



Руководство по эксплуатации
Instrukcja obsługi
Kullanım Kılavuzu
Îndrumări de utilizare
Ръководство за експлоатация












RU – Хлебопечка
PL – Wypiekacz do chleba
TR – Ekmek pişirme cihazı
RO – Maşină de copt pâine
BG – Машина за печене на хляб

- Для булочек, пирогов и получения теста
Do delikatnych chlebów, ciastek i ciast
Leziz ekmekler, kekler ve hamurlar için
Pentru pâine fină, cozonac și aluat
За фин хляб, сладкиши и теста
- Для хлеба весом до 1000 г
Do chlebów o wadze do 1000 g
1000 grama kadar ekmek yapmak için
Pentru pâine la 1000 grame
За хляб до 1000 гр.
- 19 настроенных программ
19 predefiniowanych programów
19 ayarlanmış program
19 programe definite anterior
19 предварително дефинирани програми
- Встроенный дозатор
Zintegrowane urządzenie dozujące
Entegre dispenser
Dozator integrat
Вграден дозатор
- Также подходит для мармелада и йогурта
Nadaje się również do marmolady i jogurtu
Reçel ve yoğurt için de uygun
Este potrivit și pentru marmeladă și iaurt
Подходяща също за мармалад и кисело мляко

Art. 7725.75



Содержание | Spis treści | İçindekiler | Cuprins | Съдържание

- 5  Приветствуем Вас | Serdecznie witamy | Hoşgeldiniz | Bine ați venit! | Сърдечно добре дошли
- 5  Технические характеристики | Dane techniczne | Teknik Bilgiler | Date tehnice | Технически данни
- 6  Очистка | Czyszczenie | Temizleme | Curățire | Почистване
- 6  Дополнение | Osprzet opcjonalny | Opsiyonal Aksesuar | Accesorii opționale |
Опционални аксесоари
- 7  Перед использованием в первый раз | Przed pierwszym użyciem | İlk Kullanımdan Önce |
Înainte de prima întrebuintare | Преди първата употреба
- 8  Общий вид прибора | Schemat orientacyjny urządzenia | Cihaz Hakkında Bilgiler |
Prezentarea generală a aparatului | Преглед на уреда
- 11  Выдержка времени при включении | Opóźnienie włączenia | Çalışma gecikmesi |
Întârzierea pornirii | Отложен старт
- 12  Важные указания | Ważne wskazówki | Önemli açıklamalar | Informații importante | Важни указания
- 13  Использование вместе с дозатором | Użycie z urządzeniem dozującym | Dispenserli kullanım |
Folosire cu dozator | Употреба с дозатор
- 14  Эксплуатация | Użycie | Kullanımı | Modul de utilizare | Използване
- 16  Программы | Programy | Programlar | Programe | Програми
- 22  Советы по выпеканию | Wskazówki dot. pieczenia | Ekmek yapma önerileri |
Sfaturi de copt | Съвети за печене
- 24  Рецепты | Przepis | Tarifler | Reçete | Рецепти
- 34  Результат выпекания не удовлетворительный | Wynik pieczenia niezadowolający | Pişirme sonucu tatmin
edici değil | Rezultatul coacerii nu este satisfăcător | Незадоволителен резултат от печенето
- 37  Неисправность/причина | Problem/Przyczyna | Problem/Nedeni | Problema/Cauza |
Проблем/Причина
- 38  Указания по безопасности | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | Güvenlik Bilgileri |
Indicații suplimentare | Указания за безопасност
- 44  Утилизация | Usuwanie | Bertaraf | Îndepărtarea aparatului | Отстраняване
- 45  Указание по поводу гарантии | Informacja dotycząca gwarancji | Garanti Açıklaması |
Garanția – Instrucțiuni | Указание за гаранция



Допуск к прибору для его включения или чистки и обслуживания детям в возрасте от 8-ми лет и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями разрешается только под наблюдением со стороны лица, отвечающего за их безопасность или продемонстрировавшего им порядок безопасной эксплуатации прибора, и после того, как они поймут, какие в связи с этим связаны опасности.

Dzieci od lat 8 oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej, psychicznej lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu mogą stosować, czyścić i konserwować urządzenie wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub jeżeli zostali zapoznani z bezpiecznym sposobem użytkowania urządzenia i zrozumieli idące za tym zagrożenia.

8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı, deneyim ve bilgileri olmayan kişiler cihazı sadece güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında veya cihazın güvenli kullanımı kendilerine gösterildikten ve cihazla ilgili tehlikeleri anladıklarında kullanabilirler veya temizlik ve bakım işlerini yapabilirler.

Copiiiilor sub 8 ani și persoanelor cu capacități fizice, senzoriice sau mentale limitate, cu experiență și cunoștințe incomplete, le este permisă folosirea sau efectuarea curățării și mentenanței aparatului numai sub supravegherea unei persoane competente pentru siguranța lor sau dacă li s-a arătat funcționarea aparatului și ei/ele au înțeles pericolele asociate cu acesta.

Деца над 8 години и лица с ограничени физически, сенсорни или умствени способности, с недостатъчен опит и познания могат да използват уреда или да извършват работи по почистване и поддръжка само тогава, когато са наблюдавани от отговорно за тяхната безопасност лице или безопасната употреба на уреда им е била показана и те са разбрали свързаните с това опасности.



**Указания по безопасности | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa |
Güvenlik Bilgileri | Indicații suplimentare | Указания за безопасност**

Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Не допускайте к прибору и сетевому шнуру детей младше 8-ми лет.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie i kabel sieciowy przechowywać z dala od dzieci poniżej 8 lat.

Çocukların cihazla oynamaları yasaktır. Cihazı ve elektrik kablosunu 8 yaşından küçük çocuklardan uzak tutun.

Copii nu au voie să se joace cu aparatul. Țineți departe de copiii sub 8 ani aparatul și cablul de alimentare.

Деца не бива да играят с уреда. Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от деца под 8 години.



При работе прибор сильно нагревается – не касаться, опасность ожогов.

Podczas pracy urządzenie bardzo się nagrzewa. Nie dotykać. Niebezpieczeństwo poparzenia.

Cihaz çalışırken çok fazla ısınır – Dokunmayınız, yanma tehlikesi.

În timpul funcționării aparatul devine foarte fierbinte. Nu-l atingeți. Pericol de ardere!

По време на експлоатация уредът става много горещ – да не се докосва, опасност от изгаряне.



**Приветствуем Вас | Serdecznie witamy | Hoşgeldiniz |
Bine ați venit! | Сърдечно добре дошли**

Ознакомьтесь со всеми указаниями в данном руководстве по эксплуатации. Бережно храните руководство по эксплуатации и передавайте его тому, кто окажется пользователем впоследствии. Используйте прибор по назначению, согласно данной инструкции. Соблюдайте указания по безопасности. Прибор лучше всего эксплуатировать с устройством защитного отключения (макс. 30 mA).

Proszę przeczytać wszystkie informacje zamieszczone w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję obsługi proszę przechowywać starannie i przekazać ją następnym użytkownikom. Urządzenia wolno używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Proszę stosować się do wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Urządzenia używać najlepiej z wyłącznikiem ochronnym FI (maks. 30 mA).

Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce bu güvenlik talimatını ve kullanım kılavuzunu sonuna kadar dikkatli bir şekilde okuyunuz. Bu sayede cihazı güvenli ve sağlıklı bir şekilde kullanabilirsiniz. Cihazı başkasına verdiğinizde ya da başka kullanıcılar için kullanım talimatını birlikte vermeyi unutmayınız. Cihaz sadece öngörülüğü amaç için bu kılavuza uygun olarak kullanılabilir. Cihazı topraklanmış prizde kullanınız (max. 30 mA). Ürünü düşürmeyiniz. Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız. Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare menționate în continuare. Păstrați această broșură și predați-o ulterior persoanei care urmează să utilizeze acest aparat. Este interzisă utilizarea aparatului în alte scopuri, decât cele pentru care a fost fabricat. Acordați atenție instrucțiunilor de siguranță. Din motive de siguranță se recomandă racordarea aparatului la o priză securizată tip FI (max. 30 mA).

Прочетете посочената в ръководството за употреба информация. Съхранявайте грижливо ръководството за употреба и го предайте на следващите потребители. Уредът може да се използва само за определената в това ръководство цел. Сълюдавайте указанията за безопасност. Уредът най-добре да е включен към дефектнотоков прекъсвач (макс. 30 mA).



**Технически характеристики | Dane techniczne | Teknik Bilgiler |
Date tehnice | Технически данни**

710 W

Мощност
Moc
Güç
Capacitatea
Мощност

1.2 m

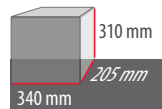
Длина провода
Długość przewodu
Kablo uzunluğu
Lungimea cablului
Дължина на кабела

1 kg

Ёмкость
Pojemność
Kapasitesi
Capacitate de încărcare
Вместимость

ca. 6.5 kg

Вес
Waga
Ağırlığı
Greutatea
Терло



Габариты
Wymiary
Ebat
Dimensiuni
Размери

Условия эксплуатации
Warunki użytkowania
Kullanım koşulları
Condiții pentru folosire
Условия за употреба

-10 – 40 °C

Температура
Temperatura
Sıcaklık
Temperatură
Температура

≤ 95 %

Относ. влажность воздуха
Względna wilgotność
powietrza
Bağıl hava nemliliği
Umiditatea relativă a aerului
Относительна влажность

Условия хранения
Warunki przechowywania
Depolama şartları
Condiții de păstrare
Условия за съхранение

-40 – 60 °C

Температура
Temperatura
Sıcaklık
Temperatură
Температура





Очистка | Czyszczenie | Temizleme | Curățire | Почистване

И Перед чисткой обязательно вынимайте вилку из сетевой розетки и дайте прибору остыть. Нельзя использовать металлические детали, твердые предметы или абразивные чистящие средства. Насадка для замешивания не вынимается, она отмывается мыльной водой. Przed czyszczeniem wyjąć zawsze wtyczkę sieciową i poczekać aż urządzenie się ostudzi. Nie stosować metalowych części, twardych przedmiotów ani ostrych środków czyszczących. Trzepaki są zamocowane na stałe: moczyć w ciepłej wodzie z mydłem. Temizlemeden önce elektrik fişini daima çekiniz ve cihazın soğumasını bekleyiniz. Metal parçalar, sert cisimler veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Yoğurma kolu çıkartılamıyor: sıcak sabunlu suyun içinde islatin. Înainte de curățare decuplați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească. Nu folosiți obiecte metalice mici, obiecte tari sau agenți de curățare cu efecte abrazive. Nu vrea să iasă paleta de amestecare: înmuiați în apă caldută cu săpun. Преди почистване винаги изваждайте мрежовия щепсел и оставете уреда да се охлади. Не използвайте метални части, твърди предмети или абразивни почистващи средства. Куката за размесване не може да се сваля: накинете в топла сапунена вода.



Промыть в горячей воде и высушить. Нельзя мыть в посудомоечной машине! Umyć w gorącej wodzie, następnie wysuszyć. Nie myć w zmywarce do naczyń! Sıcak deterjanlı su ile yıkayınız, kurulayınız. Bulaşık makinesine dayanıklı değildir! A spăla cu apă de spălat fierbinte, a usca suplimentar. A nu se spăla în mașina de spălat vase! Измиват се с гореща вода и се оставят да изсъхнат. Не е подходящо за съдомиялни машини!



Вытереть насухо, дать высохнуть. Не используйте растворитель. Wytrzeć wilgotną ściereczką, następnie poczekać, aż wyschnie. Nemli bezle siliniz, kurumaya bırakınız. Çözültücü madde kullanmayınız. Ștergeți aparatul cu o bucată de haină umedă, apoi lăsați aparatul să se usuce. Utilizarea substanțelor cu efect solvent este interzisă. Избърсва се с влажна кърпа, оставя се да изсъхне. Да не се използват разтворители.

И При длительном неиспользовании сухие насадки необходимо хранить в форме для выпечки, а дозатор вставить на место. W przypadku dłuższego niekorzystania suche akcesoria przechowywać w formie do pieczenia i nałożyć urządzenie dozujące. Uzun süre kullanılmadığında kuru aksesuarı ekmeğin kazanı içinde muhafaza ediniz ve dispenseri takınız. În perioadele de timp în care nu folosiți aparatul stocați componentele uscate în tava de copt, pusă în aparat. Когато не се използва по-продължително време, съхранявайте сухите принадлежности във формата за печене и поставяйте дозатора.



Дополнение | Osprzet opcjonalny | Opsiyonal Aksesuar | Accesorii opționale | Опционални аксесоари



Art. 9600 25 82

Форма для выпечки
Forma do pieczenia
Kalıp
Formă de copt
Форма за печене



Art. 9600 25 83

Насадка для замешивания
Ugniatacz
Hamur yoğurucu
Verge de frământat
Точилка



Art. 9600 25 84

Насадка «крюк»
Haczyk
Çengel
Cîrlig
Куки





Перед самым первым включением | Przed pierwszym użyciem | İlk kullanımdan önce | Înainte de prima întrebuintare | Преди първата употреба

1

Очистить прибор
Oczyścić urządzenie
Cihazın temizlenmesi
Curăţirea aparatului
Почистване на уреда



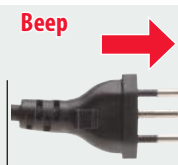
Чистка → стр. 6
Czyszczenie → str. 6
Temizlik → S.6
Curăţare → Pag. 6
Почистване → стр. 6

Извлекъ дозатор
Wyjąć urządzenie dozujące
Dispenseri çıkartın
Luaţi dozatorul
Свалете дозатора

Извлекъ форму за выпечки
Wyjąć formę do pieczenia
Ekmek kazanını çıkartın
Luaţi tava de copt
Свалете формата за печене

2

Подготовка прибора
Przygotować urządzenie
Cihazın hazırlanması
Pregătirea aparatului
Подготвяне на уреда



Вставить насадку для замешивания
Należy trzepaki
Yoğurma kolunu takın
Montaţi paleta de amestecare
Поставете куката за размесване

Вставить до щелчка форму за выпечки
Umieścić i zablokować formę do pieczenia
Ekmek kazanını yerleştirin, yerine oturtun
Inseraţi tava de copt, fixaţi
Поставете формата за печене, фиксирайте

Подключить вилку
Podłączyć do gniazdka
Fişi prize takniz
Conectarea la priză
Включване

3

1) Разогрев 10 минут
Podgrzać przez 10 min.
10 dak. isitınız
Incalzirea timp de 10 de min.
10 мин. нагрыване



Крышка должна быть открытой!
Pokrywę pozostawić otwartą!
Kapağı açık bırakın!
Lăsaţi capacul deschis!
Оставьте капак отворен!

