive plehove.

Zatvorena ivica bageta treba da se nalazi ispod.



- Za optimalne rezultate, zarezite bagete dijagonalno odozgo koristeći nazubljeni nožić ili kuhinjske špatule da biste dobili otvore širine 1 cm.

Možete menjati izgled bageta i zarezivati ih makazama po celoj dužini.

- Uz pomoć kuhinjske četkice dobro navlažite gornju stranu bageta, a izbegavajte nakupljanje vode na nelepljivim plehovima.
- Stavite dva pleha sa nelepljivim oblogama na isporučenu rešetku.
- Postavite rešetku u kućnu pekaru umesto posude.
- Ponovo pritisnite taster za aktiviranje programa i proces pečenja počinje.

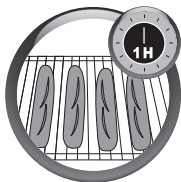
• Nakon ciklusa pečenja, možete da izaberete 2 opcije:

pečenje 4 bageta

- Isključite kućnu pekaru. Izvadite rešetku.
- Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer je rešetka vrela.
- Izvadite rešetku sa plehovima i ostavite je da se ohladi.

pečenje 8 bageta (2x4)

- Izvadite rešetku. Uvek koristite kuhinjske rukavice, jer je rešetka vrela.



- Izvadite rešetku sa plehovima za pečenje i ostavite je da se ohladi..
- Izvadite preostala 4 bageta iz frižidera (koja ste prethodno zarezali i navlažili).
- Namestite ih na plehove (koji nisu vrući).
- Vratite rešetku u kućnu pekaru i ponovo pritisnite taster .
- Nakon pečenja, isključite aparat iz struje.
- Izvadite rešetku sa plehovima za pečenje i ostavite je da se ohladi.

SR



OSNOVNI HLEB (PROGRAM 4)

kk > kafena kašičica
sk > supena kašika

● Preplanulost kore
> srednja

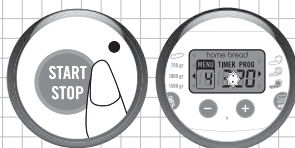
● Težina po komadu
> 1000 g

Sastojci

Ulje > 2 sk
Voda > 325 ml
So > 2 kk
Šećer > 2 sk
Mleko u prahu > 2,5 sk
Oštro brašno > 600 g
Suvi kvasac > 1,5 kk

1 Za početak pripreme testa pratite korake od 1 do 7 iz dela „Upotreba“.

2 Zatim pokrenite program OSNOVNI HLEB, pritisnite taster . Svetli pokazivač radnog stanja. Trepere dve tačke za minute. Ciklus počinje.



3 Nakon sprovođenja ciklusa, pogledajte korak 11.

VAŽNO: Po istom principu možete primeniti druge tradicionalne recepte za hleb: francuski hleb, integralni hleb, slatki hleb, brzi hleb, bezglutenski hleb, neslani hleb; dovoljno je samo da odaberete odgovarajući program na tasteru meni.



BAGET (PROGRAM 1)

Da biste dobili 4 bageta od oko 100 g

kk > kafena kašičica
sk > supena kašika

● Preplanulost kore
> srednja

Sastojci

Voda > 170 ml
So > 1 kk
Oštro brašno > 280 g
Suvi kvasac > 1 kk

Za pripremu ovog recepta pratite deo 9 „Pripremanje i pečenje bageta“.



Za pravljenje mekših bageta, u smesu dodajte 1 supenu kašiku ulja. Ako želite da ova 4 hleba budu pečenija, dodajte sastojcima 2 kafene kašike šećera.

9 KAKO POSTIĆI BOLJE REZULTATE

1. ZA HLEBOVE

Ne postizete željeni rezultat? Tabela koja sledi pomoći će Vam da se lakše snađete.	PROBLEMI					
	Hleb previše raste	Hleb je splasnuo nakon što je jako narastao	Hleb nije dovoljno narastao	Nedovoljno zapečena korica	Hleb je sa strane zapečen, a iznutra nedovoljno pečen	Površina i strane hleba su brašnaste
MOGUĆI UZROCI						
Za vreme pečenja uključen je taster				●		
Nema dovoljno brašna		●				
Previše brašna			●			●
Nema dovoljno kvasca			●			
Previše kvasca		●		●		
Nema dovoljno vode			●			●
Previše vode		●			●	
Nema dovoljno šećera			●			
Brašno lošeg kvaliteta			●	●		
Sastojci nisu u dobroj razmeri (prevelika količina)	●					
Pretopla voda		●				
Suviše hladna voda			●			
Neodgovarajući program			●	●		