Выбрать программу 14
Wybrać program nr 14
14 no'lu programi seçin
Selectaţi programul 14
Изберете програма 14

Пуск
Uruchomić
Başlatın
Uruchomić
Стартиране

Выключить прибор
Zakończyć funkcję
Fonksiyonu sonlandırın
Terminaţi funcţia
Завършване на функцията

4

Очистить прибор
Oczyścić urządzenie
Cihazın temizlenmesi
Curăţirea aparatului
Почистване на уреда

Вынуть вилку из розетки, дать остыть и прочистить опять.
Urządzenie odłączyć, pozostawić do ostygnięcia i ponownie wyczyścić.
Cihaz fişini çekin, soğumasını bekleyin ve tekrar temizleyin.
Scoateţi aparatul din conector, lăsaţi să se răcească şi curăţaţi din nou.
Изключете уреда от щепсела, оставете да изстине и почистете отново.

i

1) Нагреть прибор без ингредиентов. Отходы производства выгорают. Возможно появление копоти/появление посторонних запахов – проветрите!
Urządzenie nagrzać bez składników. Pozostałości fabryczne ulegają spaleni. Istnieje ryzyko powstania dymu/zapachu – przewietrzyć!
Cihazı, içinde malzeme olmadan ısıtın. Üretim kalıntılarını yanar. Duman/koku oluşumu mümkün – havalandırınız!
Încălziţi aparatul fără ingrediente! Se ard patile inutile ramase din fabricatie. Este posibil sa se formeze fum/simta miros – se aeriseşte!
Загрейте уреда без продукти. Остатъците от производството изгарят. Възможно е да се появи дим/мирис – проветрете!



i

Общий вид прибора | Schemat orientacyjny urządzenia | Cihaz Hakkında Bilgiler | Prezentarea generală a aparatului | Преглед на уреда

Ручка
Uchwyt
Kulp
Mâner
Ръкохватка

Крышка со смотровым окном
Pokrywa z okienkiem
Gözetleme penceresi kapak
Capac cu fereastră de vizualizare
Капак с прозорче за наблюдение

Форма для выпечки с насадкой
для замешивания
Pokrywa do pieczenia z trzepakczkami
Yoğurma kolları ekmekek kazanı
Tavâ de copt cu paletă de amestecare
Форма за печене с кука за размесване



Панель управления с табло
Panel sterowania z wyświetlaczem
Ekranlı kumanda paneli
Panou de comandă cu afișaj electronic
Панел за управление с дисплей

Мерный стакан
Kubek do odmierzania
Ölçek
Vas gradat
Съд за измерване



Дозатор
Urządzenie dozujące
Dispenser
Dozator
Дозатор

● Чтобы сдобрить хлеб фруктами, орехами, шоколадом и проч. Они автоматически забрасываются в соответствующий момент.
Do wzbogacenia chleba owocami, orzechami, czekoladą, itp. Zostaną one automatycznie dodane w odpowiednim czasie.
Ekmeklere meyve, fındık, çikolata vs. eklemek için. Bunlar otomatik olarak tam doğru zamanda içine atılır.
Pentru a adăuga la pâine fructe, nuci, ciocolată etc. Acestea vor fi adăugate automat în momentul potrivit.
За подобряване на хляба с плодове, ядки, шоколад и т.н. Те се пускат автоматично в точния момент.

Подсветка
Oświetlenie
Aydınlatma
Iluminare
Освещение

Насадка «крюк» ● Для извлечения насадки для замешивания из хлеба
Haczyk ● Do usuwania trzepakczek z chleba
Çengel ● Yoğurma kolunu ekmeğin içinden çıkartmak için
Cirlig ● Pentru scoaterea paletii de amestecare din pâine
Куки ● За отстраняване на куката за размесване от хляба



Панель управления
Panel sterowania
Kumanda panosu
Tabloul de comanda
Обслуживащ панел

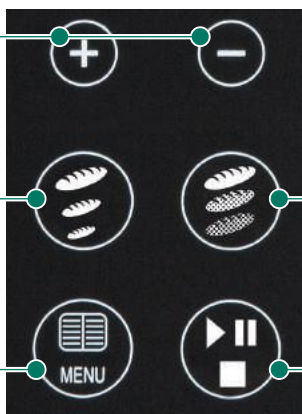
- Отрегулировать выдержку времени при включении (возможно только для программ 1–9, 11, 12 и 17)
- Увеличить/уменьшить время приготовления (возможно только для программы 14, 15, 18 и 19)
- Обе кнопки одновременно нажаты: включить подсветку (она автоматически выключается через некоторое время)
- Ustawić opóźnienie włączenia (możliwe wyłącznie w przypadku programów nr 1–9, 11, 12 i 17)
- Wydłużyć lub skrócić czas przygotowania (możliwe wyłącznie w przypadku programów nr 14, 15, 16, 18 i 19)
- Jednocześnie naciśnięcie oba przyciski: Włączyć oświetlenie (wyłącza się automatycznie po pewnym czasie)
- Çalışma gecikmesini ayarlayın (sadece 1–9, 11, 12 ve 17 no'lu programlarda mümkün)
- Hazırlama süresinin uzatılması/kısaltılması (sadece 14, 15, 16, 18 ve 19 no'lu programlarda mümkün)
- İki tuşa aynı anda basınız: Aydınlatmanın açılması (belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır)
- Setați întârzierea de pornire (este posibil numai la programele 1–9, 11, 12 și 17)
- Prelungiiți timpul de preparare (este posibil numai la programele 14, 15, 16, 18 și 19)
- Ambele taste apăsată împreună: Porniți iluminarea (se stinge automat după ceva timp)
- Настройка на отложен старт (възможно само при програми 1–9, 11, 12 и 17)
- Удължаване/съкращаване на времето за приготвяне (възможно само при програми 14, 15, 16, 18 и 19)
- Едновременно натискане на двата бутона: Включване на осветлението (изключва се автоматично след определено време)

Вес
 Waga
 Ağırlığı
 Greutatea
 Терло

Степень поджаривания
 Stopień zarumienienia
 Pişkinlik derecesi
 Grad de rumenire
 Степен на зачервяване

Программа
 Program
 Program
 Program
 Програма

Пуск/Стоп/Прерывание
 Start/Stop/Przerwanie
 Aç/Kapat/Duraklat
 Pornire/Oprire/Înterupere
 Старт/Стоп/Прекъсване



Programme	
1 Weissbrot	10 Kuchen
2 Panettone	11 Teig kneten
3 Sauerteigbrot	12 Sauerteig kneten
4 Baguette	13 Konfitüre
5 Vollkornbrot	14 Backen
6 Express-Programm	15 Joghurt
7 Ciabatta	16 Reiswein
8 Dinkelbrot	17 Reis
9 Milchbrot	18 Nüsse / Körner rösten
	19 Teig ruhen / Früchte einweichen

Прикрепите наклејку с указанијми по програмам (на нужном јазыку)
 Nalepka z przeglądem programów (nakleić w wybranym języku na urządzenie)
 Üzerinde programlar bulunan etiket (istediğiniz listede olanı cihazın üzerine yapıştırın)
 Etichetă autocolantă cu lista programelor (lipiți pe aparat eticheta cu limba dorită)
 Стикер с преглед на програмите (залепете желанија езык вѣрху уреда)

Чайная ложка
 Łyżeczka do herbaty
 Tatlı kaşığı
 Lingură de ceai
 Чаена лъжичка



Мерная ложка
 Miarka
 Ölçü kaşığı
 Lingură de măsurat
 Мерителна лъжичка

Столвая ложка
 Łyżka stołowa
 Yemek kaşığı
 Lingură de apă
 Супена лъжица





Общий вид прибора | Schemat orientacyjny urządzenia | Cihaz hakkında bilgiler | Prezentarea generală a aparatului | Преглед на уреда

Дисплей
Wyświetlacz
Ekran
Afişaj
Дисплей

Выбранная программа
Wybrany program
Seçilen program
Program ales
Избрана програма

Выбранная степень поджаривания
Wybrany stopień podpieczenia
Seçilen kabuk rengi derecesi
Gradul de rumenire selectat
Избрана степен на изпичане

Выбранный вес
Wybrana waga
Seçilen ağırlık
Greutate aleasă
Избрано тегло

Макс. вес всех ингредиентов
Maks. waga wszystkich składników
Bütün malzemelerin maks. ağırlığı
Greutatea maximă a tuturor componentelor
Макс. тегло на всички съставки

Настроена выдержка времени при включении
Ustawiono opóźnienie włączenia
Çalışma gecikmesi ayarlandı
Întârzierea la pornire setată
Отложен старт настроен

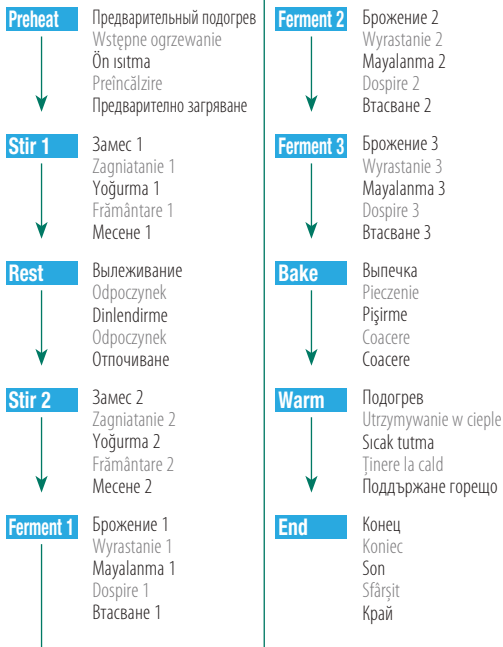


Время приготовления [ч : мин]
Czas przygotowania [godz: min.]
Pişirme süresi [Saat: Dak.]
Timp de preparare [ora: min.]
Време за приготвяне [час. : мин.]

Ход выполнения программы Postę programu Program gelişmesi Stare program Напредък на програмата

Слово текущего состояния программы мигает
Miga słowo aktualnego statusu programu
Seçilmiş olan program statüsü kelimesi yanıp sönüyor
Pălpăie cuvântul statusului de program actual
Думата за актуалното състояние на програмата мига

В зависимости от выбранной программы
отрабатываются не все этапы программ.
W zależności od wybranego programu nie zostaną
wykonane wszystkie kroki programu.
Seçilen programa bağlı olarak bütün program
adımları uygulanmaz.
În funcție de programul selectat, nu se vor parcurge
toți pașii de program.
В зависимости от избраната програма, не всички
стъпки от програмата се изпълняват.

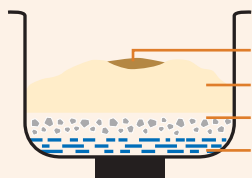




Важные указания | Ważne wskazówki | Önemli açıklamalar | Informații importante | Важни указания

- Последовательность добавления ингредиентов:
Kolejność dodawania składników:
Malzemelerin doldurma sırası:
Kolejność dodawania składników:
Последовательность на поставяне на съставките:

Исключите контакт дрожжей с солью/жидкими ингредиентами – в муке необходимо сделать небольшую ямку. Использовать только сухие дрожжи (они не должны быть просрочены)!
Drożdże nie z solą/zamieszać płyny – unikać powstawania grudek w mące. Stosować wyłącznie suche drożdże (zwracać uwagę na datę przydatności do spożycia)!
Mayayı tuz/sıvılar ile temas ettirmeyin – unun içine küçük bir çukur açın. Sadece kuru maya kullanın (son kullanma tarihine dikkat)!
Evitați ca drojdia să vină în contact cu sarea/sau lichide – nu faceți igheab în făină. Folosiți exclusiv drojdie uscată (fiți atenți la data de expirare)!
Не поставяйте маята в контакт със сол/течности – не правете кладенче в брашното. Използвайте само суха мая (сълюдавайте срока на годност)!



- | | | | |
|---|---|--|--|
| 1. Жидкие ингредиенты
Płynny
Sıvılar
Lichide
Течности | 2. Сахар/соль
Cukier/sól
Şeker/Tuz
Zahăr/sare
Захар/сол | 3. Мука
Măka
Un
Făină
Брашно | 4. Дрожжи
Drojdie
Maya
Drojdie
Мая |
|---|---|--|--|

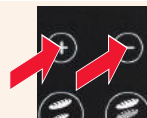
- Все ингредиенты/жидкости должны быть комнатной температуры.
Wszystkie składniki/płyny muszą mieć temperaturę pokojową.
Malzemelerin/sıvıların ısısı, oda ısısına eşit olmalıdır.
Toate ingredientele/lichidele vor avea temperatura camerei.
Всички продукти/течности трябва да имат стайна температура.

- Удалите остатки ингредиентов с формы для выпечки/из прибора! Нельзя открывать крышку во время приготовления; в противном случае хлеб осядет. Проверка готовности: включить подсветку (одновременно нажать кнопки +/-).

Resztki składników usunąć z formy do pieczenia/urządzenia! Podczas przygotowywania nigdy nie otwierać pokrywy – w przeciwnym razie chleb może opaść. Sprawdzenie wyniku pieczenia: Włączyć oświetlenie (jednocześnie przycisnąć przyciski +/-).

Ekmeğin kalın kısımlarını temizleyin! Pişirme sırasında kapağı asla açmayın – aksi halde ekmeğin içine çökebilir. Pişirme sonucunu kontrol etmek için: Aydınlatmayı açın (+/- tuşlarına aynı anda basın). Îndepărtati resturile de ingrediente de pe tava de copt/aparat! Nu deschideți capacul aparatului în timpul funcționării – pâinea poate să cadă înapoi! Pentru a verifica rezultatul coacerii: Pomiți lumina (apăsând împreună tastele +/-).

Отстранявайте остатъци от съставки по формата за печене/уреда! Никога не отваряйте капак по време на приготвянето – в противен случай хлябът може да спадне. За да проверите резултата от печенето: Включете осветлението (натиснете едновременно бутоните +/-).



- Не превишайте максимальен вес ингредиентов – 1000 г (в т. ч. в готовящихся смесях).
Nigdy nie przekraczać maksymalnej wagi składników równej 1000 g (również w przypadku mieszanek do pieczenia).
1000 g olan maksimum malzeme ağırlığını asla aşmayın (hazır karışım ununda da).
Nu depășiți nicodată greutatea maximă a ingredientelor de 1000 grame (nici la mixurii pentru prăjituri)
Никога не превишавайте максималното тегло на съставките от 1000 г (дори и при готови смеси за печене).

- При приготовлении смесей для выпекания обязательно соблюдайте указания изготовителя.
W przypadku mieszanek do pieczenia zawsze stosować się do wskazówek producenta.
Hazır karışım ununda daima üretici uyarılarına dikkat edin.
La mixurii pentru prăjituri, fiți atenți întotdeauna la instrucțiunile fabricantilor.
При готови смеси за печене винаги сълюдавайте указанията на производителя.





Использование вместе с дозатором | Użycie z urządzeniem dozującym | Dispenserli kullanım | Folosire cu dozator | Свалете дозатора

1 Залить Nalać Doldurunuz Umpleți Напълнете			
2 Вставить Włożyć Takın Inserați Поставяне			1) Вложить ингредиенты Włóż składniki Miks yapılacak maddeleri doldurunuz Introduceți ingredientele Поставяне на продуктите Закройте крышку Zamknąć wieczko Kapağı kapatınız A închide capacul Капакът се затваря Подробности описаны в главе «Использование» Dalsze informacje w rozdziale «Użytkowanie» «Kullanım» bölümüyle devam Mai departe la capitolul «Folosire» Повече в глава «Употреба»
3 После использования Po użyciu Kullandıktan sonra Po użyciu След употреба			
	Извлекъ и очисти дозатор → стр. 6 Wyjąć i wyczyścić urządzenie dozujące → str. 6 Dispenseri çıkartın, temizleyin → S. 6 Scoateți dozatorul, curățați → Pag. 6 Сваляне на дозатора, почистване → стр. 6		Закройте и вставьте дозатор Urządzenie dozujące zamknąć i włożyć Dispenseri kapatın, takın Închideți dozatorul, puneți înăuntru Затваряне, поставяне на дозатора

i Дозатор в соответствующее время автоматически открываете и добавляет ингредиенты (только для программ 1–9 и 12).
 Urządzenie dozujące otworzy się automatycznie w odpowiednim czasie i doda składniki (wyłącznie dla programów 1–9 i 12).
 Dispenser otomatik olarak doğru zamanda açılır ve malzemeler içine atılır (sadece 1–9 ve 12 no'lu programlarda).
 Dozatorul va fi deschis automat în momentul potrivit, și ingredientele sunt aruncate în tavă (numai la programele 1–9 și 12).
 Дозаторът се отваря автоматично в точния момент и съставките се добавят (само при програми 1–9 и 12).

- 1) Нельзя переполнять дозатор, обязательно соблюдение указанных количеств по рецепту!
 Nie przepelniać urządzenia dozującego, zawsze przestrzegać ilości podanych w przepisie!
 Dispenseri asla aşın doldurmayın, daima tarifte belirtilen miktarlara dikkat edin!
 Nu supraîncărcați dozatorul niciodată, luați în considerare întotdeauna cantitățile date în rețetă!
 Никога не препълвайте дозатора, винаги съблюдавайте посоченото количество по рецепта!



1

Подготовка
Przygotowanie
Hazırlanması
Pregătirea
Подготвяне



Установить на ровной поверхности (соблюдая минимальный отступ!)
Postawić na równej powierzchni (zachować minimalny odstęp!)

Dispenseri asla aşırı doldurmayın, daima tarifte belirtilen miktarlara dikkat edin!

Montați pe o suprafață plană (păstrați distanța minimă!)

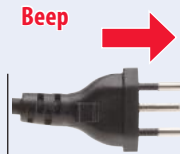
Поставете върху равна основа (спазвайте минимално разстояние!)

Открыть крышку
Otworzyć pokrywę
Kapağı açınız
Deschideți cap
Отворете капак

Извлечь форму для выпечки
Wyjąć formę do pieczenia
Ekmek kazanını çıkartın
Scoateți tava de copt
Свалете формата за печене

2

Приготовление
Przyrządzenie
Pişirme
Prepararea
Приготвяване



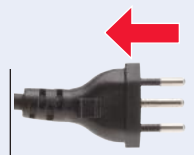
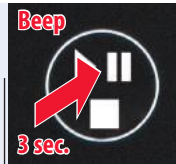
Подключить вилку
Podłączyć do gniazdka
Fişi prize takiniz
Conectarea la priză
Включване

Выбор программы → стр. 16
Wybór programu → str. 16
Programı seçin → S. 16
Selectați programul → Pag. 16
Изберете програма → стр. 16

1) Выбрать вес содержимого
Wybór wagi napełnienia
Dolum ağırlığını seçin
Selectați greutatea de umplere
Изберете тегло на съдържанието

3

По завершению программы
Po zakończeniu programu
Programın sonunda
După terminarea programului
След завършване на програмата



Функция сохранения тепла (макс. 1 ч): запускается автоматически по завершению программы (только для программ 1–9)
Funkcja utrzymania ciepła (maks. 1 godzinę): uruchamia się automatycznie po zakończeniu programu (wyłącznie dla programów 1–9)
Ilık tutma fonksiyonu (maks. 1 saat): program sonunda otomatik olarak başlar (sadece 1–9 no'lu programlarda)
Funcția de ținere la cald (max. 1 oră): pornește automat după terminarea programului (numai la programele 1–9)
Функция за поддържане горещо (макс. 1 час): стартира автоматично след завършване на програмата (само при програми 1–9)

Завершить
Zakończyć
Bitirilmesi
Terminare
Завършване

Вынуть вилку из розетки
Wyłączyć z gniazdka
Çıkartınız
Scoateți din priză
Изключване от щепсела

1) Вес всех вместе взятых ингредиентов не должен превышать заданный вес!

Waga wszystkich składników nie może przekraczać ustawionej wagi!
Bütün malzemelerin ağırlığı ayarlanmış olan ağırlığı aşmamalıdır!
Greutatea tuturor ingredientelor nu poate să depășească greutatea setată!
Теглото на всички съставки не бива да надвишава настроеното тегло!



Последовательность добавления ингредиентов → стр. 12
 Kolejność dodawania składników → str. 12
 Malzeme sırası → S. 12
 Ordinea ingredientelor → Pag. 12
 Последовательность на съставките → стр. 12

По желанию: установка дозатора → стр. 13
 Jeśli to niezbędne: Umieszczenie urządzenia dozującego → str. 13
 Gerektiğinde: Dispenseri takin → S. 13
 Dacă este necesar: Inserați dozatorul → Pag. 13
 При нужда: Поставяне на дозатор → стр. 13

Вставить насадку для замешивания Nalożyć trzepaki Yoğurma kolunu takın Montați paleta de amestecare Поставте куката за размесване	Вложить ингредиенты Włożyć składniki Miks yapılıcaç maddeleri doldurunuz Introduceți ingredientele Поставяне на продуктите	Вставить до щелчка форму для выпечки Umieścić i zablokować formę do pieczenia Ekmek kazanını yerleştirin, yerine oturtun Inserați tava de copt, fixați Поставте формата за печене, фиксирайте	Закройте крышку Zamknąć wieczko Kapağı kapatınız A închideți capacul Капакът се затваря

↪ Medium ↪ Dark ↪ Light ↪

Max. 15 h

Выбор степени поджаривания Wybrać stopień podpieczenia Kabuk rengi derecesini seçin Selectați gradul de rumenire Изберете степен на изпичане	По желанию: установка выдержки времени при включении → стр. 11 Jeśli to niezbędne: Ustawianie opóźnienia włączenia → str. 11 Gerektiğinde: Çalışma gecikmesini ayarlayın → S. 11 Dacă este necesar: Inserați dozatorul → Pag. 11 При нужда: Настройте отложен старт → стр. 11	Пуск Uruçomici Başlatın Porniți Стартиране Автоматический останов Automatyczne zatrzymanie Otomatik olarak durmaktadır Se oprește automat Спира автоматично

Открыть крышку Otworzyć pokrywę Kapağı açınız Deschideți cap Отворете капака	Дать прибору остыть Odczekać aż urządzenie się ochłodzi Cihazın soğumasını bekleyiniz Aparatul se lasa sa se raceasca Оставьте уреда да се охлади	Извлечь форму для выпечки Wyjąć formę do pieczenia Ekmek kazanını çıkartın Scoateți tava de copt Свалете формата за печене	Извлечь хлеб Wyjąć chleb Ekmegi çıkartın Scoateți pâinea Извадете хляба

Опасность ожога: используйте кухонную тряпку/рукавицы | Zgrożenie poparzeniem: Stosować rękawice ochronne |
 Yanma tehlikesi: Tutacak/elden kullanın | Pericol de ardere: Folosiți cârpe/mănuși de bucătărie |
 Опасност от изгаряне: Използвайте готварска кърпа/ръкавици

2) Форму для выпечки поставить в перевернутое положение примерно на 2 мин, при необходимости ее можно встряхнуть.
 Извлечь плотно вставленную насадку для замешивания с крючком:

Formę do pieczenia odstawić na ok. 2 min., ew. lekko potrząsnąć. Usuwanie zablokowanych trzepaczek za pomocą haczyków:
 Ekmek kazanını yakl. 2 dakika ters çevirerek bekletin, gerektiğinde hafifçe aşağı yukarı sallayın. Sıkışmış olan yoğurma kolunun kancayla çıkartılması:
 Puneți tava de copt timp de 2 minute pe o parte, eventual scuturați ușor de sus în jos Pala de amestecare blocată se scoate cu cârligul:
 Поставте формата за печене обърната ок. 2 мин., евент. разтърсете леко нагоре и надолу. Извадете с кука запечената кука за размесване:



- **Функция памяти:** при перебое в электропитании (макс. на 15 мин) программа перезапускается или доводится до завершения.
- Funkcja pamięci:** W przypadku przerwania zasilania (do maks. 15 minut) program zostanie automatycznie ponownie uruchomiony lub wykonany do końca.
- Hafıza fonksiyonu:** Elektrik kesintisinden sonra (maks. 15 dakika kadar) program otomatik olarak yeniden başlatılır veya sonuna kadar devam ettirilir.
- Funcția memorie:** După întrerupere de curent (de până la max. 15 minute) programul este automatic repornit sau parcurs până la sfârșit.
- Функция Запометьяване:** След прекъсване на тока (до макс. 15 мин.) програмата автоматично се стартира отново или се довежда до край.

- 1 **Пшеничный хлеб:** Хлеб небольшой формы из пшеничной/разносортовой муки, главным образом из пшеничной
- Biały chleb: Zwarty chleb biały/mieszany głównie z białej mąki
- Beyaz ekmeç: Başlıca olarak beyaz undan oluşan beyaz/karma undan som ekmeçler
- Pâine albă: Pâini compacte albe sau mixte preponderent din făină albă
- Бял хляб: Компактен бял/смесен хляб предимно от бяло брашно

- 2 **Панеттоне:** Сладкие булочки с сухофруктами, соком, шоколадом или дополнительным количеством сахара
- Panettone: Słodki chlebek z suszonymi owocami, sokami, czekoladą lub dodatkowym cukrem
- Panettone: İçinde kuru yemiş, meyve suları, çikolata veya ek şeker olan tatlı ekmeçler
- Cozonac italianesc: Pâini dulci cu fructe uscate, sucuri de fructe, ciocolată sau zahăr adăugat
- Панетоне: Сладък хляб със сушени плодове, сокове, шоколад или добавена захар

- 3 **Хлеб из теста на закваске:** Легко усваиваемый хлеб из теста на закваске с насыщенным вкусом
- Chleb na zaczynie: Dobrze przyswajalny i smaczny chleb na zaczynie
- Ekşi maya ekmeçleri: Sindirim kolay ve leziz ekşi maya ekmeçleri
- Pâine cu dospală: Pâini dospite ușoare de digerat și gustoase
- Хляб с квасено тесто: Лесно смилаем и вкусен хляб от тесто с квас

- 4 **Багет:** Легкий хлеб с рыхлой структурой из хорошо размолотой муки, с хрустящей корочкой
- Bagietka: Lekki, delikatny chlebek z silnie zmielonej mąki z chrupiącą skórką
- Baget ekmeç: Çıtır kabuklu ince öğütölmüş undan hafif, yumuşak ekmeçler
- Bagetă: Pâini ușoare, pufoase din făină extrafină cu coji crocante
- Багети: Леки, бухнали хлечета от ситно смляно брашно с хрупкава коричка

- 5 **Хлеб "здоровье":** Хлеб "здоровье" темного цвета из муки грубого помола, обогащенной балластными веществами
- Chleb pełnoziarnisty: Bogaty w białonki ciemny chleb pełnoziarnisty ze zmielonego/tłuczonego pełnego ziarna
- Tam tahilli ekmeç: Selülozca zengin, öğütölmüş/kaba öğütölmüş tam tahilli buğdaydan koyu tam tahilli ekmeçler
- Pâini integrală de grâu: Pâini integrale de grâu, închise la culoare, bogate în fibre, din cereale integrale măcinate/zdrobite
- Пълнозърнест хляб: Богат на балластни вещества, тъмен пълнозърнест хляб от смлени/натрошени пълнозърнести житни култури

- 6 **Экспресс-программа:** Хлеб без "тяжелых" ингредиентов/не из насыщенных питательными веществами сортов муки. В программе предусмотрен предварительный подогрев.
- Program ekspresowy: Chleb bez „ciężkich” składników/ciężkich rodzajów mąki. Program dysponuje funkcją wstępного podgrzewania.
- Ekspres program: «Ağır» malzemeleri olmayan/besleyici un türlerinden ekmeçler. Program ön ısıtma fonksiyonuna sahiptir.
- Programul Express: Pâini fără ingrediente «grele»/tipuri de făini puternici. Programul are funcția Preîncălzire.
- Експресна програма: Хляб без «тежки» съставки/силни видове брашно. Програмата разполага с функция за предварително загряване.

	Настраивается Regulowany Ayarlanabilir Reglabil Регулируемо			
Время приготовления [ч : мин] Czas przygotowania [godz: min.] Pişirme süresi [Saat: Dak.] Timp de preparare [ora: min.] Време за приготвяне [час. : мин.]	Вес Waga Ağırlığı Greutatea Тегло	Степень подрумянивания Stopień zarumienienia Pişkinlik derecesi Grad de rumenire Степен на зачервяване	Выдержка времени при включении макс. 15 ч Opóźnienie włączenia maks. 15 godzin Çalışma gecikmesi maks. 15 saat Opóźnienie włączenia maks. 15 godzin Отложен старт макс. 15 часа	
500 g = 3:06 750 g = 3:11 1000 g = 3:16	✓	✓	✓	
500 g = 2:54 750 g = 2:59 1000 g = 3:04	✓	✓	✓	
500 g = 6:34 750 g = 6:44 1000 g = 6:49	✓	✓	✓	
500 g = 3:09 750 g = 3:19 1000 g = 3:24	✓	✓	✓	
500 g = 3:08 750 g = 3:18 1000 g = 3:23	✓	✓	✓	
500 g = 1:48 750 g = 1:53 1000 g = 1:58	✓	✓	✓	

7 Чабатта: Легкий хлеб с рыхлой структурой и хрустящей корочкой
 Ciabatta: Lekki, delikatny chlebek z chrupiącą skórką
 Ciabatta: Çıtır kabuklu hafif, yumuşak ekmekler
 Ciabatta: Pâini ușoare
 Чиабата: Лек, бухнал хлеб с хрупкава коричка

8 Хлеб из муки спельты: Хлеб из муки спельты, также подходит при несовместимости с пшеницей
 Chleb orkiszowy: Chleb z mąki orkiszowej, nadaje się również w przypadku nietolerancji pszenicy
 Kavuzlu buğday ekmeği: Kavuzlu buğday unundan ekmekler, buğday dokunduğunda da uygundur
 Pâine de alac: Pâini din făină de alac, potrivit și celor cu intoleranță la grâu
 Хлеб от лимец: Хлеб с брашно от лимец, подходящ също и при непоносимост към пшеница

9 Сдобный хлеб: Хлеб с цельным молоком. За 15 мин до окончания программы: Открыть крышку и смазать хлеб кисточкой, смоченной в молоке
 Chleb mleczny: Chleb z pełnym mlekiem. 15 min. przed zakończeniem programu: Otworzyć pokrywę i chleb posmarować mlekiem
 Süt ekmeği: Tam yağlı süten ekmekler. Programın bitmesinden 15 dak. önce: Kapağı açın ve ekmeğin üzerine fırçayla süt sürün
 Pâine cu lapte: Pâini cu lapte integral 15 minute înainte de sfârșitul programului: deschideți capacul și dați pâinea cu o pensulă înmuiată în lapte
 Млечен хлеб: Хлеб с пълномаслено мляко. 15 мин. преди края на програмата: Отворете капака и намажете хлеба с мляко

10 Пирог: Пирог из сплошного теста (кексы, песочное пирожное и проч.)
 Ciasto: Ciasto o jednolitym cieście (babka, babka piaskowa, itp.)
 Kek: Homojen hamurlu kekler (kuru kekler, Sandkuchen (kum kek vs.)
 Prăjituri: Prăjituri cu aluat omogen (prăjituri uscate, pișcoturi)
 Кекс: Кекс с хомогенно тесто (сух кекс, пясъчен кекс и т.н.)

11 Замес теста: Программа замеса теста для выпечки хлеба, пиццы и проч. (не используется соль, сахар/сухое молоко)
 Zagniatanie ciasta: Program zagniatania do formowania ciasta na chleby, pizze, itp. (nie stosować soli, cukru/mleka w proszku)
 Hamurun yoğrulması: Ekmek, pizza vs. yarmak için kullanılan hamurlar için yoğurma programı (tuz, şeker/süt tozu kullanmayın)
 Frământare aluat: Program de frământare pentru aluat pentru prepararea pâinilor, pizza etc. (fără folosirea de sare, zahăr/lapte praf)
 Размесване на тесто: Програма за месене на тесто за оформяне на хлебчета, пица и т.н. (не използвайте сол, захар/мляко на прах)

12 Замес теста на закваске: Для замеса и сбраживания теста на закваске
 Zagniatanie zaczynu: Do zagniatania i wyrastania zaczynu
 Ekşi maya hamurların yoğrulması: Ekşi maya hamurların yoğrulması ve mayalanması için
 Frământare aluat dospit: Pentru frământarea și dospirea aluaților dospiti
 Размесване на тесто с квас: За месене и втасване на теста с квас

13 Конфитюр: Для приготовления конфитюра, мармелада, желе и повидла. Внимание: Крышка должна быть открытой!
 Konfitury: Do konfitury, marmolady, galaretki oraz dżemu. Uwaga: Pokrywę pozostawić otwartą!
 Marmelat: Marmelat, reçel, jöleler ve meyve ezmeleri için. Dikkat: Kapağı açık bırakın!
 Gemuri: Pentru gemuri, marmelade, geleuri și amestecuri cu fructe. Atenție: Lăsați capacul deschis!
 Конфитюри: За конфитюр, мармалад, желе и сладко. Внимание: Оставете капака отворен!