SR

2. ZA BAGETE

Ne postižete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snadete.	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Testo nije svo vreme ujednačeno.	Oblik pravougaonika na početku nije pravilan ili nije jednake debljine.	Po potrebi poravnajte valjkom za testo.
Testo je lepljivo i teško mogu da se oblikuju mali hlebovi.	Ima suviše vode u smesi.	Smanjite količinu vode.
	Za pripremu smese je upotrebljena prevruća voda.	Malo pobrašnite ruke, ali ne i radnu ploču ako je moguće. Zatim nastavite s oblikovanjem malih hlebova.
Testo se kida.	Brašno nema dovoljno glutena.	Izaberite brašno za testeninu (T 45).
	Testo nije dovoljno elastično.	Ostavite da odstoji 10 minuta pre nego što ga stavite u kalup.
	Oblici su nepravilni.	Izmerite testo tako da ima jednaku veličinu.
Testo je kompaktno/ne može lako da se stavi u kalup.	Za pripremu smese je upotrebljeno malo vode.	Proverite smesu i dodajte vodu ako brašno dovoljno je upija.
	U smesi ima suviše brašna.	Oblikujete ga približno i ostavite da poprimi konačan oblik. Dodajte malo vode na početku mešenja.
	Testo je suviše mekano.	Ostavite ga 10 minuta pre stavljanja u kalup. Pospite brašnom radnu površinu što je manje moguće. Stavite u kalup i mesite testo što kraće. Nastavite da oblikujete testo u dva koraka uz 5 minuta pauze između svakog koraka.
Mali hlebovi se dodiruju i nisu dovoljno pečeni.	Nepravilan raspored na plehovima.	Razmestite testa na plehovima za bolji položaj.
	Testo je suviše tečno.	Bolje dozirajte tečnost.
		Recepti pripremljeni za jaja od 50 grama Ako su jaja velika, smanjite količinu vode.
Mali hlebovi se lepe za pleh i zagoreni su.	Prepečeno.	Odaberite slabiju zapečenost. Izbegavajte da premaz za testo pada na plehove.
	Takođe treba da navlažite testa.	Izbacite višak vode iz četkice.
	Plehovi su lepljivi.	Malo nauljite plehove pre stavljanja testa.
Mali hlebovi nisu dovoljno zapečeni.	Zaboravili ste četkicom da navlažite testo pre pečenja.	Budite oprezniji kod sledećeg pokušaja.
	Suviše ste pobrašnili male hlebove tokom oblikovanja.	Pre pečenja dobro ih navlažite četkicom i vodom.
	Okolna temperatura je previsoka (preko + 30°C).	Upotrebite hladniju vodu (otprilike 10 do 15°C) i/ili nešto manje kvasca.

Ne postižete željeni rezultat? Tabela će Vam pomoći da se lakše snadete.	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Mali hlebovi nisu dovoljno porasli.	Zaboravili ste dodati kvasac u smesu/nema dovoljno kvasca.	Sledite uputstvo iz recepta.
	Kvascu je možda istekao rok.	Proverite DLUO (datum do kojeg je najbolje upotrebiti proizvod).
	U smesi je premalo vode.	Proverite smesu ili dodajte vodu ako je brašno suviše upija.
	Mali hlebovi su suviše tvrdi i raskomadali su se tokom pečenja.	Ne obrađujte testo predugo tokom oblikovanja.
	Testo je suviše mekano.	
Mali hlebovi su previše narasli.	Suviše kvasca.	Stavite manje kvasca.
	Suviše su previše narasli.	Malo poravnajte male hlebove kada ih stavljate na plehove.
Urezi u testu nisu otvoreni.	Testo je lepljivo: sipali ste suviše vode u smesu.	Ponovite oblikovanje malih hlebova i malo pobrašnite ruke, ali ne i testo i radnu ploču.
	Sečivo nije dovoljno oštro.	Upotrebite priloženo sečivo ili, kao što je predviđeno, vrlo oštar nož sa sitnim zupcima.
	Vaši urezi su premali.	Zarežite brzim pokretom, bez zadržke.
Urezi se zatvaraju ili se ne otvaraju tokom pečenja.	Testo je suviše lepljivo: sipali ste suviše vode u smesu.	Proverite smesu i dodajte brašno ako dovoljno ne upija vodu.
	Površina testa nije bila dovoljno čvrsta tokom oblikovanja.	Ponovite tako da više razvlačite testo u trenutku kada se okreće oko palčeva.
Tokom pečenja testo se kida na stranama.	Nedovoljna dubina ureza u testu.	Pogledajte stranu 214 sa idealnim oblikom ureza.