Время приготовления [ч : мин]
 Czas przygotowania [godz: min.]
 Pişirme süresi [Saat: Dak.]
 Timp de preparare [ora: min.]
 Време за приготвяне [час. : мин.]

Вес
 Waga
 Ağırlığı
 Greutatea
 Тегло

Степень подрумянивания
 Stopień zarumienienia
 Pişkinlik derecesi
 Grad de rumenire
 Степен на зачервяване

Выдержка времени при включении макс. 15 ч
 Opóźnienie włączenia maks. 15 godzin
 Çalışma gecikmesi maks. 15 saat
 Opóźnienie włączenia maks. 15 godzin
 Отложен старт макс. 15 часа

500 g = 3:04
 750 g = 3:11
 1000 g = 3:18



500 g = 3:00
 750 g = 3:07
 1000 g = 3:14



500 g = 2:59
 750 g = 3:06
 1000 g = 3:13



1:33



0:23



1:24



1:05



14 Выпечка: (Дополнительное) выпекание при недостаточном подрумянивании. Если результат вас устраивает, завершите выполнение программы.
 Pieczenie: (Do)piekanie, jeśli wynik jest zbyt jasny/surowy. Przerwać program po uzyskaniużądanego wyniku.
 Pişirme: Sonucu fazla açık/çiğ ise (tekrar) pişirin. İstenilen sonucu elde edince programı iptal edin.
 Coacere: Dacă rezultatul este prea deschis/crud, mai coaceți un timp. Întrerupeți programul după obținerea rezultatului dorit.
 Печене: (До-) печете, ако резултатът е прекалено светъл/суров. Прекъснете програмата след постигане на желания резултат.

15 Йогурт: Для самостоятельного приготовления йогурта с понравившимся вам вкусом
 Jogurt: Do samodzielnego wykonania jogurtu według własnego uznania
 Yoğurt: İstenilen tatlarda yoğurt yapmak için
 Lăurt: Pentru iaurt făcut acasă cu gust după preferințe
 Кисело мляко: За домашно приготвяне на кисело мляко с вкус по желание

16 Рисовое вино: Для сбраживания рисового вина. Рис необходимо предварительно проварить по программе 17.
 Ryżówka: Do fermentacji ryżówki. Wcześniej ryż ugotować korzystając z programu nr 17.
 Piriñç şarabı: Piriñç şarabı mayalamak için. Piriñç önce 17 no'lu programla pişirilmelidir.
 Vin de orez: Pentru fermentarea vinului de orez. Orezul trebuie anterior fiert cu programul 17.
 Оризово вино: За ферментиране на оризово вино. Оризът трябва да бъде предварително сварен с програма 17.



17 Рис: Приготовление плова
 Ryż: Do przepisu na pilaw
 Piriñç: Riz Pilav tarifi
 Orez: Pentru pilaf din orez
 Ориз: За рецепта Оризов пилаф

18 Пожарить орехи/зерна: Для жарки орехов и зерен
 Pieczenie orzechów/ziaren: Do pieczenia orzechów i ziaren
 Fındıkların/tahılların kızartılması: Fındıkların ve tahılların kızartılması için
 Prăjiți nucile/boabele: Pentru prăjirea nucilor și a boabelor
 Печене на ядки/зърна: За печене на ядки и зърна

19 Вылеживание теста/замачивание фруктов: Оставить тесто вылеживаться или замочить бобовые
 Ostawić ciasto/namoczyć owoce: Ostawić ciasto i namoczyć owoce strączkowe
 Hamurun dinlenmesi/baklagillerin ıslatılması: Hamuru dinlendirin veya baklagilleri ıslatın
 Lăsați aluatul să se odihnească /înmuiați fructele: Lăsați să se odihnească aluatul sau înmuiați leguminoasele
 Отпочиване на тесто/накисване на бобови растения: Оставяне на тесто да отпочине или накисване на бобови растения



Замешивания для приготовления по этой программе не требуется – необходимо убрать перед добавлением ингредиентов
 Trzepakcki nie są konieczne do przygotowania w tym programie: wyjąć przed napełnieniem składnikami
 Bu program için yoğurma kolu gerekmez: malzemeleri doldurmadan önce kolu çıkartın
 Pentru prepararea cu acest program, nu este necesară pala de amestecare: scoateți înainte de umplerea ingredientelor
 Куката за размесване не е необходима за приготвянето с тази програма: извадете я преди поставяне на съставките



Время приготовления [ч : мин] Czas przygotowania [godz: min.] Pişirme süresi [Saat: Dak.] Timp de preparare [ora: min.] Време за приготвяне [час. : мин.]	Вес Waga Ağırlığı Greutatea Тегло	Степень поджаривания Stopień zarumienienia Pişkinlik derecesi Grad de rumenire Степен на зачервяване	Выдержка времени при включении макс. 15 ч Opóźnienie włączenia maks. 15 godzin Çalışma gecikmesi maks. 15 saat Opóźnienie włączenia maks. 15 godzin Отложен старт макс. 15 часа
Увеличение на собственное усмотрение максимум до: Indywidualnie przedłużyć do: 1:10 İsteğe göre uzatılabilir süre: Prelungitji individual până la: Индивидуално удължаване до:	✗	✓	✗
Увеличение/сокращение: Przedłużenie/skrócenie do: 5:00–13:00 Uzatma/kısaltma süresi: Prelungitji/scurtați pe: Удължаване/съкращаване на:	✗	✗	✗
Увеличение/сокращение: Przedłużenie/skrócenie do: 24:00–48:00 Uzatma/kısaltma süresi: Prelungitji/scurtați pe: Удължаване/съкращаване на:	✗	✗	✗
0:35	✗	✗	✓
Увеличение/сокращение: Przedłużenie/skrócenie do: 0:01–2:00 Uzatma/kısaltma süresi: Prelungitji/scurtați pe: Удължаване/съкращаване на:	✗	✗	✗
Увеличение/сокращение: Przedłużenie/skrócenie do: 0:10–4:00 Uzatma/kısaltma süresi: Prelungitji/scurtați pe: Удължаване/съкращаване на:	✗	✗	✗



- При использовании на высоте свыше 800 м над уровнем моря количество жидких ингредиентов и дрожжей необходимо немного откорректировать. Stosowanie powyżej 800 metrów łatwo dostosować za pomocą stosunku płynów i cieczy. Deniz seviyesinin 800 m üzerinde kullanılması halinde sıvı ve maya oranını hafifçe ayarlayın. În cazul folosirii la peste 800 m deasupra nivelului mării adaptați ușor proporția lichidelor și a drojdiei. При употреба над 800 m надморска височина леко коригирайте частите на течността и маята.

Высота [м над ур. моря] Wysokość [n.p.m.] Yükseklik [deniz seviyesi üzerinde metre] Altitudine [m peste nivelul mării] Височина [m HMB]	Жидкий ингредиент Płyn Sıvı Lichid Течност	Дрожжи Drożdże Maya Drojdie Мая
800	+ ca. 5 %	- ca. 10 %
1000	+ ca. 10 %	- ca. 15 %
1500	+ ca. 15 %	- ca. 20 %
2000	+ ca. 20 %	- ca. 25 %

- Насадку для замешивания перед приготовлением необходимо промазать столовым жиром, благодаря которому легче будет отделить тесто. Wcisnąć trzepaczki przed przygotowaniem jadalnych tłuszczu – ułatwia wyluskiwanie. Hamuru koymadan önce yağurma koluna sofraya yağı sürün – çıkartılmasını kolaylaştırır. Ungeți pala de amestecare înainte de preparare cu untură alimentară – acesta va simplifica scoaterea acestuia. Преди приготвянето намажете куката за размесване с мазнина – улеснява освобождаването.

- При увеличении/уменьшении количества теста необходимо соответственно скорректировать количество всех ингредиентов. Zwiększenie/zmniejszenie ilości ciasta: wszystkie składniki dostosować proporcjonalnie. Hamur miktarının çoğaltılması/azaltılması: bütün malzemeleri bu oranda ayarlayın. Creșterea/reducerea cantității aluatului: adaptați proporțional toate ingredientele. Увеличаване/намаляване на количеството тесто: коригирайте пропорционално всички съставки.

- Свежеприготовленный хлеб будет легче усваиваться, если в муку вмешать одну сваренную и размяченную картофелину. 1 ugotowany, starty ziemniak zagnieść pod mąką – sprawa, że świeży chleb jest lepiej tolerowany. 1 adet haşlanmış ve ezilmiş patatesi una ekleyerek yoğurun – taze ekmeğin daha iyi hazmedilmesini sağlar. Frământați un cartof fiert și sfărâmat sub făină – va face pâinea proaspătă mai digerabilă. Размесете 1 сварен, смачкан на пюре картоф под брашното – прави пресния хляб по-добре поносим.

- Темная корочка: добавьте больше сахара либо замените воду на молоко. Корочка светлее/тоньше: уменьшите количество сахара макс. на 20 % либо замените его на мед. Ciemniejsza skórka Zwiększyć porcję cukru lub wodę zastąpić mlekiem. Jaśniejsza/ciemniejsza skórka: Porcję cukru zmniejszyć o 20 % lub zastąpić miodem. Daha koyu kabuk: Şeker oranını artırın veya su yerine süt ekleyin. Daha beyaz/daha ince kabuk: Şeker oranını % 20'ye kadar azaltın veya yerine bal kullanın. Coji mai închise: Creșteți proporția de zahăr sau înlocuiți apa cu lapte. Coji mai deschise/subțiri: Reduceți proporția de zahăr cu până la 20 %, sau înlocuiți cu miere. По-тъмна коричка: Увеличете частта на захарта или заменете водата с мляко. По-светла/тънка коричка: Намалете частта на захарта до 20 % или заменете с мед.

■ При замене сухофруктов на влажосодержащие ингредиенты (например изюма на миндаль) необходимо скорректировать количество жидких ингредиентов. Jeśli suche składniki zostaną zastąpione mokrymi (np. rodzynki zamiast migdałów), dostosować porcję płynów. Kuru malzemeler yerine sulu malzemeler kullanılırsa (örn. badem yerine kuru üzüm), sıvı oranını uyarlayın. Dacă ingredientele uscate sunt înlocuite cu cele umezi (de ex. stafide în loc de migdale), adaptați proporția de lichide. Ако сухи съставки се заместят с влажни (напр. стафиди вместо бадеми), коригирайте частта на течността.

■ Использование яиц: разбить и влить в мерный стаканчик яйца, добавить жидкий ингредиент до нужного количества. Wykorzystanie jajek: Jajko wbić do misy, uzupełnić płynem do niezbędnej ilości. Yumurta kullanılması: Yumurtaları ölçme kabi içine kırın, istenilen miktarda sıvı ekleyin. Folosirea ouălor: Spargeți ouăle în ceașca de măsurare, adăugați lichidul până la cantitatea cerută. Използване на яйца: Счупете яйцата в мерителна чаша, долейте течност до изискваното количество.

■ Кукурузная, рисовая и картофельная мука при аллергии на клейковину, для больных спру и целиакией; просяная мука при реакции на множественные аллергены. Мука из спелты при аллергии, не содержит химических веществ. Măka kukurydziana, ryżowa lub ziemniaczana dla osób uczulonych na gluten, pacjentów cierpiących na sprue lub celiakię, mąka z prosto dla osób uczulonych na wiele rzeczy. Măka orkiszowa dla alergików nie zawiera środków chemicznych. Gluten alerjisi, çölyak sprue, çölyak (gluten enteropatisi) hastaları için mısır, pirinç ve patates unu, çöklü alerjisi olanlar için dari unu. Alerjisi olanlar için kavuzlu buğday unu, kimyasal madde içermez. Făină de porumb, orez și cartofi pentru cei cu alergie la gluten, bolală celiacă, făină de mei pentru cei cu alergii multiple. Făină de alac pentru alergici, nu conține substanțe chimice. Царевично, оризово и картофено брашно за алергични към глютен, пациенти с глутенова ентеропатия или целиакия, брашно от просо за множествена алергия. Брашно от лимец за алергични, не съдържа химически вещества.

■ Оптимальная мучная смесь: 40 % обойной муки и 60 % муки высшего качества. Optymalna mieszanka mąki: 40 % mąki pełnoziarnistej i 60 % mąki pszennej. En iyi un karışımı: % 40 tam tahıllı ve % 60 beyaz un. Amestecul optimal de făină: 40 % Făină integrală și 60 % făină albă. Оптимально смесване на брашното: 40 % пълнозърнесто и 60 % бяло брашно.

■ Добавление цельных зерен злаков: зерна замочить на ночь, количество муки и жидких ингредиентов соответственно уменьшить. Dodawanie całych ziaren zbóż: Ziarna namoczyć przez noc, odpowiednio zmniejszyć porcję mąki oraz płynów. Bütün buğday tanelerinin eklenmesi: Taneleri gece ıslatmaya bırakın, un ve sıvı oranını gerektiği kadar azaltın. Adăugarea boabelor de cereale integrale: Înmuiați boabele timp de o noapte, micșorați corespunzător proporția lichidelor și a făinii. Добавяне на цели зърна от житни растения: Накиснете зърната за една нощ, намалете съответно частта на брашното и течността.

■ В зависимости от сорта муки вода впитывается по-разному, поэтому количество жидких ингредиентов необходимо корректировать в соответствии с конкретной мукой. W zależności od rodzaju mąki wchłanianie wody jest inne, dlatego też porcję płynu zawsze dostosować do stosowanej mąki. Un türüne bağlı olarak, unun yediği su miktarı farklıdır, bu yüzden sıvı miktarını daima kullanılan una uyarlayın. Absorbția de apă este diferită în funcție de tipul făinii, de aceea ajustați proporția de lichide întotdeauna corespunzător cu tipul făinii folosite. В зависимост от вида брашно абсорбирането на водата е различно, затова винаги коригирайте частта на течността според използваното брашно.



- Чтобы тесто не "убежало", в первое время необходимо обязательно опробовать рецепты с макс. весом ингредиентов 750 г.
Przy pierwszym razie przepisy zawsze sprawdzać dla maks. 750 g masy składników, aby unikać przelania.
Tarifleri ilk defasında, taşmasını önlemek için daima en fazla 750 g malzeme ağırlığı ile deneyin.
Testați rețetele la prima dată întotdeauna cu greutatea totală a ingredientelor de 750 g, pentru a preveni ca acesta să se scurgă.
Винаги опитвайте рецепти за пръв път с макс. 750 г тегло на съставките, за да избегнете преливане.
- В первый раз доводите выпекаемый продукт до средней степени подрумяивания, после чего, если нужно, его можно допечь или в следующий раз приготовить, внося необходимые коррективы.
Przepisy po raz pierwszy sprawdzić ustawiając na średni stopień podpieczenia i wedle potrzeby podpiec/dostosować kolejnym razem.
Tarifleri önce orta kabuk rengi derecesiyile deneyin ve gerektiğinde pişirmeye devam edin/bir sonraki defa uyarlayın.
Testați rețetele la prima dată cu gradul de rumenire mediu, la nevoie mai coaceți/ajustați la data viitoare.
Опитвайте рецепти за пръв път на средна степен на изпичане и при нужда допичайте/коригирайте следващия път.
- Нужный результат зависит от множества факторов/воздействия окружающей среды. По этому необходимо вносить коррективы в рецепты с учетом конкретных условий приготовления.
Wynik zależy od różnych czynników/wpływów środowiska. Dlatego też przepisy wymagają dostosowania.
Sonuç farklı faktörlere/çevre koşullarına bağlıdır. Bu yüzden tarifler gerektiğinde uyarlanmalıdır.
Rezultatul depinde de factori diferiți/influente ale mediului. De aceea rețetele trebuie ajustate în anumite condiții.
Резултатът зависи от различни фактори/влияния на околната среда. Затова рецептите трябва да се коригират според обстоятелствата.



Полубелый хлеб
Biały chleb
Yarım beyaz un ekmeği
Pâine semialbă
Типов хляб

500 g	750 g	1000 g	
2 dl	3.3 dl	4.5 dl	Вода Woda Su Арă Вода
1 cl	1 cl	2 cl	Оливковое масло Oliwa z oliwek Zeytinyağı Ulei de măsline Зехтин
5 g	10 g	15 g	Соль Sól Tuz Sare Сол
1	1	2	Щепотка сахара Szczypta cukru Tutam şeker Priză de zahăr Щипка захар
300 g	500 g	700 g	Полубелая мука Mąka pszenna Yarım beyaz un Făină semialbă Типово брашно
1	1	1	Сухие дрожжи (пакетик 7 г) Suche drożdże (opakowanie 7 g) Kuru maya (7 g'lik poşet) Drojdie uscată (plic cu 7 g) Суха мая (пликче от 7 г)



2



Панеттоне
Panettone
Panettone (İtalyan çöřeđi)
Cozonac italienesc
Панетоне

500 g	750 g	1000 g	
1.1 dl	1.6 dl	2.2 dl	Вода/Молоко Woda/Mleko Su/Süt Арă/Lapte Вода/Мляко
1	1	1	Яйцо Jajko Yumurta Oua Яйце
30 g	40 g	65 g	Размягченное масло Miękkie masło Yumuşak tereyağ Unt moale Разтопено чисто масло
1	1	1.5	Чайная ложка соли Łyżeczka soli Çay kaşığı tuz Linguriță cu sare Чаена лъжица сол

500 g	750 g	1000 g	
225 g	300 g	450 g	Сеяная мука высшего качества Mąka pszenna przesianą Beyaz un, elenmiş Făină albă ciuruită Пресято бяло брашно
30 g	45 g	60 g	Изюм Rodzynki Kuru üzüm Stafide Стафиди
10 g	20 g	40 g	Засахаренные фрукты Kandyzowane owoce Meyva şekerlemesi Fructe zaharisite Кандирани плодове
1	1	1.5	Сухие дрожжи (пакетик 7 г) Suche drożdże (opakowanie 7 g) Kuru maya (7 g'lık poşet) Drojdie uscată (plic cu 7 g) Суха мая (пликче от 7 г)

● Посыпать охлажденный панеттоне сахарной пудрой в нужном количестве.

I Wystudzone ciasto Panettone posypać cukrem pudrem wedle uznania

Soğumuş panettone üzerine arzu ederseniz pudra şekeri serpin.

Presărați după gust zahăr pudră pe cozonac italienesc, după ce s-a răcit.

По желание поръсете охладеното панетоне с пудра захар.



3



Хлеб из теста на закваске
Chleb na zaszynie
Ekşi maya ekmeđi
Pâine cu dospală
Хлеб с квасено тесто

500 g	750 g	1000 g	
2.5 dl	3.3 dl	5 dl	Вода (тепловатый) Woda (letnia) Su (ılık) Арă (călduț) Вода (хладка)
½	½	1	Ст. л. соли Jedna łyżka soli Yemek kaşığı tuz lingură sare С.л. сол
110 g	220 g	330 g	Темная пшеничная мука Mąka czysto pszenna Керекли ун Făină de maia „Ruch” Тьмно брашно
50 g	90 g	130 g	Ржаная мука Mąka żytnia Çavdar unu Făină de secară Ръжено брашно
60 g	130 g	200 g	Ржаная мука Mąka żytnia Çavdar unu Făină de secară Ръжено брашно
1	1	2	Сухие дрожжи (пакетик 7 г) Suche drożdże (opakowanie 7 g) Kuru maya (7 g'lik poşet) Drojdie uscată (plic cu 7 g) Суха мая (пликче от 7 г)
1	1	2	Экстракт теста на закваске (пакетик 15 г) Zaczn – ekstrakt (opakowanie 15 g) Ekşi maya hamulu özütü (15 g'lik poşet) Extract dospală (pachet de 15 g) Экстракт от теста с квас (пликче от 15 г)

4



Багет
Bagietka
Baget ekmek
Bagetă
Багета

500 g	750 g	1000 g	
1.5 dl	1.8 dl	3 dl	Вода Woda Su Арă Вода
1	1	2	Ст. л. подсолнечного масла Jedna łyżka oleju słonecznikowego Yemek kaşığı ayçiçek yağı lingură ulei de floarea soarelui С.л. слънчогледово олио
25 g	30 g	50 g	Размягченное масло Miękkie masło Yumuşak tereyağ Unt moale Разтопено чисто масло
1	1	1.5	Чайная ложка соли łyżeczka soli Çay kaşığı tuz Linguriță cu sare Чаена лъжица сол
1	1	1	Щепотка сахара Szczypta cukru Tutam şeker Priză de zahăr Щипка захар
225 g	300 g	500 g	Сеяная мука высшего качества Mąka pszenna przesianą Beyaz un, elenmiş Făină albă ciuruită Пресято бяло брашно
½	½	1	Сухие дрожжи (пакетик 7 г) Suche drożdże (opakowanie 7 g) Kuru maya (7 g'lik poşet) Drojdie uscată (plic cu 7 g) Суха мая (пликче от 7 г)



5



Хлеб "здоровье"
Chleb pełnoziarnisty
Tam tahilli ekmek
Pâine integrală de grâu
Пълнозърнест хляб

500 g	750 g	1000 g	
2.2 dl	2.7 dl	4.5 dl	Вода Woda Su Арă Вода
1	1	2	Ст. л. подсолнечного масла Jedna łyżka oleju słonecznikowego Yemek kaşığı ayçiçek yağı lingură ulei de floarea soarelui С.л. слънчогледово олио
½	½	1	Чайная ложка соли łyżeczka soli Çay kaşığı tuz Linguriță cu sare Чаена лъжица сол
1	1	1	Щепотка сахара Szczypta cukru Tutam şeker Priză de zahăr Щипка захар
225 g	300 g	500 g	Обойная мука Mąka pełnoziarnista Tam tahilli un Fâină integrală Пълнозърнесто брашно
75 g	90 g	150 g	Зерновая смесь Mieszanka ziaren Tahıl karışımı Amestec boabe Смес от зърна
1	1	1.5	Сухие дрожжи (пакетик 7 г) Suche drożdże (opakowanie 7 g) Kuru maya (7 g'lik poşet) Drojdie uscată (plic cu 7 g) Суха мая (пликче от 7 г)

6



Пшеничный хлеб
Chleb biały
Beyaz ekmek
Pâine albă
Бял хляб

500 g	750 g	1000 g	
1.7 dl	2.1 dl	3.5 dl	Вода Woda Su Арă Вода
1	1	2	Ст. л. подсолнечного масла Jedna łyżka oleju słonecznikowego Yemek kaşığı ayçiçek yağı lingură ulei de floarea soarelui С.л. слънчогледово олио
½	½	1	Чайная ложка соли łyżeczka soli Çay kaşığı tuz Linguriță cu sare Чаена лъжица сол
1	1	1	Щепотка сахара Szczypta cukru Tutam şeker Priză de zahăr Щипка захар
225 g	300 g	500 g	Сеяная мука высшего качества Mąka pszenna przesianą Beyaz un, elenmiş Fâină albă ciuruită Пресято бяло брашно
1	1	1	Сухие дрожжи (пакетик 7 г) Suche drożdże (opakowanie 7 g) Kuru maya (7 g'lik poşet) Drojdie uscată (plic cu 7 g) Суха мая (пликче от 7 г)



7



Чабатта
Ciabatta
Ciabatta
Ciabatta
Чиабата

500 g	750 g	1000 g	
1.8 dl	2.8 dl	3.8 dl	Вода Woda Su Арă Вода
1	1	1½	Стол. ложка оливкового масла Łyżka stołowa oliwy Yemek kaşığı zeytinyağı O lingură ulei de măsline Супена лъжица зехтин
20 g	30 g	40 g	Соль Sól Tuz Sare Сол
140 g	200 g	280 g	Полубелая мука Mąka pszenna Yarım beyaz un Făină semialbă Типово брашно
140 g	200 g	280 g	Мука высшего качества Mąka pszenna Beyaz un Făină albă бяло брашно
½	½	1	Сухие дрожжи (пакетик 7 г) Suche drożdże (opakowanie 7 g) Kuru maya (7 g'lik poşet) Drojdie uscată (plic cu 7 g) Суха мая (пликче от 7 г)

8



Хлеб из муки спельты
Chleb orkiszowy
Kavuzlu buğday ekmeği
Pâine de alac
Хляб от лимец

500 g	750 g	1000 g	
1.9 dl	2.6 dl	3.9 dl	Вода Woda Su Арă Вода
1	1	2	Ст. л. подсолнечного масла Jedna łyżka oleju słonecznikowego Yemek kaşığı ayçiçek yağı lingură ulei de floarea soarelui С.л. слънчогледово олио
½	½	1	Чайная ложка соли Łyzeczka soli Çay kaşığı tuz Linguriță cu sare Чаена лъжица сол
1	1	1	Щепотка сахара Szczypta cukru Tutam şeker Priză de zahăr Щипка захар
150 g	200 g	300 g	Полубелая мука Mąka pszenna Yarım beyaz un Făină semialbă Типово брашно
150 g	200 g	300 g	Мука из спельты Mąka orkiszowa Kavuzlu buğday unu Făină de alac Брашно от лимец
1	1	1.5	Сухие дрожжи (пакетик 7 г) Suche drożdże (opakowanie 7 g) Kuru maya (7 g'lik poşet) Drojdie uscată (plic cu 7 g) Суха мая (пликче от 7 г)



9



Сдобный хлеб
Chleb mleczny
Süt ekmeği
Pâine cu lapte
Млечен хляб

500 g	750 g	1000 g	
1.3 dl	2 dl	2.6 dl	Tam yağlı süt Pełne mleko Tam yağlı süt Lapte integrală Пълномаслено мляко
1	1	1	Яйцо Jajko Yumurta Ouă Яйце
30 g	45 g	65 g	Размягченное масло Miękkie masło Yumuşak tereyağ Unt moale Разтопено чисто масло
½	½	½	Чайная ложка соли Łyżeczka soli Çay kaşığı tuz Linguriță cu sare Чаена лъжица сол
260 g	390 g	520 g	Сеяная мука высшего качества Mąka pszenna przesianą Beyaz un, elenmiş Făină albă ciuruită Пресято бяло брашно
½	½	½	Сухие дрожжи (пакетик 7 г) Suche drożdże (opakowanie 7 g) Kuru maya (7 g'lık poşet) Drojdie uscată (plic cu 7 g) Суха мая (пликче от 7 г)

I За 15 мин до окончания программы: открыть крышку, смазать хлеб кисточкой, смоченной в молоке
15 min. przed zakończeniem programu: Otwórzyc pokrywe i chleb posmarować mlekiem
Programin bitmesinden 15 dak. önce: Karaği açın, ekmeğin üzerine fırçayla süt sürün
15 minute înainte de sfârșitul programului: Deschideți capacul și dați pâinea cu o pensulă înmuiată în lapte
15 мин. преди края на програмата: Отворете капака, намажете хляба с мляко

11



Тесто для косы из масла
Ciasto na warkocz maślany
Ciasto na warkocz maślany
Aluat pentru colaci împletit cu unt
Тесто за козунак

3.2 dl	Молоко (тепловатый) Mleko (letnia) Süt (ılık) Lapte (călduț) Мляко (хладка)
1	Яйцо Jajko Yumurta Ouă Яйце
80 g	Размягченное масло Miękkie masło Yumuşak tereyağ Unt moale Разтопено чисто масло
10 g	Соль Sól Tuz Sare Сол
15 g	Сахар Cukier Şeker Zahăr Захар
600 g	Сеяная мука высшего качества Mąka pszenna przesianą Beyaz un, elenmiş Făină albă ciuruită Пресято бяло брашно
1	Сухие дрожжи (пакетик 7 г) Suche drożdże (opakowanie 7 g) Kuru maya (7 g'lık poşet) Drojdie uscată (plic cu 7 g) Суха мая (пликче от 7 г)



10



Коврижка
Ciasto Meraner
Merano keki
Turtă din Merano
Мерански кекс

15 ml	Эспрессо Espresso Espresso Espresso Эспресо
3	Яйцо Jajko Yumurta Oua Яйце
120 g	Растопленное сливочное масло Stopić masło Tereyağı, eritilmiş Unt topit Разтопено масло
1	Щепотка соли Szczypta soli Tutam tuz Vârf de cuțit de sare Щипка сол
120 g	Сахар Cukier Şeker Zahăr Захар

220 g	Мука высшего качества Mąka pszenna Beyaz un Făină albă бяло брашно
120 g	Молотые лесные орехи Zemleć orzechy laskowe Findik rendesi Alune măcinată Смлени лешници
1	Пекарский порошок Paczuszka proszku do pieczenia Paket kabartma tozu Un pachet de praf de copt Пакетче бакпулвер
½	Щепотка молотой корицы Szczypta zmielonego cynamonu Tutam tarçin tozu Vârf de cuțit de scorțișoară măcinată Щипка смляна канела
90 g	Дольки шоколада Wiórki czekoladowe Çikolata küpü Cuburi de ciocolată Парченца шоколад



13



Конфитюр
Konfitury
Marmelat
Gemuri
Конфитюр

600 g

Ягоды (промытые, очищенные, без косточек)
Jagody (umyte, obrane, pozbawione pestek)
Taneli ufak meyveler (yikanmış, soyulmuş, çekirdeği çıkartılmış)
Fructe de pădure (spălate, curățate, miezul scos)
Плодове (измити, обелени, с извадени семки)

300 g

Желирующий сахар
Cukier żelujący
Jelatin şeker
Zahăr geleuri
Желираца захар

3

Ст. л. лимонного/лиметтового сока
Jedna łyża soku z cytryny/limetki
Yemek kaşığı limon/lim suyu
Lingură de suc de lămâie/limetă
С.л. лимон сок/сок от лайм

15



Йогурт
Jogurt
Yoğurt
laurt
Кисело мляко

1 l

Цельное молоко
Peľne mleko
Tam yağlı süt
Lapte integrală
Пълномаслено мляко

180 g

Йогурт из цельного молока
Peľne mleko-jogurt
Tam yağlı süt yoğurdu
Laurt din lapte integral
Желираца захар

1

Ст. л. сахара
Jedna łyżka cukru
Yemek kaşığı şeker
Lingură de zahăr
С.л. сахар

I Фрукты нарезать на дольки и перемешать погружным блендером. Нельзя использовать фрукты с большим количеством влаги или свежемороженные фрукты. Не перерабатывайте в большом количестве.

Owoce pokroić na kawałki i zmiksować. Nie stosować mokrych/głęboko mrożonych owoców. Nie przetwarzać w dużych ilościach. Meyveleri küçük küçük doğrayın ve el blenderi ile püre haline getirin. Islak/derin dondurulmuş meyveler kullanmayın. Birden çok fazla miktarlar kullanmayın.

Tăiați fructele în bucăți și amestecați cu blender de mână. Nu folosiți fructe umede/congelate. Nu prelucrați o cantitate prea mare.

Нарежете плодове на парчета и ги разбийте с пасатор. Не използвайте мокри/дълбокозамразени плодове. Не преработвайте прекалено голямо количество.

Осторожно: мармелад/конфитюр и проч. сильно нагревается, поэтому перед переливанием его необходимо как следует охладить.

Uwaga: Marmolada, konfitury będą bardzo gorące – dobrze ostudzić przed przelaniem.