SR

10 VODIČ ZA REŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

PROBLEMI	REŠENJA
Lopaticice za mešanje ostaju zaglavljene u posudi za hleb.	Ostavite da se navlaže pre nego ih izvadite.
Lopaticice za mešanje ostaju zaglavljene u hlebu.	Upotrebite pribor, odnosno kuku za vađenje lopaticica za mešanje, da biste hleb izvadili iz posude (strana 208).
Nakon pritiska na taster  , ništa se ne događa.	- Kućna pekara je pregrejana. Sačekajte 1 sat pre pokretanja 2. ciklusa (šifra greške E01). - Programiran je odloženi start.
Nakon pritiska na taster  , motor se okreće, ali testo se ne mesi.	- Posuda za hleb nije pravilno postavljena. - Nema lopatica za mešanje ili su loše postavljene.
Nakon odloženog starta, hleb nije dovoljno narastao ili se ništa nije dogodilo.	- Zaboravili ste da pritisnete taster  nakon programiranja odloženog starta. - Kvasac je došao u dodir sa solju i/ili vodom. - Nema lopatica za mešanje.
Miris izgorelog hleba.	- Deo sastojaka je pao pored posude za hleb: ostavite da se pekara ohladi i očistite unutrašnjost aparata vlažnim suptim bez sredstva za čišćenje. - Testo se preliva: prevelika količina sastojaka, posebno tečnih. Poštujte količine iz recepta.