Dikkat: Reçel/marmelat vs. çok ısınır – başka kaba alırken iyice soğumasını bekleyin.

Atenție: Marmelada/gemurile etc. devin foarte fierbinți – lăsați să se răcească bine înainte de umplere.

Внимание: Мармеладът/конфитюрът и т.н. става много горещ – преди пресипване изчакайте да се охлади.

I Ингредиенты должны быть комнатной температуры, их нельзя перерабатывать сразу после извлечения из холодильника.

Składniki muszą mieć temperaturę pokojową, nie mogą pochodzić prosto z lodówki.

Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır, buzdolabından çıkarttıktan hemen sonra kullanmayın.

Ingredientele trebuie să aibă temperatura camerei, și nu prelucrate direct după ce au fost luate din frigider.

Съставките трябва да са със стайна температура, не ги преработвайте направо от хладилника.



16



Рисовое вино
Ryżówka
Pirinç şarabı
Vin de orez
Pirinç şarabı

Порядок действий
Postępowanie
Modul de operare
Modul de operare
Процедура

500 g	Мытый рис Umyć ryż Pirinci yıkayın Orez spălat Измойте ориза
650 ml	Водопроводная вода Woda z kranu Musluk suyu Apă de la robinet Чешмяна вода
5 g	Сухие дрожжи Suche drożdże Kuru maya Drojdie uscată Суха мая
200 ml	Водопроводная вода Woda z kranu Musluk suyu Apă de la robinet Чешмяна вода

- 1 Добавить рис и 650 мл водопроводной воды. Выбрать программу 17
Napełnić ryżem i 650 ml wody z kranu i wybrać program nr 17
Pirinci ve 650 ml musluk suyu doldurun ve 17 no'lu programı seçin
Turnați orezul și 650 ml apă de la robinet, alegeți programul 17
Сложите ориза и 650 мл чешмяна вода и изберете програма 17
- 2 По завершению программы: извлечь форму для выпечки и дать ей остыть
Po zakończeniu programu: Wyjąć formę do pieczenia i wystudzić
Programın sonunda: Ekmek kazanını çıkartın ve soğumasını bekleyin
După terminarea programului: Scoateți tava de copt și lăsați să se răcească
След завършване на програмата: Извадете формата за печене и оставете да изстине
- 3 Добавить сухие дрожжи и 200 мл водопроводной воды
Napełnić suchymi drożdżami i 200 ml wody z kranu
Kuru maya ve 200 ml musluk suyu doldurun
Turnați drojdia uscată și 200 ml apă de la robinet
Сложите суха мая и 200 мл чешмяна вода
- 4 Перелить в герметичный пластиковый контейнер, разровнять
Przebrać do szczelnego pojemnika do przechowywania, następnie posmarować
Hava almayan Tupperware saklama kapları içine doldurun, üzerini düzeltin
Turnați în recipiente etanșe Tupperware, neteziți
Пресипете в херметично затворена кутия Tupperware, заравнете
- 5 Закрытый герметичный пластиковый контейнер установить в чистую форму для выпечки
Zamknięty pojemnik do przechowywania umieścić w czystej formie do pieczenia
Kapalı Tupperware saklama kabını temizlenmiş ekmek kazanı içine yerleştirin
Puneți recipientele închise Tupperware în tava de copt curată
Поставете затворената кутия Tupperware в почистена форма за печене
- 6 Форму для выпечки вместе с пластиковым контейнером установить в прибор
Formę do pieczenia wraz z pojemnikiem podgrzać w urządzeniu
İçinde Tupperware saklama kabı olan ekmek kazanını cihazın içine yerleştirin
Puneți tava de copt cu recipientele Tupperware în aparatul său
Поставете формата за печене с кутията Tupperware в уреда
- 7 Выбрать программу 16, установить нужное время сбраживания (24 – 48 ч)
Wybrać program nr 16, ustawić czas fermentowania (24 – 48 godzin)
16 no'lu programı seçin, mayalama süresini ayarlayın (24 – 48 saat)
Alegeți programul 16, setați timpul de fermentare (24 – 48 ore)
Изберете програма 16, настройте време за ферментация (24 – 48 часа)



17



Плов
Pilaw
Riz Pilav
Pilaf cu orez
Оризов пилаф

200 g	Пропаренный рис Ryż typu parboiled Parboiled pirinç Orez opal Бланширан ориз
350 ml	Сытный бульон (горячий) Mocny bulion (gorący) Besleyici bulyon (sıcak) Supă bulion (fierbinte) Силен бульон (горещ)
1	Нарезанный лук Posiekana cebula Doğranmış soğan Сeară tocată Нарязан лук
1	Придавленный зубчик чеснока Wyciśnięte ząbki czosnku Diş dövülmüş sarımsak O bucată de usturoi presat Скилидка чесън пресована
2	Стол. ложка оливкового масла Łyżka stołowa oliwy Yemek kaşığı zeytinyağı O lingură ulei de măsline Супена лъжица зехтин

i Необходимое соотношение – $\frac{1}{3}$ риса и $\frac{2}{3}$ жидкого ингредиента.
Zawsze stosować proporcję $\frac{1}{3}$ ryżu do $\frac{2}{3}$ płynu.
Her zaman 3'de 1 pirinç ve 3'de 2 sıvı kullanın.
Folosiji întotdeauna $\frac{1}{3}$ orez și $\frac{2}{3}$ lichid.
Винаги използвайте $\frac{1}{3}$ ориз и $\frac{2}{3}$ течност.



Резултат выпекания не удовлетворительный | Wynik pieczenia niezadowolający |
Pişirme sonucu tatmin edici değil | Rezultatul coacerii nu este satisfăcător |
Незадоволителен резултат от печенето

Хлеб сильно поднимается
Chleb rośnie zbyt mocno
Ekmek aşırı kabarıyor
Pâinea se ridică prea mult
Хлябът се надига прекалено

Слишком много дрожжей/муки, слишком мало соли?
Za dużo drożdży/mąki, za mało soli?
Maya/un fazla, tuz eksik?
Prea mult drojdie/făină, prea puţină sare?
Прекалено много мая/брашно, прекалено малко сол?

Хлеб не поднимается/
поднимается слабо

Chleb nie rośnie/rośnie słabo

Ekmek kabarmıyor/yeteri kadar kabarmıyor

Pâinea nu se ridică/se ridică prea puţin

Хлябът не се надига/надига се прекалено слабо

- Дрожжей нет или их слишком мало? Дрожжи просрочены/ контактировали с жидким ингредиентом?
- Слишком много/мало жидкого ингредиента? Жидкий ингредиент слишком горячий?
- Неподходящая/старая мука?
- Brak/za mało drożdży? Stare drożdże/miały kontakt z płynami?
- Za dużo/mało płynów? Płyn za ciepły?
- Niewłaściwa/stara mąka?
- Maya yok/yetersiz? Maya eski/sıvıyla temas etti?
- Sivi fazla/yetersiz? Sivi fazla sıcak?
- Yanlış/eski un?
- Nu s-a folosit/s-a folosit prea puţină drojdie Drojdia este învechită/a ajuns în contact cu lichide?
- Lichid prea mult/prea puţin? Lichidul este prea cald?
- Făină falsă/veche?
- Няма/прекалено малко мая? Маята е стара/била в контакт с течност?
- Прекалено много/малко течност? Прекалено гореща течност?
- Погрешно/старо брашно?

Тесто вытекает из формы для выпечки

Ciasto wylewa się z formy do pieczenia

Hamur ekmek kazanından taşıyor

Aluatul se scurge din tava de copt

Тестото прелива над формата за печене

- Не очень жесткая вода? Слишком много молока?
- Количество ингредиентов необходимо пропорционально уменьшить.
- 1 ст. л. разогретого, жидкого маргарина вылить на муку.
- Twardość wody zbyt niska? Za dużo mleka?
- Proporcjonalnie zmniejszyć porcje składników.
- 1 łyżkę podgrzanej, płynnej margaryny polać na mąkę.
- Su sertliği düşük? Çok fazla süt?
- Malzeme miktarını gereken oranlarda azaltın.
- Unun üzerine 1 yemek kaşığı ısıtılmış, sıvı margarin ekleyin.
- Duritatea apei prea scăzută? Prea multă lapte?
- Micșorați cantitatea ingredientelor în mod proporțional.
- Dați peste făină 1 lingură de margarină încălzită, topită.
- Прекалено ниска твърдост на водата? Прекалено много мляко?
- Намалете пропорционално количеството на съставките.
- Добавете 1 с.л. горещен, течен маргарин над брашното.

Густая, комковатая структура
Twarda, grudkowata struktura
Ağır, topaklı yapı
Structură grea, plin de cocoloșe
Тежка структура на буци

Ингредиенты добавлены в нужном количестве? Старая/некачественная мука?
Ilość składników prawidłowa? Stara/zła mąka?
Malzeme miktarı doğru mu? Eski/kötü un?
Este corect cantitatea ingredientelor? Făină veche/necorespunzătoare?
Правилно ли е количеството на съставките? Старо/развалено брашно?



Нарушенная, грубая или пористая структура
Struktura otwarta, gruba lub z dziurami
Açık, kaba veya delikli yapı
Structură deschisă, aspră sau găurită excesiv
Отворена, груба или пореста структура

Слишком много жидкого ингредиента или он слишком горячий? Нет соли?
Za dużo/zbyt ciepłe płyny? Brak soli?
Sivi fazla/fazla sıcak ? Tuz yok?
Lichid prea mult/prea cald? Nu s-a pus sare?
Прекалено много/прекалено гореща течност? Няма сол?

Хлеб поднялся и осел

- Превышен максимальный вес ингредиентов?
- Слишком горячая вода? (ускоряет брожение)
- Нет соли? Слишком мало сахара? Слишком много жидкого ингредиента?
- Przekroczono maksymalną wagę składników?
- Zbyt ciepła woda? (przyspiesza fermentację)
- Brak soli? Za mało cukru? Za dużo płynów?

Chleb rozpadł się

Ekmek içine çöktü

- Maksimum malzeme ağırlığı aşıldı?
- Su fazla sıcak? (mayalanmayı hızlandırır)
- Tuz yok? Şeker eksik? Çok fazla sıvı?

Pâinea a căzut

- S-a depășit greutatea maximală a ingredientelor?
- Apă prea caldă? (Accelerează procesul de fermentare)
- Nu s-a pus sare? Prea puțin zahăr? Prea mult lichid?

Хлебът е спаднал

- Превизишено максимално тегло на съставките?
- Прекалено топла вода? (Ускорява процеса на втасване)
- Няма сол? Прекалено малко захар? Прекалено много течност?

Хлеб не пропекся в середине

- Слишком много/мало жидкого ингредиента?
- Много влаги/рецепт с использованием влажных ингредиентов (например йогурта)?
- Za dużo/moło płynów?

Chleb niedopieczony w środku

Ekmekğin ortası pişmemiş

- Wysoka wilgotność/przepis z mokrymi składnikami (np. jogurt)
- Sivi fazla/yetersiz?

Pâinea nu s-a copt în centru

- Nem oranı yüksek/ıslak malzemeli (örn. yoğurt) tarif?
- Lichid prea mult/prea puțin?
- Umiditate prea mare/rețete cu ingrediente lichide (de ex. iaurt)?

Хлебът не е изпечен в средата

- Прекалено много/малко течност?
- Висока влажност/рецепта с влажни съставки (напр. кисело мляко)?

Поверхность грибовидной формы, не пропеклась

- Объем хлеба превышает объем формы?
- Слишком много муки/дрожжей/сахара? Слишком мало соли?
- Сладкие ингредиенты помимо сахара?

Przypominająca grzyb, niedopieczona górna powierzchnia

- Objętość chleba większa niż forma?
- Za dużo mąki/drożdży/cukru? Za mało mąki?
- Słodkie składniki oprócz cukru?

Mantarımsı, pişmemiş yüzey

- Ekmek hacmi kalıptan daha büyük?
- Un/maya/şeker fazla? Tuz eksik?
- Şekere ek olarak tatlı malzemeler?

Suprafață asemănătoare ciupercilor, necoaptă

- Volumul pâinii mai mare ca tava?
- Prea multă făină/drojdie/zahăr? Prea puțină sare?
- S-au adăugat ingrediente dulci în afara zahărului?

Гъбовидна, неизпечена повърхност

- Обемът на хляба е по-голям от формата за печене?
- Прекалено много брашно/мая/захар? Прекалено малко сол?
- Сладки съставки в допълнение към захарта?



Резултат выпекания не удовлетворительный | Wynik pieczenia niezadowolający |
Pişıirme sonucı tatmin edici değil | Rezultatul coacerii nu este satisfăcător |
Незадоволителен резултат от печенето

Ломти хлеба неоднородные/комковатые
Kromka chleba niejednolita/grudkowata
Ekmeğin dilimleri düzensiz/topaklı
Feliile de pâine neuniforme/cu cocoloaşe
Неравномерни филии хляб/на буци

Хлеб недостаточно охладился.
Chleb niedostatecznie schłodzony.
Ekmeğin yeteri kadar soğuması beklemedi.
Pâinea nu s-a răcit destul.
Недостаточно изстинал хляб.

Привкус дрожжей в хлебе

– Уменьшить количество сахара (если используется).
– 1,5–2 ст. л. спиртового уксуса вмешать в воду.

Chleb ma posmak drożdży

– Заменить воду пахтой/кефиром.
– Zredukować cukier (jeśli w przepisie).
– 1,5–2 łyżki octu winnego dodać do wody.
– Wodę zastąpić maślanką/kefirem.

Ekmekte maya tadı var

– Şekeri (varsa) azaltın.
– Suyun için 1,5–2 yemek kaşığı konyak sirkesi ekleyin.
– Su yerine yayık altı süt/kefir kullanın.

Pâinea are gust de drojdie

– Reduceți (dacă e în rețetă) cantitatea zahărului.
– Adăugați la apă 1,5–2 linguri de oțet din vin ars.
– Înlocuiți apa cu zer/chefir.

Хлябът има вкус на мая

– Намалете захарта (ако има такава).
– Добавете 1,5–2 сл. винен оцет към водата.
– Заменете водата с мътеница/кефир.





**Неисправность/причина | Problem/Przyczyna | Problem/Nedeni |
Problema/Cauza | Проблем/Причина**

Прибор не включается

Urządzenie nie uruchamia się

Cihaz çalışmıyor

Aparat nu pornește

Уредът не започва работа

Вилка прибора включена в розетку? Настроена выдержка времени при включении? Проверить прибор/сетевой шнур на наличие повреждения.

Urządzenie podłączone do zasilania? Ustawiono opóźnienie włączenia?

Urządzenie/przewód zasilania sprawdzić pod kątem uszkodzeń.

Cihazın fişi takılı mı? Çalışma gecikmesi ayarlandı mı? Cihazı/elektrik kablosunu hasarlar yönünden kontrol edin.

Este conectat aparatul la electricitate? Întârzierea la pornire este setată? Verificați aparatul/cablul de alimentare dacă este avariat.

Включен ли е уредът в контакта? Настроен отложен старт? Проверете уреда/захранващия кабел за повреди.

Необычный шум

Niestandardowe zapachy

Tuhaf sesler

Zgomote neobișnuite

Необичайни шумове

Форма для выпечки вставлена правильно (со щелчком)? Форма для выпечки не была как следует очищена?

Forma do pieczenia prawidłowo zablokowana? Resztki z pieczenia w formie do pieczenia?

Ekmek kazanı yerine doğru oturdu mu? Ekmek kazanı içinde hamur artıkları?

S-a fixat tava de copt în mod corect? Au rămas resturi de copt în tavă?

Правильно ли е фиксирана формата за печене? Запечени остатъци във формата за печене?

Необычный дым/пар/запах

Niestandardowe powstawanie dymu/pary/ zapachu

Tuhaf duman/buhar/koku oluşumu

Aparatul produce fum/aburi/mirosuri neobișnuite

Необичайно образуване на пушек/пара/миризма

Вилку прибора немедленно вынуть из розетки, самому прибору дать остыть. Проверить прибор/сетевой шнур на наличие повреждения.

Urządzenie natychmiast odłączyć i pozostawić do ostygnięcia. Urządzenie/przewód zasilania sprawdzić pod kątem uszkodzeń.

Cihazın fişini hemen çekin, soğumasını bekleyin. Cihazı/elektrik kablosunu hasarlar yönünden kontrol edin.

Scoateți imediat aparatul din priză, lăsați să se răcească. Verificați aparatul/cablul de alimentare dacă este avariat.

Незабавно изключете уреда, оставете го да изстине. Проверете уреда/захранващия кабел за повреди.

Показание «ЕЕ0»

Wyświetlacz «EE0»

«EE0» göstergesi

Este afișat «EE0»

Индикация «ЕЕ0»

Слишком низкая внутренняя температура. Прибор необходимо эксплуатировать в достаточно теплом месте.

Zbyt niska temperatura wewnętrzna. Urządzenie przestawić w ciepłe miejsce.

İç mekân sıcaklığı fazla düşük. Cihazı daha sıcak bir yerde çalıştırın.

Temperatură internă prea mică. Folișiți aparatul la un loc mai cald.

Прекалено висока вътрешна температура. Отворете капака, оставете да се охлади 20 мин.

Показание «ЕЕ1»

Wyświetlacz «EE1»

«EE1» göstergesi

Este afișat «EE1»

Индикация «ЕЕ1»

Повышенная внутренняя температура. Открыть крышку, дать остыть в теч. 20 мин.

Zbyt wysoka temperatura wewnętrzna. Otworzyć pokrywę, pozostawić na 20 min. do schłodzenia.

İç mekân sıcaklığı fazla yüksek. Kapakı açın, 20 dakika soğumasını bekleyin.

Temperatură internă prea mare. Deschideți capacul, lăsați să se răcească 20 de minute.

Прекалено висока вътрешна температура. Отворете капака, оставете да се охлади 20 мин.

Показание «ЕЕЕ» или «ННН»

Wyświetlacz «EEE» lub «NNN»

«EEE» veya «NNN» göstergesi

Este afișat «EEE» sau «NNN»

Индикация «ЕЕЕ» или «ННН»

Неисправен датчик температуры. Необходимо обратиться в сервисный центр.

Uszkodzenie czujnika temperatury. Skontaktować się z punktem serwisowym.

Sıcaklık sensörü arızalı. Servis merkeziyle irtibata geçin.

Senzorul de temperatură este defect. Luați contactul cu un punct de service.

Дефектен температурен датчик. Свържете се със сервис.





**Указания по безопасности | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa |
Güvenlik Bilgileri | Indicații suplimentare | Указания за безопасност**



Присоединение к сети: напряжение должно соответствовать данным на табличке прибора.

Podłączenie do sieci: napięcie musi odpowiadać danym znajdującym się na tabliczce znamionowej urządzenia.
Elektrik bağlantısı: Voltaj, cihazın model levhası üzerindeki bilgilere uygun olmalıdır. Bu cihazı topraklı bir elektrik prizine bağlayın.

Conectarea la rețeaua de alimentare: tensiunea trebuie să corespundă datelor menționate pe eticheta lipită pe aparat.
Мрежово захранване: Напрежението трябва да отговаря на данните върху типовата табелка.

Не допускайте свисания сетевого провода. Не давайте в руки детям упаковочный материал (напр., целлофановый пакет).

Przewód sieciowy nie może zwisać. Opakowanie (np. worek foliowy) przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Cereyan kablosu sarkmamalıdır. Ambalaj malzemesi (örn. naylon poşet) çocukların eline geçmemelidir. Este interzisă lăsarea cablului în poziție atârnată. Nu lăsați la îndemâna copiilor materialele folosite pentru ambalarea aparatului (de ex. folii de plastic).

Кабелът не трябва да се оставя да виси. Опаковъчния материал (напр. торбички) не трябва да попада в детски ръце.

Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки, берясь за сетевой провод, не беритесь за нее влажными руками. Вилку вынимайте из розетки при поломке во время работы, перед очисткой, перестановкой, после использования.

Wtyczki nie wolno nigdy wyciągać, ciągnąc za przewód sieciowy ani wilgotnymi rękami. Wtyczkę sieciową wyciągnąć w przypadku wystąpienia zakłóceń w czasie korzystania z urządzenia, przed czyszczeniem i przestawieniem w inne miejsce lub po użyciu urządzenia.

Fişî kablodan tutarak / islak ellerle çekmeyiniz. Kullanım esnasında bir aksama olduğunda, temizlemeden önce, cihazın yerini değiştireceğiniz zaman ve kullanımdan sonra kabloyu prizden çıkarınız.

Este interzisă decuplarea cu mâna umedă a cablului de la sursa de alimentare. Cablul de alimentare trebuie decuplat de la sursa de alimentare în cazul în care prezintă semne de deteriorare în timpul utilizării, înaintea efectuării lucrărilor de curățare a aparatului, precum și înainte de poziționarea într-un alt loc după utilizare.

Щепселът не трябва да се дърпа от кабела/с мокри ръце. Щепселът се издърпва при повреда по време на употреба, преди почистване, преместване, след употребата.

Проверяйте сохранность прибора/сетевого провода/удлинителя. Не включайте неисправный прибор. Поврежденный сетевой провод заменяйте у производителя.

Urządzenie/przewód sieciowy/przedłużacz sprawdzić pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Uszkodzonego urządzenia nie wolno nigdy uruchamiać. Wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego zlecić producentowi.

Cihazda/cereyan kablosunda/uzatma kablosunda hatalı yerlerin bulunup bulunmadığını kontrol ediniz. Arızalı cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Cereyan kablosu arızalandığında imalatçı tarafından yeniletiniz.

Verificați în mod regulat dacă au apărut semne de defecțiune sau de deteriorare pe: cablul principal de alimentare, pe aparat sau pe cablul prelungitor. Este interzisă utilizarea aparatului care prezintă defecțiuni. Cablul de alimentare defect trebuie înlocuit de producător.

Уредът/мрежовият кабел/удължителният кабел се контролира за повредени места. Да не се включва дефектен уред. Повредените кабели се заменят при производителя.





**Указания по безопасности | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa |
Güvenlik Bilgileri | Indicații suplimentare | Указания за безопасност**



Не переносите прибор, держась за провод. Не тяните сам провод. Не перегибайте, не зажимайте и не вытаскивайте провод, опирая его об острые края.

Nigdy nie nosić / ciągnąć urządzenia za przewód sieciowy. Przewodu sieciowego nie zginać, nie zaciskać ani nie ciągnąć go po ostrych krawędziach.

Cihazı asla elektrik kablosundan tutarak taşımayınız/çekmeyiniz. Elektrik kablosunu bükmemeniz, kıştırmayınız, keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.

Este interzisă tragerea cablului de alimentare sau transportarea aparatului prin tragerea cablului de alimentare. Este interzisă îndoirea, strângerea cablului de alimentare sau poziționarea acestuia pe suprafețe ascuțite.

Уредът не трябва да се дърпа/носи за кабела. Кабелът не трябва да се огъва, прищипва или дърпа върху остри ръбове.

Отключайте прибор, если он не используется или будет оставлен без присмотра, и вынимайте вилку из розетки. Не обматывайте сетевой провод вокруг прибора.

Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć, a wtyczkę sieciową wyciągnąć z gniazdka. Przewodu sieciowego nie owijać wokół urządzenia.

Cihaz kullanılmadığında kapalı ve fişi prizden çekilmiş konumda olmalıdır.

În cazul în care aparatul este neutilizat/nesupravegheat, se recomandă oprirea și deconectarea acestuia de la sursa de alimentare. Este interzisă înfășurarea cablului de alimentare în jurul aparatului.

Неизползваните/намиращите се без надзор уреди се изключват и щепселът се издърпва от контакта. Кабелът не трябва да се завива около уреда.



Ремонт прибора должны производить только специалисты. Вследствие ненадлежащего ремонта может возникнуть повышенная опасность для использующего его лица.

Napraw urządzenia może dokonywać tylko wykwalifikowana osoba. W przypadku przeprowadzania niefachowych napraw mogą powstać poważne zagrożenia dla użytkownika.

Cihazın tamiri sadece uzman nitelikli servis elemanları tarafından yapılmalıdır. Bu şekilde yapılmayan işlemler kullanıcı için tehlike oluşturabilir.

Se recomandă efectuarea lucrărilor de reparații doar de către un specialist. Reparațiile efectuate de către o persoană neinstruită și neautorizată în acest sens constituie un pericol pentru utilizator.

Ремонтите по уреда да се извършват само от квалифицирано лице. При неправилни и некомпетентни ремонти могат да възникнат значителни опасности за потребителя.



**Указания по безопасности | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa |
Güvenlik Bilgileri | Indicații suplimentare | Указания за безопасност**



Не оставляйте и не кладите на горячие поверхности (плиту) или рядом с открытым пламенем прибор/соединительный провод. Не подвергайте прибор сильному нагреву (со стороны нагревательных источников, нагревательных элементов, под воздействием солнечного света).

Nigdy nie stawiać urządzenia / przewodu instalacyjnego na gorących powierzchniach (np. płycie kuchennej) bądź też w pobliżu otwartego źródła ognia. Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury (źródła ogrzewania, kaloryfery, promieniowanie słońca).

Cihazı/cereyan kablosunu kesinlikle sıcak yüzeylere (elektrikli ocak) koymayınız/veya açık ateşe yaklaş-tırmayınız. Cihazı aşırı sıcaklığa (ısı kaynakları, radyatörler, güneş ışınları) maruz bırakmayınız.

Niciodată nu puneți/ poziționați aparatul /cablul de conectare pe o suprafață fierbinte (placa sobei) sau a fi aduse în apropiere de foc deschis. Nu expuneți aparatul la căldură (lângă sursele de încălzire, corpu-rile de încălzire, lumina solară).

Уредът/свързващият кабел не трябва да се поставя върху горещи повърхности (котлон) или в близост до открит огън. Не излагайте уреда на силна топлина (источници на топлина, отоплител-ни тела, слънчеви лъчи).

Прибор предназначен только для бытовых целей, а не для коммерческих. Не использовать прибор вне помещений.

Urządzenie przewidziane jest tylko do użytku w gospodarstwie domowym, nie zaś do celów przemysłowych lub komercyjnych. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

Cihaz evde kullanım için öngörülmüştür, ticari kullanım için değil. Cihazı açık havada kullanmayınız.

Aparatul este destinat doar utilizării în scopuri casnice. Este interzisă utilizarea aparatului în scopuri industriale și în spații deschise.

Уредът е предназначен да се използва в домакинството, а не за промишлена употреба. Уредът не трябва да се използва на открито.

В целях обеспечения безопасности не используйте не рекомендуемые изготовителем/самостоя-тельно купленные принадлежности.

Ze względów bezpieczeństwa nie używać osprzętu niezalecanego bądź też niesprzedawanego przez producenta.

Üretici tarafından tavsiye edilmeyen hiçbir aksesuarı kullanmayınız. Bunlar kullanıcı için tehlike oluşturabilir.

Din motive de siguranță, nu folosiți accesorii nerecomandate/nevândute de producător.

По причине, свързани с безопасността не трябва да се използват аксесоари, които не се препоръчват/продават от производителя.

Эксплуатируйте прибор на ровной, устойчивой подставке. Перед тем, как убрать прибор, ему нужно дать остыть.

Urządzenia używać na płaskim i stabilnym podłożu. Przed schowaniem urządzenia odczekać aż się ochłodzi.

Cihazı dikey olarak düz ve sağlam zemin üzerinde çalıştırınız. Kaldırmadan önce soğumasını bekleyiniz.

Aparatul se așează pe o suprafață plană și stabilă. Se lasă să se răcească înainte de punerea sa la un loc închis pentru depozitare.

Уредът се използва върху равна, стабилна основа. Уредът се оставя да се изстине, преди да се прибере.



**Указания по безопасности | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa |
Güvenlik Bilgileri | Indicații suplimentare | Указания за безопасност**



Установить прибор на жаростойкую поверхность. Для возможности циркуляции воздуха отступ прибора от стен со всех сторон должен быть минимум 10 см (сверху 20 см). Ни в коем случае не ставить так, чтобы он выступал за края/углы стола.

Urządzenie stawiać na żaroodpornej powierzchni. Aby powietrze mogło cyrkulować, urządzenie musi mieć ze wszystkich stron przynajmniej 10 cm (u góry 20 cm) odstępu od ścian. Nie stawiać urządzenia nigdy poza krawędź/róg stołu.

Cihazı sıcaklığa dayanıklı yüzeyler üzerine koyunuz. Havanın sirküle edebilmesi için cihazın her tarafından duvarlara en az 10 cm (üstten 20 cm) mesafesi olması gerekmektedir. Asla masa kenarları/köşeleri üzerine geçmemelidir.

Aparatul se aseaza numai pe suprafețe rezistente la caldura. Pentru ca aerul să poată circula, el trebuie să fie așezat întotdeauna la o distanță de minimum 10 cm (în partea superioară de 20 cm) fata de perete/zid. Nu se aseaza niciodată la colțul/marginea mesei.

Уредът се поставя върху устойчива на нагряване повърхност. За да може да циркулира въздухът, уредът трябва да е поставен от всички страни на разстояние от стената от мин. 10 см (горе 20 см). Да не се поставя извън ръбове/ъгли на маси.



Не использовать рядом с водой (ваннами, умывальниками и т.д.). Не подвергать воздействию дождя/влаги. Внутрь прибора не должна попадать жидкость.

Nie używać urządzenia w pobliżu wody (np. wani, umywalki itd.). Nie wystawiać urządzenia na działanie deszczu/wilgoci. Do wnętrza urządzenia nie mogą dostać się żadne płyny.

Asla suyun yakınında (küvet, lavabo vs) kullanmayınız. Yağmura/Neme maruz bırakmayınız. Cihazın içine sıvı girmemelidir.

Este interzisă utilizarea aparatului în apropierea surselor de apă (cada de baie, chiuveta, etc). Este interzisă expunerea aparatului la ploaie/umezeală. Nu lăsați să ajungă lichide în interiorul aparatului.

Да не се използва никога в близост до вода (вани, мивки и др.). Да не се излага на дъжд/влага. Не бива да попада течност във вътрешността на уреда.

При попадании прибора в воду перед тем, как его оттуда достать, выньте вилку из розетки. Перед последующим использованием прибор нужно проверить у специалиста.

Jeśli urządzenie wpaśnie do wody, przed wyjęciem go należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdkła. Przed kolejnym użyciem urządzenia musi sprawdzić je najpierw wykwalifikowany pracownik.

Cihaz suya düştüğünde, sudan çıkartmadan önce elektrik fişini çekiniz. Cihaz bir daha kullanılmadan önce bir uzman tarafından kontrol edilmelidir.

În cazul în care cade în apă, aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a fi scos din apă. Ако уредът падне във вода, издърпайте щепсела преди да го извадите. Преди следващата употреба, уредът трябва да се контролира от квалифицирано лице.



**Указания по безопасности | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa |
Güvenlik Bilgileri | Indicații suplimentare | Указания за безопасност**



При использовании прибора не по назначению, нарушении порядка его эксплуатации или ненадлежащем его ремонте ответственность за возникающие повреждения не принимается. В этом случае гарантийные требования не принимаются.

W przypadku użycia urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem, błędnej obsługi lub niefachowej naprawy producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia. Prawo do gwarancji wygasa w takim przypadku.

Cihazın talimatlarda belirtilen amaç dışında ve ya hatalı kullanıldığı, uzmanlarca tamir edilmediği durumlarda oluşan hasarlar garanti kapsamında sayılmaz.