11 GARANCIJA

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

12 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

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

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
BG	ТЕПЛО (гр.)	ИЗПИЧАНЕ ДО ЗЛАТИСТО	ОБЩО ВРЕМЕ (ч.)	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СМЕСТА	ДООФОР- МЯНЕ	ИЗПИЧАНЕ 1- ва ПАРТИДА (ч.)	ИЗПИЧАНЕ 2- ра ПАРТИДА (ч.)	ВРЕМЕ - ИЗПИСВА СЕ НА ДИСПЛЕЯ ДО ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (ч.)	СЪХРАНЯВАНЕ НА ТОПЛО (ч.)
CS	HMOT- NOST (g)	OPEČENÍ	CELKOVÝ ČAS (h)	DOBA PŘÍPRAVY	TVAROVÁNÍ	PEČENÍ 1. VÁRKY (h)	PEČENÍ 2. VÁRKY (h)	ZOBRAZENÍ ČASU SIGNÁLU (h)	UDRŽOVÁNÍ TEPLA (h)
HU	SÚLY (g)	BARNÍTÁS	TELJES IDŐ (h)	ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ	FORMÁZÁS	1. ADAG SÜTÉSE (h)	2. ADAG SÜ- TÉSE (h)	KIJELZET IDŐ A HANG- JELZÉSKOR (h)	MELEGEN TARTÁS (h)
PL	WAGA (g)	UPIECZENIE NA ZŁOCIS- TOBRĄZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWA- NIA	WYRABIA- NIE	PIECZENIE 1 WSAD (h)	PIECZENIE 2 WSAD (h)	CZAS WYŚWIETLANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMY- WANIE W CIEPLE (h)
RO	CANTI- TĂȚI (g)	RUMENIRE	DURATĂ TOTALĂ (h)	TIMP DE PREPARARE	MODELARE	COACERE TRANȘA I (h)	COACERE TRANȘA II (h)	ORĂ AFIȘATĂ LA SEMN. SONOR (h)	MENTINERE LA CALD (h)
SK	HMOT- NOST (g)	POTIERANIE ŽLTOM	CELKOVÝ ČAS (h)	ČAS PŘÍPRAVY	TVAROVA- NIE	PEČENIE 1. VÁRKA (h)	PEČENIE 2. VÁRKA (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVUKOVÝM SIGNÁLOM (h)	UDRŽIAVA- NIE TEPLoty (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (hours)	BAKING 2nd BATCH (hours)	TIME DISPLAYED ON BEEPING (h)	KEEP WARM (hours)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOSTRADO AL SONAR EL PITIDO	MANTIEN- MIENTO EN CALIENTE (h)
SR	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČENOSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE PRIPREME	OBLIKO- VANJE	PEČENJE 1. SERIJE (h)	PEČENJE 2. SERIJE (h)	VREME ZVUČNOG SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE E TOPLOTE (h)
HR	TEŽINA (g)	TAMNJEJE	UKUPNO VRUJEJE (h)	VRUJEJE PRIPREME	OBLIKO- VANJE	PEČENJE 1. SMJESE (sati)	PEČENJE 2. SMJESE (sati)	VRUJEJE OZNAČENO ZVUČNIM SIGNALOM (sati)	ODRŽAVANJE E TOPLINE (sati)
SL	TEŽA (g)	PORJAVITEV	SKUPNI ČAS (h)	ČAS PRIJAVE	GNETENJE	PEČENJE 1. PEKE (h)	PEČENJE 2. PEKE (h)	PRIKAZAN ČAS OB PISKU (h)	ČAS HLAJENJA (h)
BS	TEŽINA (g)	ZAPEČENOST	UKUPNO VRUJEJE (h)	VRUJEJE PRIPREME	OBLIKO- VANJE	PEČENJE 1. PEČNICA (h)	PEČENJE 2. PEČNICA (h)	PRIKAZANOVRUJEJE U TRENUTKU OGLAŠAVANJA SIGNALA (h)	ODRŽAVANJE TOPLOTE (h)
TR	AĞIRLIK (g)	KABUK KIZARTMA SEVİYESİ	TOPLAM ZAMAN (sa)	HAZIRLAMA SÜRESİ	ŞEKİL VERME	PIŞIRME 1 (sa)	PIŞIRME 2 (sa)	BİP SİRASINDA GÖSTERİLEN ZAMAN (sa)	SICAK TUTMA (sa)
1	750*	1 2 3	02:02	01:05			-	01:39	01:00
	1500**		02:59			00:57	00:57	02:36	
	750*		02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
2	1500**	1 2 3	03:19	1:05		01:07	01:07	02:56	01:00
	750*		02:02				-	01:39	
	1500**		02:59			00:57	00:57	02:36	
	750*		02:07			01:02	-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*	1 2 3	02:12			01:07	-	01:49	
	1500**		03:19				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-TOBRĄZOWY KOLOR	CAŁKOWITY CZAS (godz.)	CZAS RZYGOTOWANIA	PIECZENIE (h)	CZAS WYŚWIE- LANY PRZY SYGNALE DŹWIĘKOWYM (h)	UTRZYMY- WANIE W CIEPLE (h)
RO	CANTI- TĂȚI (g)	RUMENIRE	DURATĂ TOTALĂ (h)	TIMP DE PREPARARE	COACERE (h)	ORĂ AFISATĂ LA SEMN. SONOR (h)	MENTINERE LA CĂLD (h)
SK	HMOTNOST' (g)	POTIERANIE ŽILTKOM	CELKOVÝ ČAS (h)	ČAS PŘÍPRAVY	PEČENIE (h)	OZNÁMENIE ČASU ZVU- KOVÝM SI- GNÁLOM (h)	UDRŽIAVANIE TEPLoty (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	BAKING (h)	KEEP WARM (hours)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
SR	TEŽINA (g)	NIVO ZAPEČEN- OSTI	UKUPNO VREME (h)	TRAJANJE 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 VRI- JEME 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 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
4	750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g		02:52 02:57 03:02 02:52 02:57 03:02 02:52 02:57 03:02	01:57	00:55 01:00 01:05 00:55 01:00 01:05 00:55 01:00 01:05	01:00	02:22 02:27 02:32 02:22 02:27 02:32 02:22 02:27 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 2 3	02:11	01:11	01:00	01:00	-

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

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

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

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

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

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavydinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipuszárm / 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 / ที่ตั้งและที่อยู่ของร้าน/ร้านที่ซื้อ / 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 / Συναγίδα 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 /