Garanția acordată devine nulă în cazul în care aparatul este utilizat în alte scopuri, decât cele pentru care a fost fabricat, dacă este utilizat în mod necorespunzător sau este reparat de o persoană neinstruită și neautorizată pentru efectuarea lucrărilor de reparații de acest fel. Acest lucru duce la pierderea garanției și a dreptului de a beneficia de serviciile de garanție.

Ако уредът не се използва по предназначение, се обслужва неправилно или ремонтира от неквалифицирано лице, не може да се поеме за отговорност в случай на щета. В такъв случай отпада гаранционната претенция.

Ne касайтесь подвижных деталей – можно пораниться.

Nie dotykać ruchomych elementów. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń.

Hareket eden parçaları ellemeyiniz, yaralanma tehlikesi.

Pericol de accidentare: nu puneți mâinile pe părțile mobile.

Да не се докосват движещите се части, опасност от нараняване.

Ни в коем случае не загрожайте вентиляционные отверстия – опасность перегрева! Во время работы прибор не накрывайте одеялами, полотенцами и другими предметами. Не переставляйте заполненные приборы.

Nigdy nie przykrywać otworów wentylacyjnych – niebezpieczeństwo przegrzania! Urządzenia podczas pracy nie przykrywać pokrywkami, ściereczkami ani nie stawiać na nie przedmiotów. Nie przenosić napełnionego urządzenia.

Havalandırma deliklerini asla kapatmayın - Aşırı ısınma tehlikesi! Cihaz çalışırken üzerini örtüler, bezler veya eşyalarla kapatmayın. İçerisi dolu cihazların yerini değiştirmeyin.

Nu acoperiți spațiile de ventilare - pericol de supraîncălzire! Nu acoperiți aparatul în timpul folosirii cu cârpe, prosoape sau obiecte. Nu mișcați aparatul umplut.

Никога не покривайте вентилационните отвори – опасност от прегряване! Не покривайте уреда по време на работа с капаци, кърпи или други предмети. Не премествайте напълнени уреди.

Ингредиенты не должны попадать во внутреннюю часть прибора. Для заполнения форму для выпечки необходимо вынуть из прибора.

Składniki nie mogą dostać się do wnętrza urządzenia. Do napełnienia formy do pieczenia wyjąć z urządzenia.

Malzemeler cihazın iç kısımlarına girmemelidir. Doldurmak için ekmek kazanını cihazın içinden çıkartın.

Nu lăsați ca ingredientele să ajungă în interiorul aparatului. Scoateți tava de copt din aparat pentru a-l umple.

Не бива да попадат съставки във вътрешността на уреда. За пълнене изваждайте формата за печене от уреда.





**Указания по безопасности | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa |
Güvenlik Bilgileri | Indicații suplimentare | Указания за безопасност**



В прибор нельзя укладывать фольгу или подобный материал.

Nie nakładać folii metalowej ani podobnych urządzeń.

Cihazın içine metal folyolar veya benzer cisimler koymayın.

Nu puneți folii metalice sau de acest fel în aparat.

Не поставяйте метално фолио или подобни предмети в уреда.

Эксплуатация без присмотра и/или с временной задержкой осуществляется на собственный риск.

Eksplatacja bez nadzoru i/lub eksploatacja z opóźnieniem czasu na własne ryzyko.

Gözetimsiz çalıştırılması ve/veya zaman geciktirmeli çalıştırılması halinde sorumluluk kullanıcının kendisine aittir.

Folosirea fără supraveghere și/sau folosirea cu întârziere la pornire este pe propriul dvs. risc.

Експлоатация без наблюдение и/или работа с отложен старт са на собствена отговорност.

Нельзя включать прибор без формы для выпечки – опасность его повреждения!

Urządzenia nigdy nie stosować bez formy do pieczenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia!

Cihazı asla içine ekmeğin kazanını yerleştirmeden çalıştırmayın – Cihazın hasar görmesi tehlikesi!

Nu folosiți niciodată aparatul fără tava de copt inserată – pericol de avariere a aparatului!

Никога не използвайте уреда без поставена форма за печене – опасност от повреди по уреда!



Утилизация | Usuwanie | Bertaraf | Îndepărtarea aparatului | Отстраняване



Отработавший прибор нужно сразу привести в нерабочее состояние. Выньте вилку из розетки и разрежьте сетевой провод. Передайте электроприбор в магазин или предусмотренный пункт сбора.

Nienadające się do dalszego użytkowania urządzenia doprowadzić do stanu nieużyteczności. Wyciągnąć w tym celu wtyczkę sieciową, a przewód sieciowy przeciąć. Urządzenia elektryczne oddać do punktu sprzedaży lub do punktu zbiórki odpadów.

Çevreye siz de katkıda bulunun. Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın. Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün. Kullanın sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

Aparatele neutilizate trebuie dezactivate imediat. Scoateți ștecherul din sursa de alimentare și tăiați cablul de alimentare. Aparatele electronice nefolosite trebuie predate Vânzătorului sau într-un loc destinat colectării aparatelor de acest fel.

Старите уреди трябва веднага да се извадят от употреба. Издърпва се щепсела и се отрязва кабела. Електрическите уреди се предават в магазина или в пунктовете за събиране на такива.



Не выбрасывать с обычным бытовым мусором. Утилизация производится согласно местным предписаниям.

Nie wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Utylizacja производится согласно местным предписаниям.

Evsel atik değildir. Yerel düzenlemelere göre bertaraf edilmesi gerekir.

Acest aparat nu este deșeu menajer. Îndepărtarea aparatului trebuie efectuată conform reglementărilor locale stabilite în acest sens.

Не принадлежи към битовите отпадъци. Трябва да се рециклира в съответствие с местните разпоредби.



Соответствует европейским правилам безопасности и директивам электромагнитной совместимости.

Zgodne z unijnymi wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa i elektromagnetycznej kompatybilności (EMC).

Avrupa Güvenlik ve Elektromanyetik Uyumluluk Direktifine uygun.

În conformitate cu reglementările de siguranță incluse în Directivele Europene și cu normele de compatibilitate electromagnetice.

В съответствие с Европейските директиви за безопасност и електромагнитна съвместимост (EMV).

Допускаются изменения в конструкции, оснащении, технических характеристиках, а также ошибки.

Producent zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w designie, wyposażeniu, danych technicznych, a także do pomyłek.

Firma cihazın tasarımında, donatımında ve teknik ayrıntılarında değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări în ceea ce privește design-ul, dotarea și datele tehnice ale aparatului. De asemenea ne rezervăm dreptul de a nu fi considerați responsabili în cazul producerii unor erori.

Запазваме си правото на промени в дизайна, оборудването, техническите характеристики, както и правото на грешки.





Указание по поводу гарантии | Informacja dotycząca gwarancji | Garanti Açıklaması | Garanția – Instrucțiuni | Указание за гаранция

RU На данное изделие предоставляется 5-летняя гарантия со дня покупки. Гарантия предоставляется для замены или ремонта прибора при дефекте материала или производственном дефекте. Замена на новый прибор или возврат с возвратом внесенной за покупку суммы невозможна. Гарантия не предоставляется в случае естественного износа, использования в коммерческих целях, изменения первоначального состояния, работ по очистке, при последствиях ненадлежащего обращения или повреждении покупателем или третьими лицами, поломке, вызванной внешними обстоятельствами, или из-за батарей. Согласно условиям гарантии неисправный прибор должен быть выслан за счет покупателя с гарантийным талоном, на котором проставлена дата в месте приобретения и подпись, или квитанцией, подтверждающей покупку.

PL Na niniejsze urządzenie udzielamy Państwu pięcioletniej gwarancji od daty jego zakupu. Usługa w ramach gwarancji polega na zamianie lub naprawie urządzenia mającego usterki materiałowe lub fabryczne. Wymiana na nowe urządzenie lub zwrot ze zwrotem kwoty zakupu nie jest możliwe. Usługa gwarancyjna nie obejmuje normalnego zużycia, przemysłowego użycia, zmian stanu oryginalnego urządzenia, prac czyszczeniowych, skutków niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem lub uszkodzeń spowodowanych przez nabywcę lub osobę trzecią, szkód wynikających z zewnętrznych okoliczności lub spowodowanych przez baterie. Usługa gwarancyjna zakłada przesłanie na koszt nabywcy uszkodzonego urządzenia wraz z datowaną i podpisaną przez punkt sprzedaży kartą gwarancji lub też z pokwitowaniem kupna.

TR GARANTİ ŞARTLARI: 1. Garanti süresi, malin tesliminden başlar ve 5 (iki) yıldır. 2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere taami firmamızın garantisine kapsamındadır. 3. Malin tamir süresi en fazla 20 (yirmi) iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda malin satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı ve imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mali tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. 4. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır. 5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malin; tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra bu arızaların maldan yararlanmamayı sürekli kılması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması durumunda sırasıyla satıcı, bayii, acente, temsilciliği veya imalatçı-üreticisinden birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesine, bedel iadesini veya ayıp oranında indirim talebini iletebilir. 6. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. 7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. GARANTİ KAPSAMINA GİRMEYEN HUSUSLAR (KULLANIM HATALARI): 1. Yasal garanti süresinin dolmasından sonra meydana gelen arızalar, 2. Cihazın kullanıcı tarafından usulüne uygun olmayan biçimde kullanılması nedeniyle meydana gelen arızalar, (cihazın kullanım kılavuzunda gösterildiği şekilde işletilmemesi durumunda). 3. Diğer cihazların ilişkili kullanımda yol açtığı arızalar, 4. Cihazda üreticiden kaynaklanmayan değişiklikler veya hasarlar, örneğin cihazın yetkisine sahip olmayan tamirhaneler tarafından açılması durumunda, 5. Elektrik ve telefon şebekesinden doğan tüm arızalar (elektrik kesilmesi, voltaj dalgalanması v.b.), 6. Garantili ürünlere yetkili servis dışında herhangi bir müdahalenin yapılması, 7. Garanti etiketi olan ürünlerde etiketin zarar görmesi, 8. Ürünün dış yüzeyinde oluşan kırık, çizik, v.b. gibi hasarlar, 9. Düşme, çarpma, darbe v.b. nedenlerden meydana gelen arızalar, 10. Tozlu, rutubetli, aşırı sıcak ya da soğuk ortamlarda oluşan arızalar, 11. Sel, yangın, deprem, yıldırım düşmesi v.b. gibi doğal afetlerin sebep olduğu arızalar, 12. Virüslerden ve yazılımlardan kaynaklanan her türlü problemler, 13. Veri kaybından doğacak problemler, 14. Ürünlerde oluşacak elektrostatik (esd) hasarlar, 15. Hatıli paketleme sebebi ile elden teslim/kargo ile gönderim sırasında oluşan arızalar, garanti kapsamı dışındadır. Destek ve irtibat: Ürünlerimizle ilişkin sorularınız olması ya da yardıma gereksinim duymanız halinde, www.teknoservis.net adresi üzerinden ücretsiz teknik destek servisimize başvurabilirsiniz. Ayrıca teknik destek ekibimiz size telefonla da danışma hizmeti verebilir. Lütfen www.teknoservis.net internet adresimizden sayfamızı ziyaret ederek, size en yakın teknik servisimizin telefon numarasını bulunuz. Emniyet ve Kullanım Uyarıları: Bu üründen kullanıcı tarafından anarılabilcek hiçbir parça bulunmamaktadır. Servis işlemi yalnızca yetkili servis personeli tarafından gerçekleştirilmelidir. Cihaz periyodik bakım gerektirmez, her kullanımdan sonra temizliğinin yapılması önerilir. Cihazınızla birlikte gelen aksesuarları kolaylıkla kendiniz takip çıkartabilirsiniz. Olası bir arıza durumunda cihazın içini açmayınız. Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 (yedi) yıldır.

Ürünlerle ilgili destek ve irtibat için lütfen Jetservis'e başvurunuz. Servis ve ürün konusunda irtibat numarası: +90 212 213 3013; www.jetservis.com; info@jetservis.com





Указание по поводу гарантии | Informacja dotycząca gwarancji | Garanti Açıklaması | Garanția – Instrucțiuni | Указание за гаранция

RO În cazul acestui aparat perioada de garanție este de cinci ani, calculată de la data vânzării. Prestarea serviciului de garanție constă în înlocuirea sau repararea unui aparat care prezintă defecțiuni materiale sau de fabricație. Înlocuirea cu un aparat nou sau luarea înapoi cu anularea contractului de vânzare-cumpărare nu este posibilă. Serviciul de garanție nu este prestat în cazul uzurii normale, a utilizării abuzive sau necorespunzătoare, în cazul modificării stării originale a aparatului, în cazul efectuării lucrărilor de curățare a aparatului sau în cazul deteriorării aparatului de utilizator sau de persoane terțe, în cazul pagubelor cauzate de condiții externe sau de baterii. Serviciul de garanție este prestat numai în cazul în care produsul deteriorat este însoțit de fișa de garanție datată și semnată de unitatea de la care a fost achiziționat produsul sau în cazul în care aparatul va fi trimis în vederea efectuării lucrărilor de reparații de către Cumpărător, care va anexa la aparat și chitanța primită în momentul cumpărării aparatului.

BG Ние Ви даваме 5 години гаранция за този уред, считано от датата на закупуване. Гаранционната услуга се състои в замяна или ремонт на уред, който е с материални или фабрични дефекти. Размяна с нов уред или връщане на парите не са възможни. Изключени от гаранцията са нормалното износване, промишлена употреба, промяна на оригиналното състояние, почистващи дейности, резултати от неправилно третиране или повреда от купувача или трети лица, щети, които се дължат на външни обстоятелства или са причинени от батерии. За извършване на гаранционната услуга повреденият уред се изпраща за сметка на купувача с подпечатаната, датирана и подписана от магазина гаранционна карта или касов бон на посочения в гаранционната карта адрес.



Гарантийный талон
действителен 5 года
Karta gwarancji
5 lata
Garanti belgesi
5 yıl garanti
Certificat de garanție
5 ani
Гаранционна карта
5 години

CH Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectronics.ch
+41 41 933 00 30

DE HKS
Satellitentechnik Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstrasse 8
D-63150 Heusenstamm
HKS-GmbH@T-online.de
+49 (6104) 5920

AT Franz Holzbauer
Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectronics.at
+43 (2647) 4304070

TR TRISA ELEKTRİKLI EV ALETLERİ VE KİŞİSEL BAKIM ÜRÜNLERİ
MAHMUTBEY MAH. TAŞOCAKLARI YOLU CAD. AĞAOĞLU
MY OFFICE 212 NO:259 BAĞCILAR
İSTANBUL TÜRKİYE
Tel: +90 212 446 0001
Fax: +90 212 447 0002
MÜŞTERİ HİZMETLERİ: JETSERVİS
TEL: +90 212 213 3013
www.trisa.com.tr

BG Trisa GmbH
43A, Gorski Patnik Strasse
BG- 1421 Sofia





Модель/изделие
Model/Produkt
Model/Ürün
Model/Produs
Модел/изделие

Серийный номер
Numer serijnyj
Seri numarası
Numărul serial
Сериен номер

Предприятие-продавец
Firma sprzedająca
Satıcı firma
Firma de vânzare
Фирма-продавач

Продавец
Sprzedawca
Satıcı
Vânzător
Продавач

Дата продажи/поставки
Data sprzedaży/dostawy
Satış/teslim tarihi
Data vânzării/data livrării
Дата на продажба/доставка

Печать
Pieczęćka
Damga
Ștampilă
Печат

Покупатель
Osoba kupująca
Satin alan
Cumpărător
Купувач







Switzerland Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectronics.ch
+41 41 933 00 30

Germany HKS
Satellitentechnik Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstrasse 8
D-63150 Heusenstamm
HKS-GmbH@T-online.de
+49 (6104) 5920

Austria Franz Holzbauer
Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectronics.at
+43 (2647) 4304070

www.trisaelectronics.ch